

Ett magasin för oss som gillar vin

#42

Vintern
2018

WINE & FRIENDS

by Enjoy Wine & Spirits

Barolo boy

Möt vinstjärnan Giorgio Rivetti

Staycation i Sverige

Dra på spa

Berättelsen bakom

**Marskens
snaps**

Het vinter

Med östasiatisk meny och
matchande viner

Vinkällaren i fokus

Text – Pär Strömberg

Vintern närmar sig i tyska Pfalz och arbetet i vingårdarna går in i en ny fas. Hos familjen Christmann ligger fokus nu i källaren och på utvecklingen av de jäsande vinerna.

”Det är spännande tider för oss och våra vingårdar. Efter en varm och torr sommar kunde vi skörda mogna och friska druvor tidigare än någonsin. 2018 års skörd utvecklas just nu fantastiskt,” säger dottern Sofie Christmann som nyligen utbildat sig till önolog*.

Efter skörd, när vintern är i antågande, är det dags för vinodlingarna att vila. Vinrankorna drar sin energi tillbaka ner i

jorden och samlar styrka inför nästa år. Det är fortfarande för tidigt för beskärning. Det är viktigt med regelbundna kontroller av jäsningsprocessen och avsmakning av de purunga vinerna.

”Vanligtvis är det endast enstaka dagar då det är väldigt kallt och vintrigt i Pfalz, ännu färre dagar då vi ser snö. Det är väldigt speciellt. Vintrarna i Rhendalen är annars molniga och fuktiga. De dagar då solen skiner blir det snabbt varmare. Med solens återkomst vet vi att snart, i slutet av februari, kommer de första av vårens budbärare med mandelblom och den nya säsongen börjar”. 🍷



*Önolog är en expert på vin och dess tillverkning som genomgått en akademisk utbildning med inriktning på vinrankans och vinets biologi och kemi.



Nu är tankarna åter fulla med vin

Ä

nnu ett händelserikt år lider mot sitt slut. Jag kan konstatera att den europeiska vinskörden ser betydligt bättre ut än vad den gjorde för ett år sedan. Det gäller såväl volym som kvalitet. Vintankarna runt om i Europa är nu fyllda med nya, friska och fräscha viner. 2017-års skörd var den minsta på 30 år och skapade stora problem världen över. För första gången i modern historia sammanföll den globala konsumtionen av vin med den globala produktionen. Historiskt sett har produktionen alltid överträffat konsumtionen med råge. Men vem vet, med klimatförändringar som påverkar jordbruk och en växande efterfrågan på vin från den asiatiska marknaden, kan denna karta komma att ritas om. Återstår att se!

Vi stormar mot jul och har producerat ännu ett maffigt magasin. Mitt i skörden träffar vi Giorgio Rivetti, som utan tvekan är en av Italiens och världens bästa vinmakare. Giorgio älskar livet som vinbonde och gör utsökta viner i Piemonte i norra Italien. Oavsett om det handlar om bubbel, under etiketten Contratto, Barbera, Nebbiolo eller Moscato så kan du vara säker på att kvaliteten är top notch.

Vidare reder vi ut begreppen kring det asiatiska köket, som ju omfattar flera olika mattraditioner, och bästa tänkbara dryckesval till. Hur ska man tänka för att matcha dryck till smaker såsom chili, ingefära, citrongräs, lime och koriander? Det är inte lätt, men med lite eftertanke så går det.

Och apropå mat har vår egen testpanel gett sig i kast med att avgöra vilken dryck som passar bäst till den älskade julsinkan. Öl skulle många säga, men vårt test visar att det finns andra bra alternativ. Visste du förresten att vi trycker i oss runt 7 000 ton julsinka varje år, enligt Svenskt Kött?

Med respekt för att julen kostar pengar och att eurokursen är galet dyr går vårt restips under epitetet staycation. Alltså en semester på hemmaplan i Sverige. Hållbart! Vi ger dig tre riktigt trevliga tips på hur du kan lysa upp en mörk och kall vinterhelg. Återstår därmed bara att ta sats mot 2019 och hoppas på att tomten kommer med goda, kluckande klappar även denna jul. 🍷

God jul och gott nytt till er alla.



Thomas Holstein
— VD och delägare,
Enjoy Wine & Spirits

3 heta tips:

1

Nackas hörna på julafton

Ett stående inslag på julafton är att hedra minnet av och gratta Nacka Skoglund på hans födelsedag. Platsen är Nackas hörna på Katarina Bangata 38 i Stockholm. Spektaklet brukar dra igång kl 12. Här samlas glada bajare, vuxna som barn för att hedra legenden Nacka.

2

Vintage port + jul = sant

Portvin lever en sinande tillvaro. Men för mig hör den julen till. Lagom till julafton brukar jag öppna en mogen vintage port och hälla den på karaff. Karaffen brukar räcka fram emot nyårsafton. Ljuvlig kombination till en bit stiltonost. You're gonna love it!

3

Billions på HBO

Jullovet kommer ge tid och rum till att titta på TV. Jag har medvetet sparat på säsong 3 av Billions för att kunna powerstreama under jullovet. De två första säsongerna var enastående. Bobby Axelrods kaxiga och hänsynslösa förhållningssätt är obetalbart.



Innehåll

Gott & Blandat	4
Vinprofilen – Giorgio Rivetti	6
Spaning – Finlands snaps är vår	10
Dryckesskolan – Asiatiska smaker	11
Vilket vin till maten – Östasiatisk vinter	12
Wine & Friends testar – Skinkmacka	16
Spaning – Julcognac	17
Reseguide – Staycation	18
Säsongsens råvara – Rödkål	20
Produktnyheter och sortiment	21
Ett glas med Wilhelm Schultz	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, Anna Edwardsson, Caroline Pfeiff, Diana Strandberg, Pär Strömberg och Fredrik Vester.

Redaktionell partner och formgivning — OTW

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

Kock — Simon Bajada

Tryck, repro och papper — Hylite Tryck AB

Amber Grafic. Svanengodkänt och

FSC-certifierat papper.



Miljömärkt trycksak
3041 0701



www.fsc.org

MIX

Papper från

ansvarfulla källor

FSC® C117800

Gott & Blandat

Rättelse: I förra numret av magasinet skrev vi om ursprungsmärkning av livsmedel och påstod då att Västerbottensost skulle ha registrerats som skyddad ursprungsbeteckning (SUB). Det stämmer inte. Däremot är Kalix löjrom och Upplandskubben SUB-märkta enligt Livsmedelsverket. Vi beklagar misstaget!

Nytt i fast sortiment

Kärt återseende

Baron de Ley Gran Reserva lanseras endast de år då kvaliteten anses tillräckligt bra. Nu kommer en sådan årgång – 2011 lanseras på Systembolaget den 1 december.

Druvorna skördas för hand och efter transport till vinanläggningen sker ytterligare en selektion där de bästa druvorna väljs ut till Gran Reserva. Musten jäser på rostfria ståltankar. Efter avslutad alkoholjäsning lagras vinet på nya franska och amerikanska ekfat i 24 månader. Därefter lagras vinet ytterligare tre år på flaska innan lansering.

Lamm, nöt, vilt och fågel är detta vins melodi!

Baron de Ley Rioja Gran Reserva
Art nr: 2768
209 kr



Helan och halvan

Lördag 1 december välkomnar vi en hel och en halv Noble Vines 337 på hyllan – en red blend av Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec och Petit Sirah. Druvorna handplockas och vinifieras separat. Efter alkoholjäsning på temperaturkontrollerade ståltankar får hälften av vinet ligga på amerikanska 300-liters ekfat i sex månader och andra hälften får ligga på franska ekfat om 225 liter i sex månader. Serveras allra helst till smakrika köttträtter.

Noble Vines 337
Art nr: 4661
119 kr (750 ml)
69 kr (375 ml)



Typiskt köttvin!



10 anledningar att stanna inne i vinter

När kylan biter i vill man helst bara krypa upp i soffan med ett gott glas vin och trycka på Play. Det är högsäsong för film- och seriemaraton med vintema.

Sideways (2004)

Kultrulle som ritade om vinkartan i Kalifornien. Merlot sjönk som en sten, samtidigt som Pinot Noir lyfte till nya höjder.

Bottleshock (2008)

Based on a true story. I "Judgement of Paris" slog kaliforniska viner franska viner på fingrarna i blindtest.

Barolo Boys (2014)

Dokumentär om den grupp av unga vinmakare som satte Barolo på vinkartan på 80- och 90-talet, däribland Giorgio Rivetti.

Somm I, II & III (2012, 2015, 2018)

Dokumentärserie där vinproducenter och sommelierer fördjupar sig i vinets mysterier.

Mondovino (2004)

Hyllad dokumentär om hur globaliseringen påverkar olika vinregioner.

Red Obsession (2013)

Stjärnskådisen Russel Crowe ger sig ut på en intervjuresa med vinmakare, vinkritiker och vinälskare från Bordeaux till Kina.

Natural Resistance (2014)

Uppföljare till Mondovino. Kartlägger utmaningarna med vinodling enligt ekologiska, biodynamiska och naturliga principer.

Blood Into Wine (2010)

En dokumentär om den amerikanska rocksångaren Maynard James Keenan och utmaningarna han möter med vinmakning i norra Arizona.

Sour Grapes (2016)

Hur kunde Rudy Kurniawan lura skjortan av världens vinkännare med förfälskade, värdelösa kopior?

Merlove (2008)

En hyllning till Merlot, som ett svar på roadmovien Sideways.

Tips!

Undrar du var du kan streama filmer och TV-serier? Surfa in på playpilot.com och sök fram vilka tjänster som strömmar titlarna.



Med eller utan alkohol

Vi efterfrågar alltmer alkoholfritt – hemma och på krogen och det är en trend som inte längre är en tillfällig sådan utan något som är här för att stanna. Hälstrenden, att vi tränar mer och att vi vill leva mer hållbart och ekologiskt är alla ingredienser i det mönster som gör att vi blickar alltmer mot alkoholfritt. Framför allt är trenden tydlig i yngre generationer.

Gemensamt för de allra flesta är att inte vilja tumma på smakupplevelsen bara för att de väljer bort alkohol. Alkohol är en smakbärare som lyfter fram andra aromer, men ett alkoholfritt vin kan fortfarande vara smakrikt.

Barrels and Drums erbjuder en serie om tre viner med fokus att vara ett alkoholfritt alternativ till mat; en frisk, torr vit Chardonnay, en medelfyllig röd Merlot och en mousserande Chardonnay med en tydlig mousse.

Men vad räknas som alkoholfritt? Och hur är det med sötman i alkoholfria drycker? Få svar på de vanligaste frågorna om alkoholfritt och tips på smakrika och alkoholfria vindrinkar på wineandfriends.se



Barrels and Drums alkoholfria viner har fått ny design och finns att köpa i välsorterade matbutiker. Ca pris 48-52 kr.

Klimatpåverkan från förpackningar



Att sälja drycker innebär också till stor del att sälja förpackningar. 40 % av vår totala klimatpåverkan kommer från förpackningar.

I ett led att minska vårt avtryck väljer vi på Enjoy Wine & Spirits i största möjliga mån de mest miljövänliga alternativen som aluminium, PET och lättviktsglas samt pappers- eller plastförpackningar i form av bag-in-box.

Läs mer i vår hållbarhetsrapport på wineandfriends.se

Biostilla Bramble

4 cl Biostilla Organic Gin
1 dl frysta björnbär
4 cl sockerlag
4 cl citronsaft
2-3 droppar hushållsfärg
1 citronklyfta
Färska björnbär att garnera med

Färga sockret lila med blå och röd hushållsfärg och håll upp på en tallrik. Stryk glasets kant med citron och doppa i sockret. Mixa bären till puré. Sila för att få bort kärnorna. Blanda gin, sockerlag, citronsaft och is i en shaker och håll i glasets kant med bärpurén.



Kalendarium



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

Karlstad Vin & Deli
Karlstad, 15-16 februari

Chateau Grand Cru
Örebro, 1-2 mars

Uppsala Vin & Deli
Uppsala, 22-23 mars

Världens Smak
Norrköping, 30 mars

Hantverksgin från norra Italien

Biostilla Organic Gin är en hantverksmässig gin framställd på endast ekologiska ingredienser som ekologiskt odlat vete och vilda enbär.

Den kommer från familjen Walcher som har tillverkat spritprodukter i italienska Sydtyrolen i nio generationer. Familjen värnar om närodlad och är moderna i sin framtagning av miljövänliga förpackningar.

2003 moderniserades bränneriet och resultatet blev ett miljövänligt destilleri som går i linje med den stora delen ekologisk produktion de har idag.

Biostilla Organic Gin EKO
Art nr: 38,
239 kr (700 ml)
129 kr (350 ml)

Gin på PET!



Maestro Rivetti

Giorgio Rivettis vinkonst på La Spinetta har tagit vinvärlden med storm. Hemligheten stavas kärleken till jorden och familjen. ”Man ska inte tro att man är en rockstar bara för att man gör bra vin,” säger den ödmjuke vinstjärnan.

Text — Pär Strömberg



Giorgio driver La Spinetta tillsammans med sina syskon. Från vänster: Carlo, Giorgio, Giovanna och Bruno Rivetti.

Framtiden var utstakad för Giorgio Rivetti redan när han växte upp på sin familjs vingård i norra Italien. Som liten pojke brukade han följa sin pappas arbete nära, och så småningom skaffade han sig en formell vinmakarutbildning på högskolan i Alba.

”Min far var bonde och det blev helt naturligt för mig att följa i hans fotspår. Att vi sedan bodde i Piemonte gjorde att vinodling tycktes vara det bästa alternativet. Här är jorden och vinet mer eller mindre i vårt DNA,” säger han.

Vingårdens historia sträcker sig till 1950-talet. Efter ett försök med emigration till Argentina, kom familjen Rivetti då tillbaka till Italien. De bosatte sig och planterade sin jord i Castagnole Lanze 1952. Jordbruket var osäkert och man kämpade med tillvaron, men ett beslut om att satsa på egen produktion av vin istället för att sälja till kooperativ förändrade historien. Ett livsval blev till livsstil som blev till succé. 1977 tog Giorgio över La Spinetta med sina syskon.

Ta sig hit

Flyg & bil

Till Piemonte tar man sig lättast med flyg. De närmaste flygplatserna ligger i Turin och Milano. Sedan är det lätt att utforska området med hyrbil.

Idag driver han La Spinetta med sin syster, sina två bröder, sin son och sina syskonbarn. Ibland finns det meningsskiljaktigheter i familjen men i slutändan har de samma mål. Giorgios demokratiska ledarstil är avgörande för ett familjeföretag av den här kalibern.

”Att vara en familj som gör detta tillsammans är vackert. Jag gillar att dela allt med min familj, och så är filosofin bakom jordbruket och våra viner hela familjens val. Någon måste fatta besluten i slutändan och i min familj är det jag. Jag är dock mycket demokratisk och jag ger och förtjänar respekt för mitt sätt att leda oss framåt.”

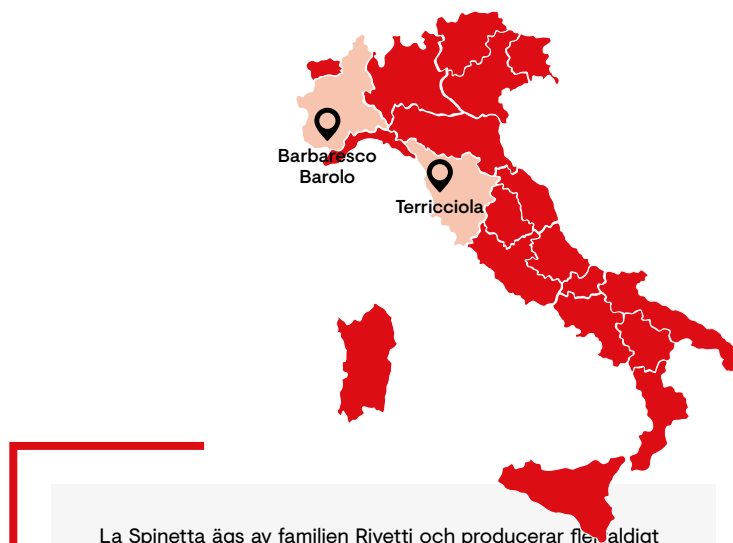
Och trots att vinproduktionen tar merparten av hans tid är han alltid glad när han går till jobbet.

”Jag anser inte att detta är ett arbete för mig. Det här är min passion. Det finns inte en enda dag, om jag inte är ute och reser, som jag inte spenderar i vingårdarna, provar vin eller tänker på vin.”

Giorgio har ett starkt band till och förhållande med sin hemby Castagnole Lanze. Det är här familjen är rotad, där vänner och kollegor bor och arbetar. Ursprung och lokalitet är nyckelord för La Spinettas vinfilosofi. Piemonte har på senare år sett en enorm popularitet bland konsumenter och efterfrågan växer, vilket ibland kan leda till försämring av kvalitet i jakten på kvantitet, något som Giorgio motarbetar.

”Vi försöker alltid göra det bästa med våra vindruvor, druvor som är lokala och som vi vet bäst hur man odlar och förädlar. Vi bryr oss mycket om vår Nebbiolo, Barbera, Moscato och Dolcetto; vi försöker inte göra något annat, med exempelvis andra internationella druvor. Vi fokuserar på oss själva och det vi har här.”

La Spinetta äger även ett vineri till i Piemonte, Contratto, en 150 år gammal vingård som finns på UNESCOs världsarvslista. Contratto är det äldsta italienska



La Spinetta ägs av familjen Rivetti och producerar flera väldigt prisbelönta viner i Piemonte och Toscana i Italien. Det största vineriet ligger i Castagnole Lanze i Barbaresco, men företaget äger även en vingård i Grinzane Cavour i Barolo, samt en i Terricciola, Toscana.

La Spinettas allra första vin, en vingårdsbetecknad Moscato d'Asti, gjordes 1978. 1985 kom det första röda vinet, Barbera d'Asti Ca di Pian. Mest kända är de för sin högkvalitativa Nebbiolo och sina kraftfulla vingårds-Barbaresco; Gallina och Staderi i Neive och Valeirano i Treiso.

mousserande vinet på Metodo Classico Millesimato.

”Jag älskar champagne. Som ung man kommer jag ihåg att vi drack Contratto och tyckte att det var minst lika bra. Jag kände till gården från tidigare men hade inte varit där. När den senare visades för mig, blev jag bara helt betagen och sa, jag bara måste köpa det här. Idag har vi produktion av Pinot Noir och Chardonnay på hög höjd där vi får kvaliteten helt perfekt”.

Giorgio Rivettis magiska hantering av Moscato, Barbera, Nebbiolo och på senare tid även Sangiovese, Colorino och Vermentino har tagit vinvärlden med storm. Han producerar tillgängliga men extremt lagringstålga viner som fångat vinkritikers och konsumenters uppmärksamhet år efter år. Vinerna, med sin koncentration, fyllighet, arom och längd är oöverträffade. Giorgios resa från Moscato-producent på 1970-talet till respekterad Barbaresco- och Barolo-vigneron idag är kantad av framgång och hyllningar.

”Jag är inte säker på att vi gör något speciellt här på La Spinetta, men att göra bra vin är som att lägga mosaik. Bit för bit måste passa in för att skapa ett vackert mönster, skapa hela bilden. Lyckas du med det, gör du i slutändan ett bra vin.”

De tre välkända vingårdslägena i Barbaresco – Staderi, Gallina och Valeirano – är alla tre belägna relativt nära varandra men med väldigt olika uttryck och till-

gänglighet. De är alla fantastiska vingårdar i sydläge men ger egensinniga viner som också visar de olika vingårdarnas omedelbara karaktär.

”Eftersom vi inte gör något annorlunda mellan dessa tre vingårdar i själva vinframställningen är det deras egna karaktärer som lyser igenom. Gallina är mycket elegant och tillgänglig från början men kan lagras hur länge som helst, utan problem. Staderi är som en stark björn, kraftfull och med massor av tanniner och ett vin du bör lagra i källaren innan du dricker. Valeirano ligger lite längre bort rent geografiskt och smakar mer som en Barolo. Gallina och Staderi ligger mycket nära varandra, mindre än 1000 meter, och ändå är de så olika, det tyder på karaktär i vingården.

Giorgio berättar att han vill göra ett vin som smakar av druven det är gjort på och varifrån den kommer. Han vidhåller att den viktigaste egenskapen för en vinmakare och entreprenör att lyckas är att vara en bra jordbrukare, och tycker inte om viner som ”förvirrar”.

”Tänk på det här, Nebbiolo är ju en aromatisk druva, du borde känna den i näsan när du öppnar en flaska. Om jag inte känner Nebbiolon i näsan måste det vara något fel. La Spinettas husstil är inte jag mannen att förklara, jag kan bara säga att vi är ärliga och att vi endast använder de

bästa druvorna och gör vårt allra bästa i källaren för våra viner”.

Som en av modernisterna i Barolo Boys, en grupp unga vinmakare som på 1980- och 90-talet dramatiskt förändrade världen av Barolo-vin i Langhe, nordvästra Italien, är Giorgio ett respekterat namn på världens vinmakarkarta. De senaste 30 årens tekniska förbättringar och förändringar har gjort Barolo, ett område som var nästan okänt internationellt fram till 1970-talet, till att idag vara ansett som ett av de bästa områdena i världen att göra röda viner i. Detta beror delvis på arbetet och innovationerna av Barolo Boys, eller modernisterna som de idag också kallas och som innefattar långt många fler vinmakare runt i Piemonte. Hur ser Giorgio själv på den tiden idag?

”Allt var helt perfekt. Tidpunkten, folket, allt var rätt. För 30 år sedan var det svårt att hitta ens 10-15 bra Barolo-producenter, nu är det 70-80,” säger han. ”Men revolutionen skedde inte så mycket i källaren som det ofta beskrivs, det var ute i vingårdarna det hände. Vi bestämde oss alla tillsammans, Altare, Scavino, Cigliuti, Sandrone, Boschis, med flera. Vi vände oss mot ett mer ekologiskt jordbruk och vi började med grön skörd och med att minska uttagen. Den gröna skörden, när frukten inte är mogen, ger de gröna tanninerna som gör att du kan lagra dina viner

En noshörning i Italien?

La Spinettas toppviner kläds av den välkända tecknade noshörningen, lejonet och namnet Vürzù. Många har spekulerat om namnet och bilderna, deras marknadsvärde och vad de egentligen står för. Giorgio har förklarat för många höjda ögonbryn att de använder en noshörning i gårdarna för att plöja, istället för häst och plog eller traktor, men sanningen är något annorlunda.

”Nej, nej jag skojar såklart om det där med noshörningen. Sanningen är att det hände allt eftersom då jag verkligen gillar konstnären Albrecht Dürer och hans bilder. Det var inte alls en marknadsföringsgimmick från början, utan kom naturligt. Vürzù är dialekt och står för en lust, begär, längtan eller en dröm. Något som vi verkligen ville uppnå. Därför står det på de fyra bästa vinerna, Staderi, Valeirano, Gallina



Giorgio Rivetti älskar Piemonte och anser att viner alltid bör smaka av regionen de kommer ifrån.





Giorgio Rivetti i familjens legendariska vinkällare.

för alltid. Med det nya jordbruket och den gröna skörden kunde vi göra Barolos och Barbarescos mer tillgängliga i ett tidigt stadium men samtidigt göra dem extremt lagringståliga”.

Idag är Giorgio Rivetti respekterad och ansedd på världens vinscen. Han reser jorden runt, säljer sina viner på de finaste av restauranger och anses vara en av vinvärldens stora stjärnor. Trots detta är han en mycket artig och ödmjuk person.

”Jag gör vin, inte livräddande medicin och jag tycker att den poängen är mycket viktig. Jag är en vanlig person, men en som gör något väldigt bra i en ganska nischad bransch. Man ska inte tro att man är en rockstar bara för att man gör bra vin. Det finns tyvärr producenter som tror det, liksom ”titta på mig, jag är bäst,”

men jag tror inte på den grejen. Om du vill ha respekt måste du ge respekt. Visst, Piemonte är en av de bästa vinregionerna i världen, men vi måste fortfarande arbeta hårt och visa respekt för andra i andra vinproducerande regioner.”

Av alla viner som Giorgio lagt sin hand på, årgång efter årgång, kommer kanske inte hans favorit som någon större överraskning. Med känsla för kvalitet och med en faders vakande men ömma hand över sina barn tar han arvet om jorden på allra största, kärleksfulla allvar.

”För att vara ärlig har mitt första vin i Barolo, år 2000, visat sig vara ett fantastiskt vin. Det var speciellt för det var vår första Barolo, och om du smakar det nu är det helt otroligt. Det är svårt för mig att säga något annat.” 🍷

Giorgio tipsar

Vilka trender ser du i vinvärlden för 2019?

”En viktig rörelse just nu är att göra rena viner. Jag tror att människor är redo för det, de vill inte längre dricka tunga viner på 15–16% alkohol utan letar efter lägre alkohol. Vi ser slutet för ”extra-allt”-vinerna.”

Vad händer i Piemonte de kommande åren?

”Piemonte går också i den riktningen. Under de senaste två till tre åren har jag provat viner från flera av de bättre producenterna här. En trend av lättare, inte för alkoholstinna, inte för fylliga, stora och kraftiga viner är det som kommer mer och mer i både Barbaresco och Barolo.”

Giorgios bästa vin- och matmatchningar för några av sina röda viner:

1. Barbaresco Staderi till vildsvinsragu med polenta
2. Barolo Campé till bräserad kalvkind med potatismos
3. Pin till hemlagad Tajarinapasta med en ragu på kalv, korv och biff

Nyfiken på Nebbiolo?

Alf och Petter är tillbaka med en ohämmad hyllning till världens bästa druva.

Nebbiolo – så funkar det följer i samma spår och upptäckaranda som duons tidigare bok *Vin – så funkar det*. Det är en kärleksfull djupdykning bland de magiska vinerna från Barolo och Barbaresco och deras än så länge oupptäckta grannar. Vi får följa med på vinresor och träffa producenter, odlare, krögare och får tips om druvans bästa superkombos. Nebbiolo i köket. Nebbiolo och pizza. Nebbiolo i osten. Nebbiolo på Systembolaget. Nebbiolo på auktion. Nebbiolo i resten av världen. Nebbiolo på film. Nebbiolo för kung och fosterland!

Men sitter verkligen magin i druvans skal eller handlar allt om adressen där den odlas? Kan vem som helst odla Nebbiolo? Och kan vem som helst uppskatta vinerna? Våra författare går till botten med druvan som en gång förde dem samman.



Petter och Alf Tumble vill lära dig allt om Nebbiolo.

Finlands snaps är vår

Många vet att Finlands historia är starkt förknippad med Marskalk Mannerheim. Men känner du till historien om Marskens snaps?

Text – Anna Edwardsson

Porträtt – Paul Martin



Carl Gustaf Mannerheim



Carl Gustaf Emil Mannerheim (1867–1951) utsågs till överbefälhavare för Finlands armé i tre olika krig och befann sig i landets ledning under särdeles svåra omständigheter, vid den nya nationens födelse 1917 och under finska vinterkriget samt fortsättningskriget. Men förutom en statsman och militär var Marskalk Mannerheim också en sann gourmet och finsmakare. Inte minst hade han en stor förkärlek till snaps.

I grund och botten var Mannerheim militär och inte politiker. Under 30 år gjorde han en storartad militär karriär i tsarens Ryssland, och tidvis kom han att stå tsar Nikolaj II nära. Han utbildades till officer i Chevalier-regementet i Sankt Petersburg, och under utbildningen fick kadetterna servera vid tsarens middagar. Som lön för mödan fick de alltid en snaps till lunch och två till middagen. De unga kadetterna kom då på idén att fylla sina glas till brädden för att maximera ransonen. Den vanan bevarade Mannerheim under resten av sitt liv och drack dagligen sin snaps väl kyld, upphäld i glaset till bredden med ytspänning.

Snapsen som bär hans namn

kom till under en väldigt speciell period i Finlands historia. När Finland hörde till Ryssland dracks det vodka, men under de kommande bistra krigsåren blev kvaliteten på brännvin allt sämre. Mannerheim ska ha varit särskilt missbelåten med smaken på det så kallade Stickbrännvin som det finska alkoholmonopolet erbjöd det finländska krigshögkvareret i S:t Michel.

Något var tvunget att göras med brännvinet och Mannerheim gav sin adjutant i uppdrag att blanda till en snaps för att krydda till och täcka den dåliga smaken. Adjutanten blandade gin

”En jul utan marskalkens snaps är som en jul utan tomte”

och vermouthe till brännvinet, och resultatet blev ”Marskens Sup” (Marskin Ryyppy på finska). Snapsen är fortfarande omåttligt populär och något av Finlands nationalsnaps som man med stolthet skålar i på landets självständighetsdag den 6 december.

För många har snapsen också en given plats på julbordet, både i Sverige och i Finland. Kocken Erik Lallerstedt summerade dryckens betydelse med följande ord: ”En jul utan marskalkens snaps är som en jul utan tomte.”

Nu kan du få tag i Marskens Snaps via Systembolagets beställningssortiment. 🍷

Marskin Ryyppy (Marskens snaps)

Pris: 299 kr, 500 ml

Art nr: 85812



Heta tips till asiatiskt

På senare år har vi sett en tydlig trend kring vad som i folkmun, lite slarvigt, kallas för asiatisk mat. Att para dryck med dess vitt skilda smaker är inte alltid lätt. Så här ska du tänka.

Text – Thomas Holstein



Det började med att sushi erövrade våra gatuhörn. Därefter övertog thaiköket det som tidigare var gatukök. Därmed låg grunden till mer avancerade restauranger klar och det dröjde inte länge förrän vi fick renodlade, asiatiska restauranger med höga ambitioner. Esperanto i Stockholm hann till och med utses till Sveriges bästa restaurang innan den, för några månader sedan, var tvungen att stänga. Men nya krogar som Videgård, även den i huvudstaden, tar över stafettpippen och trenden fortsätter att växa sig starkare.

Det asiatiska köket omfattar många olika slags matstilar. Man kan dela upp begreppet i det japanska, det koreanska, det thailändska, det kinesiska och det indiska köket, men faktum är att dessa kök är väldigt olika – och det brukar vara svårt för oss svenskar att beskriva vad som egentligen utgör skillnaden.

I Thailand och Indien har man en tradition av att göra kryddstark eller närmast het mat. Det japanska och koreanska köket präglas snarare av rena och tydliga smaker av färska råvaror. Kina däremot är svårt att betrakta som ett enat matland. Här pratar man istället om åtta olika kök, där de två ledande är Sichuan- och Guangdong-köket.

Att kombinera dryck till asiatisk mat har sina utmaningar. Chili, citrongräs, lime,

ingefära och koriander är inga vinvänliga ingredienser. Vitt vin är ett bättre universalval än rött då det vita vinet saknar strävhet och därmed smakar bättre till maten. Vita viner med en viss sötma funkare bättre än helt torra, eftersom sötman i vinet matchar hetan i maten. Fatade vita viner däremot upplevs ofta bara beska. Önskar du trots allt dricka rött vin så välj mjuka och bäriga viner. Servera gärna det röda vinet lite svalare än vanligt. 14–16 grader är lagom. Är maten väldigt het skippa vinet helt och välj en ljus öl. 🍷

Sushi, curry eller kimchi? Hitta bästa kombon!

1

Att kombinera sushi med vin är lättare än många tror. Sushi handlar ju om rena smaker. Är du bara varsam med den kryddstarka wasabin, så träffar du ofta rätt med friska och fruktiga, vita viner med en liten sötma. Prova till exempel Maxim Riesling. Art. nr: 71575, **154 kr**

2

Väljer du indisk mat kommer du kanske i kontakt med en kryddstark currygryta, som en tan-doorikyckling. Kryddstark mat och vin är en dålig kombination. Drick istället en ljus öl, typ lager eller ett alkoholfritt alternativ så som färskpressad juice eller Kombucha (fermenterat te).

3

Det koreanska köket är kanske det hippaste just nu. Åtskilliga matbloggare och influencers gör i alla fall sitt för att sprida hajpen kring kimchi och bibimbap. Vad de är? Kimchi är syrad kål och bibimbap en risrätt som ibland kan vara lite kryddstark. Prova med ett mjukt och bärigt vin gjort på Pinot Noir som du serverar lite svalt, exempelvis Noble Vines 667 Pinot Noir. Art. nr: 6611, **119 kr**



Östasiatisk vintermeny

De kalla och mörka månaderna blir betydligt lättare att uthärda med lite hjälp av het chili, fräscht citrongräs och smakrik sesam. Och du behöver inte resa bort för att njuta av smakerna. Med våra recept skapar du östasiatisk matmagi hemma i köket.

Recept och foto – Simon Bajada

Tips!
Tomatsambal kan användas som tillbehör på många sydostasiatiska rätter som satay eller olika wokade rätter.

Kinakål med risnudlar och kyckling

4 portioner

- > 50 g risnudlar
- > ¼ tsk sesamolja
- > 4 stjälkar vårlök
- > 1 tsk limejuice
- > 1 msk söt soja

- > 200g kycklingbröstfiléer
- > 1 msk raps- eller jordnötsolja
- > 3x3 cm färsk ingefära
- > 3 klyftor vitlök, finhackade
- > 1 msk söt soja
- > 1 msk ostronsås
- > juice från ½ lime

- > 1 kinakål
- > 1 dl korianderblad
- > 2 msk rostade sesamfrön

- Tomatsambal
- > 2–3 små, urkärnade chilis
 - > 3 schalottenlökar
 - > 1 tsk räkpasta
 - > 6 vitlöksklyftor
 - > 3 grovhackade tomater
 - > 2 msk macadamianötter
 - > havssalt
 - > ½ msk rapsolja
 - > 1 msk limejuice

1. Koka upp två liter vatten. Ta bort från värmen, lägg i nudlarna och lägg åt sidan i sju minuter. Skölj nudlarna i ett durkslag med kallt vatten tills de är kalla. Lägg i en skål och klipp i mindre bitar med sax. Blanda med limejuice, sesamolja och soja, och ställ åt sidan.

2. Skär kycklingen i tärningar. Värm olja i en stekpanna på medelvärme och stek kycklingen tillsammans med ingefära och vitlök tills den är vackert gyllene. Tillsätt såsarna och limejuicen. Rör om. Kontrollera att kycklingen är genomstekt. Ta sedan bort från värmen och låt svalna i 20 minuter i rumstemperatur innan du lägger den i kylskåp för att svalna helt.

3. Ta bort de yttersta bladen från kinakålen. Skär dem i tre lika stora delar tvärs över och lägg i en stor skål med kallt vatten.

4. Tomatsambal: sautera lökar, tomat, räkpasta och vitlök i oljan över medelvärme. När tomaterna är mjuka, kör dem i mixer i 5–6 minuter. Tillsätt limejuice, chili samt hackade nötter och blanda. Provsma; du kan behöva lägga till lite salt och mer syra med limejuice. Sätt i kylskåp för att svalna.

5. När kinakålen har blivit krispig, ta bort bladen från vattnet och lägg som små koppar på en tallrik.

6. Skiva vårlökarna fint. Rör ihop dem med kycklingen och nudlarna, och fyll kopparna med röran. Toppa med tomat sambal, sesamfrön och färska korianderblad.



Fontanafredda Langhe Chardonnay
Torrt, friskt och mineraligt. Trivs
bra med kyckling och fisk.
Nyhet i beställningssortiment.
Art. nr: 70113. 109 kr

Biff Rendang

4 portioner

Kryddpasta

- > 5 schalottenlökar
- > 3 cm galangal (kan ersättas med ingefära)
- > 3 citrongrässtjälkar (endast det vita)
- > 5 vitlöksklyftor
- > 3x3 cm ingefära
- > 6–12 torkade chilis (blötlagda i varmt vatten och sedan urkärnade)
- > 1 msk rapsolja
- > 1 kanelstång
- > 3 kryddnejlikor
- > 3 stjärnanis
- > 3 gröna kardemummakapslar

- > 700 g högrek (skuret i 5x5 cm tärningar)
- > 4 matskedar rapsolja
- > 1 strå citrongräs (endast den vita delen, bankad och hackad)
- > 2 ½ dl kokosgrädde
- > 2 ¼ dl vatten
- > 1/2 tesked gurkmeja
- > 1/2 tesked kummin
- > 2 msk tamarindpuré
- > 6 limeblad från keffirime (tunt skurna)
- > 6 msk rostade kokosflingor
- > 1 msk palmsocker
- > 1 ½ tsk salt

1. Hacka och mixa samman ingredienserna till kryddpastan till en jämn, puréliknande pasta.

2. Värm upp en gryta och fräs kryddpastan i oljan. Tillsätt alla torra kryddor och stek dem tillsammans en stund. Salta köttet, tillsätt det tillsammans med citrongräset och stek ytterligare en minut.

3. Tillsätt kokosgrädden, tamarindpuré samt vatten och låt sjuda på medelvärme. Rör om med jämna mellanrum. Koka tills köttet är brunt. Tillsätt limebladen, kokosflingorna och palmsocker och koka under lock i cirka två timmar eller tills köttet är riktigt mört och vätskan kokats ihop.

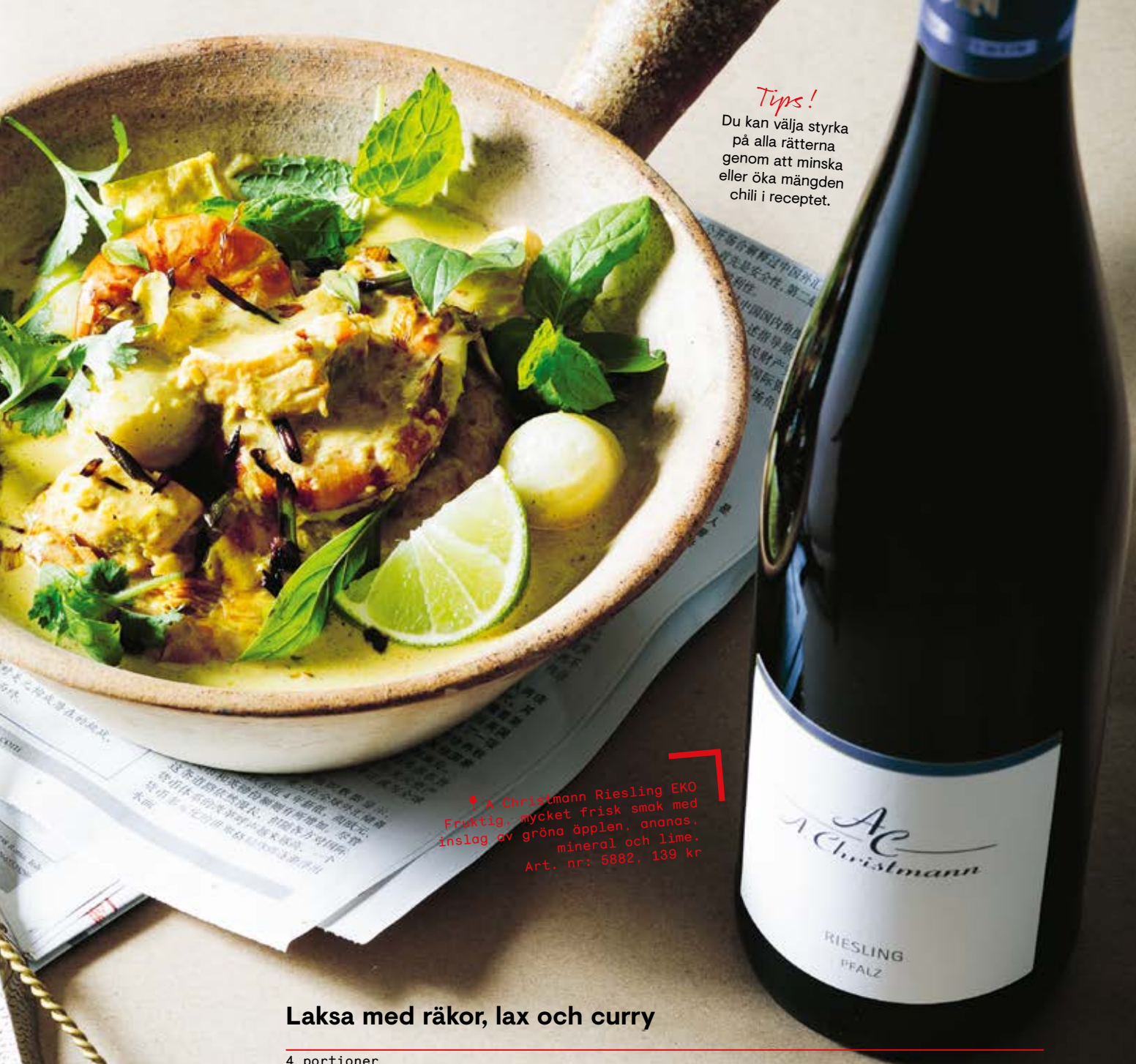
Smaka av och justera eventuellt med mer salt och/eller palmsocker. Servera med ris, limeklyftor och finstrimlade limeblad.

I Selvarossa Salice Salentino
Smakrika köttretter älskar detta
kryddiga, fruktiga vin med toner
av ekfat, mörka bär och choklad.
Art. nr: 32228, 79 kr

Tips!

Curryn blir bäst om du gör den dagen innan den ska serveras.





Tips!
Du kan välja styrka
på alla rätterna
genom att minska
eller öka mängden
chili i receptet.

* A Christmann Riesling EKO
Fruktig, mycket frisk smak med
inslag av gröna äpplen, ananas,
mineral och lime.
Art. nr: 5882, 139 kr

Laksa med räkor, lax och curry

4 portioner

Kryddpasta

- > 3–6 torkade röda chilifruktar (blötlagda och urkärnade)
- > 1 tsk malet korianderfrö
- > ½ tsk söt torkad paprika
- > ½ tsk malen kummin
- > ½ tsk gurkan
- > 1 hackad gul lök
- > 2 hackade citrongrässtjälkar (bara det vita)
- > 3 cm bit skalad, hackad galangal (kan ersättas med ingefära)
- > 2 hackade vitlöksklyftor
- > 2 tsk räkpasta
- > 1 msk jordnötsolja eller rapsolja

Buljong

- > 0,6 dl rapsolja
- > 1 l fiskbuljong
- > 2 ½ tsk palmsocker
- > 450 g lax i bitar
- > 12 kungsräkor RAW
- > 5 dl kokosmjölk
- > 12 frysta fiskbollar, tinade
- > 150 g friterade tofupuffar (grovt skurna)
- > 500 g färska smala risnudlar

Till servering:

Stekt asiatisk schalottenlök, thaibasilika och limeklyftor

1. Täck chilifrukterna med varmt vatten i en skål och låt ligga i 20 minuter tills de är mjuka. Sila sedan av vattnet och ta ur kärnorna.
2. Mixa samman alla ingredienser till kryddpastan i matberedare till en len pasta.
3. Värm olja i en stor kastrull på medelvärme. Tillsätt kryddpastan och tillaga under omrörning i cirka två minuter. Tillsätt buljong och socker, rör ihop och låt sjuda.
4. Lägg i laxen och fortsätt sjuda i 20 minuter. Rör sedan i räkorna, koka en minut till och blanda i kokosmjölk, fiskbollar, tofupuffar och böngroddar. Sänk värmen och låt sjuda tills alla ingredienser är genomvarma.
5. Under tiden: koka risnudlarna enligt anvisningen på förpackningen. Sila av och arrangera i skålar tillsammans med laksan. Toppa med schalottenlökar, thaibasilika och limeklyftor.



WINE & FRIENDS testar...

Text & bild – Fredrik Vester



Anna Danielsson
– VD-assistent



Magnus Lansman
– Produktchef



Caroline Pfeiff
– Produktchefsassistent



Rodney Winberg
– IT-ansvarig

... bästa drycken till skinkmackan

Skinkmacka är synonymt med julen. Vi lät vår panel omfamna traditionen och ta reda på hur olika drycker passar till klassiskern vörtbröd, julskinka och sötstark senap.



Skinkmacka med ekologiska Musella från Valpolicella – hur gick den matchningen? Se Magnus berätta på enjoywineandfriends.se



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



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



Piccini Memoro
Art. nr: 2392, 95 kr



Dobbé Cognac Christmas XO
40%
Art. nr: 10728, 399 kr

1p.

Sötsakerna ska komma efter maten!

2p.

Lite brända toner i vinet ger lite julstämning, men inte till skinka.

4p.

Kryddor – senap – Jul

1p.

Skinkdödare! Spara till efteråt vid brasan.
Skinkdödare!

2p.

För lätt vin. Senapen tar över.

1p.

Total krock. Funkar icke!
Total krock!

4p.

Bra med frukten i vinet. Hade varit bättre utan fat.

2p.

Spritens blir kärvt med senapen. Natta-kombo kanske?

3p.

Godare än jag trodde. Positivt överraskad, därav den "höga" poängen.
Överraskad!

1p.

Jättebesk kombo. Äckligt. Inte alls gott! Tviii!

4p.

Bäst. Trevlig kombo!
Bäst!

3p.

Cognacen är mycket god, men dödar skinkan och senapen tycker jag.

2p.

Fräscht med bubbel om man vill köra alkoholfritt.

2p.

Njä... ingen hit för mig.
Njä...

3p.

Det funkade men inte helt 100.

1p.

Skulle inte ta denna till skinkan, men gärna till kaffe!



Summa =

8p.

6p.

15p.

7p.

En cognac med julstämning

Kanderad frukt, kryddnejlika, valnötter och apelsin. Säsongens smaker och dofter blommar ut i nya Dobbé Cognac Christmas XO – perfekt som avec efter julfmiddagen.

Text – Pär Strömberg
Bild – Simon Bajada

Dobbé & choklad

Ingen plats för en tung dessert efter julfmiddagen? Då passar ett par bitar mörk choklad och Dobbés julcognac perfekt.

Begreppet julcognac infördes för ett antal år sedan av Systembolaget med inspiration av julölen. Inför stundande högtider och ledigheter lanserar nu producenten Cognac Dobbé en julcognac som speciellt tagits fram för den svenska marknaden, Dobbé Cognac Christmas XO.

Dobbé Cognac Christmas XO har en kraftfull, utvecklad doft av torkad frukt, jasmin och kryddnejlika, samt inslag av apelsinskal. Smaken är rik och komplex med inslag av kanderad frukt, valnötter, torkad aprikos och apelsin.

Med andra ord är den sammetslena cognacen perfekt att drickas när du äntligen har tid att njuta av ett sådant underverk – juletid till ära. Cognacen är signerad husets Maître de Chai (källarmästare) Michel Dobbé, och avnjuts företrädesvis solitär i ett konjaksglas, som en avec för julfbordet eller framför brasan med julklappsboken.

Cognac Dobbé, som grundades 1787, har sitt säte i den lilla byn Salignac-sur-Charente nära Cognac. Egendomen innefattar vingårdar, ett destilleri och en källare där man lagrar en stor andel av sin exceptionella cognac. Cognachuset Dobbé hanterar allt under hela pro-

duktionsprocessen, från vinstockar till marknadsföring.

Familjeföretaget drivs idag av den 8:e generationen med Michel Dobbé vid rodret. Han är även nuvarande Maître de Chai. Huset är erkänt för sina starka värderingar och styrs av generationer som älskar jorden och marken de verkar på. Michel och hans fru har lyckats kombinera tradition och modernitet för att producera charmig och högkvalitativ cognac.

Till sitt förfogande har man 35 hektar mark där man odlar druvorna, två tredjedelar belägna i Petite Champagne och resterande del i Fins Bois. Att odla sina

egna druvor är tämligen ovanligt i Cognac, men detta är något som Dobbé gjort i alla generationer och som man är mycket stolt över. Idag exporteras deras cognac till ett 50-tal länder och har belönats med flertalet utmärkelser.

Från Cognac Dobbé finns även Cognac Bossard VS i fasta sortimentet på Systembolaget, en den speciellt framtagen för den svenska marknaden. Detta är en cognac med kryddig, fruktig smak med fatkaraktär och inslag av torkade aprikoser, kanel, röda äpplen, choklad, pome-rans, nötter och vanilj. En trevlig cognac till ett mycket attraktivt pris. 🍷



Dobbé Cognac Christmas XO 40 %
Art nr: 10728
399 kr

3x spahelg

Ibland finns de härliga, rogivande och lite annorlunda upplevelserna närmare än du tror. Vi har hittat tre fantastiska spahotell på bekvämt avstånd från storstäderna Stockholm, Göteborg och Malmö.

Text – Fredrik Vester

Foto – The Steam Hotel, Varbergs Stadshotell & Hotell Mossbylund

Tips!

Behöver du lite mer action under besöket i Västerås? Dörr i dörr med The Steam Hotel ligger Sveriges första actionbad, Kokpunkten. En riktig bonanza i rutschbanor och vattenkul.
kokpunkten.se

Varbergs Stadshotell Varberg

Styr kosan mot västkustpärlan där badet står i fokus och unna dig en liten bit av Japan. På Varbergs Stadshotell finns nämligen Asia Spa, där du kan skämma bort dig med ett dopp i de japanska källorna samtidigt som du blickar ut över Varbergs fästning. Eller varför inte njuta av den tropiska regnduschen, olika sorters bastubad, ljusterapi, meditation eller helkroppsmassage? Som gäst på Asia Spa kan du även delta i aktiviteter som yoga, qigong och pilates.

När magen börjar kurra tar du antingen det japanska temat hela vägen med en middag på restaurang NAMI bredvid Stadshotellet, där Japan möter den svenska västkusten genom lokala råvaror – eller så njuter du av en middag på hotellets egna restaurang, där man hämtar inspiration från de fyra årstiderna och de råvaror som är i säsong.

varbergssstadshotell.com/asia-spa
Kungsgatan 24, Varberg

Ta sig hit: Tåg eller bil till Varberg.
Avstånd från Göteborg: cirka 80 km.



Dra till Kuba?

På Hotell Havanna, bara en kilometers promenad från Varbergs Stadshotell, kan du känna dig som Hemingway, sjunka ned i en fåtölj och njuta av de fler än 100 sorterna rom som baren erbjuder.
hotellhavanna.se

The Steam Hotel Västerås

I Västerås anrika gamla ångkraftverk vid Mälarens strand huserar sedan augusti 2017 The Steam Hotel. Hotellet vill vara en destination för människor som vill uppleva mer och bli berörda – och det lyckas det med.

Att gå in i entrén på The Steam Hotel är faktiskt lite som att gå in i en film, där du direkt fångas av industriromantik i kvadrat. Inte blir det sämre när du senare antrar den 800 kvadratmeter stora spaavdelningen Voltage Lounge. Här hittar du en mix av varma bad, het ånga, behandlingar, basturitualer, musik, dofter och mat. Något för alla sinnen. Får du nog av innandömet, kan du alltid glida ut i utomhuspoolen och njuta av solnedgången över Mälaren.

The Steam Hotel sätter verkligen fingret på vad detaljer kan göra för helheten och erbjuder flera olika paketlösningar med spa, mat och boende.

steamhotel.se
Ångkraftsvägen 14, Västerås

Ta sig hit: Tåg eller bil till Västerås.
Avstånd från Stockholm: cirka 100 km.

Hotell Mossbylund Skivarp

Sedan Ingrid och Peter Svensson tog över Mossbylund år 2002 har paret med sin starka entreprenörsanda drivit såväl utvecklingen som verksamheten ständigt framåt. Idag erbjuder man sina gäster allt från bekvämt boende och god mat till spa och träning. Allt fint paketerat i härliga miljöer.

Endast ett stenkast från havet kan du njuta av klassiska spabehandlingar, bad och bastu, och kombinera detta med bland annat brunch, afternoon tea eller middag.

Pricken över i:et på vistelsen är att prova hotellets eget öl som tagits fram i samarbete med Hönsinge Hantverksbryggeri. Mossbylundarens Magiska är en öl framtagen för att fungera lika bra i varma pooler som till maten man serverar.

mossbylund.se
Mossby 157, Skivarp

Ta sig hit: Bil till Skivarp. Du kan även åka tåg till Skurup och fortsätta med lokaltrafiken till Skivarp. Malmö Airport ligger 15 minuter bort med bil.
Avstånd från Malmö: cirka 60 km.



Tips!

Kombinera din spavistelse med vandring. Upptäck Skåneleden – mer än 100 mil underbar natur. Välj bland 103 etapper och ge dig ut i det skånska landskapet. Antingen över dagen eller för en längre vandring.
skaneleden.se

Hotell Mossbylund

Rödkål

Rödkålen var länge en av våra mest underskattade grönsaker, endast välkommen på julbordet. Nu är den plötsligt hipp, och det ska vi vara glada för.

Text – Thomas Holstein

Historiskt sett har kål haft en betydande roll i vår diet, speciellt ur ett medicinskt perspektiv. Redan i antikens Grekland ansågs kål vara något av det nyttigaste man kunde äta. I vår moderna tid har kålen åter vunnit popularitet just för att den anses vara nyttig. Under perioden september till februari är det högsäsong för svensk kål så som; broccoli, grönkål, vitkål, brysselkål och inte minst den vackert lysande rödkålen.

Generellt sett är kål rik på järn, kalcium, fibrer, vitaminer och olika typer av antioxidanter. Rödkål innehåller även vitaminer (C, B6, E och K) och är därmed en mycket nyttig grönsak, särskilt under den svenska, kalla årstiden.

Rödkål finns numera året om, men den svenska rödkålen pryder grönsaksdisken i våra matbutiker under perioden september till mars och har ett uppsving i juletid. Ett rödkålshuvud är lite mindre och mer ovalt än ett vitkålshuvud och väger mellan 500 gram och två kilo. Rödkålen har en sötaktig smak och harmoniserar utmärkt med frukt, så som apelsin eller äpple.

I likhet med andra grönsaker ska rödkålen helst förvaras kallt (2–4°C). Det skiljer dock lite på sommar- och vinterkålen vad gäller lagring. Sommarkålen är färskare och klarar sig i 5–10 dagar i kylskåp, medan vinterkålen kan lagras i flera månader utan att bli dålig eller förlora näringsvärde.

Foto – Shutterstock



Långkok

Använd gärna rödkål i långkok. Dess fasta cellstruktur lämpar sig väl för rätter som kokar samman under lång tid.

In med syra

Önskar du bibehålla rödkålens vackra färg i din mat, bör du tillsätta några droppar citron eller ättika i grytan.

Rätt färg

Låt inte kålen stå i en järngryta om du smaksatt den med något syrligt. Då riskerar kålen nämligen att bli missfärgad.

Antioxidanter

Färgämnet antocyanin som finns i rödkål har en antioxiderande effekt och kan motverka inflammationer.

Tips!

Prova att fermentera din rödkål. Det finns flera recept på nätet. Det kräver lite precision och handpåläggning men efter cirka tre veckor har du en utsökt kål som du kan äta som tillbehör till grillat eller ugnsbakat kött. Mums!



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Aperitif



Öl



Övrigt

Nyheter



NOVEMBER

Rotari Flavio Riserva
Tillfälligt sortiment

Årgång: 2009

Ursprung: Trentino, Italien

Producent: Mezzacorona

Druva/druvor: 100 %

Chardonnay

Artikelnummer: 90629

Systembolagets inköp:

1200 flaskor

Pris: 169 kr



Om vinet: Druvorna skördas strax före full mognad i augusti. Musten jäser på rostfria tankar och franska barriquer. Vinet blandas och tappas på flaska, där det genomgår en andra jäsning. Efter det mognar vinet 48 månader på jästfällningen för att få sin rätta karaktär. Flavio är Mezzacoronas flaggskeppsvin.

Gott till: Smakrika fiskrätter och skaldjur. Passar också utmärkt som aperitif.

Serveras: Gott att dricka nu. Kan lagras i upp till tio år



NOVEMBER

Dobbé Cognac
Christmas XO 40 %
Tillfälligt sortiment

Ursprung: Cognac,

Frankrike

Producent:

Dobbé SARL

Druva/druvor:

100 % Ugni Blanc

Artikelnummer:

10728

Systembolagets inköp: 3000 flaskor

Pris: 399 kr (50 cl)



Om drycken: Druvorna skördas tidigt på säsongen innan de hunnit mogna helt. Detta medför att det finns mycket syra kvar i druvorna som bidrar till ett smakrikare destillat. Efter skörd, pressas druvorna varsamt och därefter låter man druvmusten jäsa. Enligt regelverket destilleras vinet två gången i en klassisk alambicpanna. Destillatet lagras sedan på fat av limousinek i deras egna källare innan det slutligen gifts samman.

Gott till: Höstkvällar, julmys eller som avec.

Serveras: Gott att dricka nu. Vinner ej på lagring.



DECEMBER

Contratto Millesimato
Pas Dosé
Tillfälligt sortiment

Årgång: 2012

Ursprung: Piemonte,

Italien

Producent: Contratto

Druva/druvor: 80 % Pinot

Noir, 20 % Chardonnay

Artikelnummer: 97064

Systembolagets inköp:

3600 flaskor

Pris: 189 kr



Om vinet: Druvorna vinifieras separat och blendas efter alkoholjäsning på rostfria ståltankar. Vinet får efter sin assemblage vila 40 månader på sin jästfällning innan det degorgeras.

Gott till: Naturella skaldjur eller fantastiskt sällskap.

Serveras: Gott att dricka nu, men kan lagras ytterligare åtta till tio år.



DECEMBER

Ugo Lequio
Barbaresco Gallina
Ordinarie sortiment

Årgång: 2015

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Ugo Lequio

Druva/druvor: 100 % Nebbiolo

Artikelnummer: 2426

Pris: 299 kr



Om vinet: Druvorna skördas manuellt och kommer från ett av de mest legendariska vingårdslägena i Barbaresco, Gallina. Jäsning sker i temperaturkontrollerade ståltankar under 15–18 dagar. Därefter dras vinet om till 2500 liters bottis av slavonsk ek där det får ligga till sig i ca 20 månader innan buteljering. Flasklagring i ytterligare sex månader.

Gott till: Passar perfekt till traditionella piemontesiska rätter som tryffelrisotto och Bue Grasso. Nöt och vilt i allmänhet med lite gräddiga såser är även det perfekta kombinationer.

Serveras: Gott nu, men bör sparas något år innan konsumering. Håller ytterligare 25 år utan att försämrats.



DECEMBER

Noble Vines 337
Ordinarie sortiment

Årgång: 2016

Ursprung: California, USA

Producent: Noble Vines

Druva/druvor: 43 %

Cabernet Sauvignon, 37 %

Merlot, 10 % Malbec, 10 %

Petite Sirah

Artikelnummer: 4661

Pris: 119 kr (750 ml), 69 kr (375 ml)



Om vinet: Druvorna handplockas och vinifieras separat. Efter alkoholjäsning på temperaturkontrollerade ståltankar får hälften av vinet ligga på amerikanska 300-liters ekfat i sex månader och andra hälften får ligga på franska ekfat om 225 liter i sex månader.

Gott till: Smakrika köträtter, gärna grillat.

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



DECEMBER

Baron de Ley Rioja
Gran Reserva
Ordinarie sortiment

Årgång: 2011

Ursprung: Rioja, Spanien

Producent: Baron de Ley

Druva/druvor: 100 %

Tempranillo

Artikelnummer: 2768

Pris: 209 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand och efter transport till vinanläggningen sker ytterligare en selektion där de bästa druvorna väljs ut till Gran Reserva. Musten jäser på rostfria ståltankar. Efter avslutad alkoholjäsning lagras vinet på nya franska och amerikanska ekfat i 24 månader. Därefter lagras vinet ytterligare tre år på flaska före lansering.

Gott till: Passar till rätter av lamm och nötkött, vilt och fågel.

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

Nyheter

Beställnings-
sortiment

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



**La Spinetta Casanova
Chianti Riserva**
Toscana, Italien
Pris: 269 kr Art.nr: 70081



**La Spinetta Toscana
Vermentino**
Toscana, Italien
Pris: 199 kr Art.nr: 75014



**Fontanafredda Pradalupo
Roero Arneis DOCG**
Piemonte, Italien
Pris: 149 kr Art.nr: 74862



**Fontanafredda Raimonda
Barbera d'Alba DOCG**
Piemonte, Italien
Pris: 149 kr Art.nr: 71596



**Spinetta Bricco Quaglia
Moscato d'Asti (375ml)**
Piemonte, Italien
Pris: 109 kr Art.nr: 76189



**Segura Viudas Brut
Reserva (375ml)**
Cava, Spanien
Pris: 79 kr Art.nr: 79314



Calvet Minervois
Languedoc, Frankrike
Pris: 150 kr Art.nr: 71826



**Calvet Muscadet
Sèvre-et-Maine Sur Lie**
Loire, Frankrike
Pris: 109 kr Art.nr: 70764



**Calvet Varietals
Sauvignon**
Languedoc-Roussillon, Frankrike
Pris: 89 kr Art.nr: 75494



**Calvet
Varietals Merlot**
Languedoc-Roussillon, Frankrike
Pris: 89 kr Art.nr: 79444



**Breton
Bourgueil Trinch!**
Loire, Frankrike
Pris: 209 kr Art.nr: 79010



**Perrin Côtes du Rhône
Réserve Blanc**
Rhône, Frankrike
Pris: 146 kr Art.nr: 73218



**Perrin Coudolet de
Beaucastel Côtes du Rhône**
Rhône, Frankrike
Pris: 285 kr Art.nr: 74895



**Gut Hermannsberg
Blanc de Blancs Brut**
Nahe, Tyskland
Pris: 226 kr Art.nr: 74043



**Château de Chamirey
Mercurey Blanc**
Bourgogne, Frankrike
Pris: 339 kr Art.nr: 73751



**Due Palme
Costa Chardonnay**
Puglia, Italien
Pris: 81 kr Art.nr: 76609



**Umani Ronchi Montipagano
Montepulciano d'Abruzzo EKO**
Abruzzo, Italien
Pris: 89 kr Art.nr: 71963



**Fontanafredda
Langhe Chardonnay**
Piemonte, Italien
Pris: 109 kr Art.nr: 70113



**Château de Chamirey
Mercurey Rouge**
Bourgogne, Frankrike
Pris: 339 kr Art.nr: 76105



**Due Palme
Costa Negroamaro**
Puglia, Italien
Pris: 81 kr Art.nr: 77181



**Paolo Scavino
Langhe Nebbiolo**
Piemonte, Italien
Pris: 229 kr Art.nr: 71901



**Blason Crémant
de Bourgogne**
Bourgogne, Frankrike
Pris: 199 kr Art.nr: 73776



**Domaine Taupenot-Merme
Saint Romain**
Bourgogne, Frankrike
Pris: 355 kr Art.nr: 77555



**Baron de Ley
Club Privado**
Rioja, Spanien
Pris: 119 kr Art.nr: 75344



**Paolo Scavino
Vino Rosso**
Piemonte, Italien
Pris: 159 kr Art.nr: 73151



**Perrin Gigondas
La Gille**
Rhône, Frankrike
Pris: 299 kr Art.nr: 70939



**Due Palme Sangaetano
Primitivo di Manduria**
Puglia, Italien
Pris: 140 kr Art.nr: 73947



**Umani Ronchi Montipagano
Trebbiano d'Abruzzo EKO**
Abruzzo, Italien
Pris: 89 kr Art.nr: 74236



**Fontanafredda
Langhe Nebbiolo**
Piemonte, Italien
Pris: 199 kr Art.nr: 75228



**Piccini Prosecco
Extra Dry**
Veneto, Italien
Pris: 129 kr **Art.nr:** 79668



**Mezzacorona
Rosé Dolomiti**
Trentino, Italien
Pris: 99 kr **Art.nr:** 73271



**Umani Ronchi Villa Bianchi
Verdicchio Classico**
Marche, Italien
Pris: 99 kr **Art.nr:** 79887



**Umani Ronchi Vellodoro
Terre di Chieti Pecorino**
Abruzzo, Italien
Pris: 184 kr **Art.nr:** 74683



**Perrin Côtes du Rhône
Nature EKO**
Rhône, Frankrike
Pris: 162 kr **Art.nr:** 78720



**Mezzacorona Merlot
Trentino**
Trentino, Italien
Pris: 99 kr **Art.nr:** 76978



**Umani Ronchi Podere
Montepulciano d'Abruzzo**
Abruzzo, Italien
Pris: 96 kr **Art.nr:** 75234



Fontanafredda Gavi
Piemonte, Italien
Pris: 159 kr **Art.nr:** 74104

Julens bästa dryckerstips!

Lussebulle + dessertvin?

Jajamensan, och riktigt gott blir det också. En fin kombination är till exempel nygräddad lussebulle där smör, socker, saffran och russin får möta det söta och fruktiga i ett dessertvin från Sauternes. I Calvet Sauternes hittar du len honungssötma med hög fruktsyra och mängder av mandel, vilket passar utmärkt till både desserter med saffrans-toner eller till traditionella ostbrickan.

**Calvet Réserve
du Ciron**
Pris: 109 kr **Art.nr:** 4029.



Gör din egen glögg

Sjud följande ingredienser i 30 minuter så får du en härligt fruktig och smakrik glögg. För en alkoholfri variant, använd Barrels and Drums Merlot som finns att köpa i välsorterade matbutiker (ca pris 48–52 kr)

- > 750 ml vin
- > 1 kanelstång
- > 1 pomeransskal
- > 3 nejlikor
- > 2 kardemummakapslar
- > 1 torkad ingefära
- > 1 stjärnanis
- > ½ dl socker



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

Ett gott slut med Nicolas Feuillatte

**Nicolas Feuillatte
Millésimé Blanc de Blancs**
Pris: 329 kr **Art.nr:** 7592

Tips!



Tips! Barrels and Drums Sparkling Chardonnay är det självklara alkoholfria alternativet. Finns att köpa i välsorterade matbutiker. Ca pris 48–52 kr.

Skaldjursmiddag på juldagen?

Vitt vin från Piemonte som är torrt, prisvärt och dessutom tillverkat på Chardonnay, finns det? Jo då! Fontanafredda Langhe Chardonnay är ett torrt, friskt och härligt mineraligt vin med toner av citrus, mineraler och färska örter. Perfekt på skaldjursbordet!

**Fontanafredda
Langhe Chardonnay**
Pris: 109 kr **Art.nr:** 70113

Vinet måste beställas! Räkna med 5–8 dagar leveranstid till ditt lokala systembolag.



Ordinarie sortiment

Mousserande

7567	Rotari Brut Reserva	125:-
77152	Rotari Blanc de Blancs Extra Brut	139:-
77262	Philippe De Nantheuil Brut	195:-
7567	Rotari Brut Reserva 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:-
77107	Tr3 Apor	75:-
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:-

Italien

2396	Selvabianca Salice Salentino	75:-
2412	Mezzacorona Pinot Grigio Reserva	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:-
2337	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:-

Spanien

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 Halvtrort Vitt Vin 3 L BIB	169:-
96802	Gut Hermannsberg Rotenberg Riesling GG 2015	299:-
95175	Juliuspatal 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 Unoaked Viognier	89:-
6398	HandCraft Artisan Collection White Zinfandel	75:-
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:-
1837	Tr3 Apor Cider Äpple (4,5%)	EKO 330 ml 15,90:-

Blanddrycker

1883	Barrels and Drums Ginger Beer (4,5%)	330 ml 18,90:-
------	--------------------------------------	----------------

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:-
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:-
6305	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:-
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:-
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:-

Sortiment

● 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:-
● 73146 Umani Ronchi Le Busche	189:-
● 75765 Agriolas Iselis Nasco di Cagliari	211:-
● 85563 Umani Ronchi Plenio Verdicchio Classico Riserva	214:-
● 22951 Mezzacorona Lagrein	104:-
● 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	219:-
● 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:-
● 70239 Scavino Barolo Carobric	779:-
● 79468 Bussola TB Amarone della Valpolicella Classico	999:-

Nya Zeeland

● 70383 Gimblett Gravels Chardonnay	159:-
● 75215 Misty Cove Sauvignon Blanc	EKO 169:-
● 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:-
● 73327 Baron de Ley Finca Monasterio	289:-
● 75908 Vi de Guarda	395:-

Sydafrika

● 70580 Klein Steenberg Sauvignon Blanc	119:-
● 70574 Klein Steenberg Cabernet Merlot Franc	119:-

Tyskland

● 71575 Maximin Grünhäuser Maxim Riesling	154:-
● 73386 Gut Hermannsberg Riesling Trocken	188:-
● 6708 Juliusspital Würzburger Silvaner Kabinett Trocken	189:-
● 73686 Gunderloch Nierstein Riesling Trocken	215:-

● 4649 Spreitzer Mittelheimer Edelman Riesling	269:-
● 79881 Juliusspital 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 Hildegard		429:-
● 79987 Au Bon Climat, Nuits-Blanches au Bouge, Chardonnay		479:-
● 73041 Esprit de Tablas Blanc		499:-
● 70039 Underwood Pinot Noir	375 ml burk	80:-
● 6312 Elvis The King Cabernet Sauvignon		109:-
● 75970 Noble Vines 337 Cabernet Sauvignon		139:-
● 78953 Noble Vines The One		139:-
● 79984 Qupé Bien Nacido Syrah		249:-
● 79975 Au Bon Climat Santa Barbara Pinot Noir		299:-
● 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 Ehmöser Von den Terrassen Grüner Veltliner	149:-
● 73942 Jurtschitsch Grüner Veltliner Stein	EKO 189:-
● 73867 Josef Ehmöser Hohenberg Grüner Veltliner	209:-
● 79553 Tement Sauvignon Blanc Klassik	219:-
● 79554 Tement Gelber Muskateller Steirische Klassik	219:-
● 73063 Jurtschitsch Grüner Veltliner Loiserberg EG	EKO 299:-
● 73741 Jurtschitsch Riesling Zöbiger Heiligenstein EG	EKO 319:-
● 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	215:-
● 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.

”I matchen syra mot tandhalsar förlorade tänderna med 0–3.”

Hur står sig tyska viner i konkurrensen idag? Och hur räddar ett vinproffs sina tänder från ständiga syraattacker? Det vet Enjoys produktchef Wilhelm ”Wille” Schultz, nyligen hemkommen från en stor vinprovning i Tyskland.

Text – Pär Strömberg
Bild – Fredrik Vester



B

erätta lite om provningen du var på och vad står VDP för?

VDP (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter) är Tysklands organisation för kvalitetsvin med ansvar för definition och klassificering av områden, byar, vingårdar och vingårdslägen i samtliga tyska distrikt. De vinproducenter som är medlemmar är landets främsta. Detta var en heltäckande provning av den senaste årgången från Grosses Gewächs, den högsta kvalitetsnivån av totalt fyra. Riesling dominerar, följt av Silvaner och Spätburgunder (Pinot Noir). **Tyskland är känt för sina viner med hög syra. Hur kändes det i tandhalsarna efter så många viner?**

Rejält tufft! Fluortabletter direkt efter provning följt av fluorsköljning. Givetvis borsta tänderna men tidigare

två timmar efter provning, annars kan emaljen på sikt ta skada. Jag hör att det här inte låter klokt, men det är värt varenda fluortablett i Småland! **Var hittar man idag Tysklands bästa Riesling?**

Tysklands kvalitetsrevolution av främst torra vita viner sker här och nu, det är en svår fråga. I Pfalz följt av Rheinhessen.

Hur står sig tyska viner mot övriga världen och vad utmärker dem?

Oerhört bra, framförallt Riesling där det finns få andra växtplatser i världen som kan konkurrera. Tysk Riesling har aldrig ek-karaktär och alltid en frisk syra, vilket ger den oändliga kombinationsmöjligheter till mat.

Vilka av Enjoys producenter var med i provningen?

A.Christmann, Friedrich Becker, Gunderloch, Gut Hermannsberg, Spreitzer, Juliuspital, Maximilian Grünhäus och Dr Heger.

Hur står sig Enjoys producenter mot konkurrensen?

Väldigt bra. I flera distrikt är de längst fram eller bland topp tre.

Vilket vin fick högst betyg av dig och på vilka grunder?

A. Christmann Riesling Idig 2017, ett komplett vin från distriktets ledande vinhus.

Hur är årgångarna 2016 och 2017 ni provade i jämförelse med tidigare år?

Enkelt uttryckt är 2017 en bättre och mer balanserad årgång, ett klassiskt år som tål lagring. 2016 har mer omedelbar generositet och ska drickas tidigare.

Ditt tips till den nyfikne på tyska viner?

Börja med instegsnivån, Guts Wein, exempelvis A. Christmann Riesling 2017. Välj alltid flaskor med VDP-märket på etikett och kapsyl, det är en kvalitetsgarant. 🍷



Willes tips!

Vill du ge dig in i tyska vinernas värld? Börja med ekologiska A. Christmann Riesling 2017. Art nr: 5882, 139 kr

Returadress:

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

Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm



B

PORTO BETALT

