

Ett magasin för oss som gillar vin

#43

Våren
2019

WINE & FRIENDS

by Enjoy Wine & Spirits

Kycklingfest!

En kyckling - tre olika rätter

Vinresa i Sverige

**Bästa
vinbarerna**

Därför snackar alla

Pet Nat

Champagne

Så blev Nicolas Feuillatte
fransmännens favoritskumpa

Just nu – I vingården

Lugnet före stormen

Text — Pär Strömberg

Våren, före knoppning, är förmodligen den lugnaste tiden på året för en vinbonde. Det mesta arbetet pågår i källaren och det är under den här perioden man har möjlighet att resa och besöka mässor och de marknader man finns på.

Hos **Azienda Agricola Radikon** i italienska Friuli-Venezia Giulia, förbereder man just nu för buteljering av sina vita viner. Båda vinerna, Slatnik 2012 och Oslavje 2016, som vi lanserar i april tapas normalt under våren innan vinerna får vila på flaska.

Radikon jobbar med biodynamiskt jordbruk, en metod som är baserad på ekologisk odling och vissa delar av Rudolf Steiners lära där kosmiska krafter anses påverka grödorna. Ett antal

preparat stärker dessa krafterns påverkan på grödornas tillväxt. Vissa av dessa preparat grävs ner under vintern och tas upp på våren några månader senare.

Vinrankorna håller sakta på att vakna till liv efter vinterdvala. Sakta dras näring från jorden upp genom rötterna ut, till grenar och det som skall bli knoppar senare på våren. Under den här perioden kan oväntade köldknäppar skada rankorna. Frost under knoppningen kan bli förödande för skörden då det finns risk att man förlorar större delen av sin förväntade produktion. Traditionellt har man använt sig av eldar eller stora fläktar som sätts ut i vingårdarna för att värma upp eller sätta luften i rörelse för att därigenom höja temperaturen i luften. 🍷



Var glad att du bor i Sverige

Skepp ohoj, vår i sikte! Ännu en lång och mörk vinter avklarad. Snart ska fönstren putsas, vågarna sopas, vinterkläder ner i källaren och de första primörerna skördas. Hands Up, alla som längtar.

I slutet av januari avgjordes inofficiella kock-VM, Bocuse d'Or. Tävligen arrangeras vartannat år och finalen går av tradition alltid av stapeln i Frankrikes mathjärta Lyon. 24 kockar från hela världen tävlade mot varandra om den ärofyllda titeln. Vi var givetvis på plats för att bevaka detta gastronomiska skådespel. Tävligen slutade i en nordisk succé och man kan enkelt konstatera att Norden dominerar den gastronomiska scenen, med Danmark som segrare före Sverige, Norge och Finland på en fjärde plats. Det svenska laget, bestående av Sebastian Gibrand och Gustav Leonhardt, gjorde en bragdardad insats. Vi säger såklart stort grattis!

Från detta nummer kommer vi att utöka tidningen med fyra sidor, vilka vi tillägnar temat mat. De gör vi med hjälp av vårt systerföretag Di Luca och deras härliga Zeta-produkter. De bjuder på både kunskap och recept och denna gång fördjupar vi oss i pasta. Vi bjuder också på tre smarriga kycklingrecept som lär dig att ta vara på hela fågeln. Vidare har våra smakpiloter gett sig i kast med att hitta den bästa vinrekommendationen till Toast Skagen.

Från Skagen går resan mot Champagne i Frankrike. Vi har hälsat på vinhuset Nicolas Feuillatte, som på drygt 40 år gjort en fantastisk resa och idag är ett av världens ledande champagnehus. Imponerande! Vi stannar inte i Champagne utan bubblar vidare in i Pet Nat-världen. Ska man tro landets sommelierer, så är Pet Nat något av det mest trendiga du kan dricka idag. Missa inte det. Och apropå trendigt har antalet vinbarer i Sverige exploderat och företeelsen ser ut att ha fått ordentligt fotfäste. Vi tipsar om 14 utvalda barer i 10 städer – häng med. Som du säkert redan insett, håller du ett fullmatat magasin i din hand.

Njut av våren, njut av spännande läsning och sist men inte minst, njut av att du bor i Sverige. Det är förmodligen bara i Danmark du äter bättre, åtminstone om du ska tro domarna i Bocuse d'Or. 

Trevlig läsning.



Thomas Holstein
— VD och delägare,
Enjoy Wine & Spirits

3 heta tips

1

Säsongskort till Bajen

Den allsvenska premiären närmar sig. Säsongen startar den 7 april då Bajen tar emot Kalmar FF. Om du inte redan har köpt säsongskort till Hammarby så är det hög tid. Pris mellan 3 000 och 4 500 kronor beroende på plats.

2

Limited Edition Pinot

Är du som många andra, torsk på Pinot Noir? Då ska du inte missa mars-lanseringen av den tyske vinmakaren Friedrich Beckers Pinot Noir. Vi har fått 8 000 flaskor. Priset är 149 kr och de landar på bolagets hyllor den 5 april kl 10.00. Först till kvarn...

3

Vin för Rookies

Så heter vår nya podd. Sedan årsskiftet har vi släppt tio avsnitt. Du hittar den där poddar finns. I podden får du, snabbt och enkelt, tillgång till kunskap om vin. Kort och koncist utan en massa krusiduller. Läs mer på sidan 31.



Innehåll

Gott & Blandat	4
Vinprofilen – Nicolas Feuillatte	6
Spaning – Alla snackar Pet Nat	10
Dryckesskolan – Klassificeringar	11
Vilket vin till maten – Kyckling x 3	12
Wine & Friends testar – Toast Skagen	16
Säsongens råvara – Sparris	17
Reseguide – Svenska vinbarer	18
I fokus – Pasta	20
Spaning – Det bästa från Italien	24
Produktnyheter och sortiment	25
Ett glas med Thomas Holstein	31

Wine & Friends vill ge dig tips, inspiration, fakta och handfasta råd om mat och dryck. Möt oss där det passar dig: i vår tidning, på webben, i sociala medier eller på provningar och event. Prenumerera på nyhetsbrevet så är du alltid först med att få våra nyheter och inbjudningar. 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, Annika Molin, 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 — Hylte Tryck AB
Amber Grafic. Svanengodkänt och FSC-certifierat papper.

Återvinn din förbrukade tidning.



Gott & Blandat



Välkomna vår nya
long drink!

Efter förra årets framgångsrika lansering av Ginger Beer från Barrels and Drums välkomnar vi den 1 juni Barrels & Drums Moscow Mule på hyllan.

Moscow Mule är en klassisk drink som består av vodka, Ginger Beer och lime.

Barrels and Drums flaskvariant har gjort en liten gurktwist på det klassiska receptet.

Moscow Mule, 4,5 % alkohol

Art nr: 1887

18,90 kr (330 ml)

Ginger Beer, 4,5 % alkohol

Art nr: 1883

18,90 kr (330 ml)

Rosa bubbel!

Sparkle & Co. är ett halvtorr mousserande rosévin som går att beställa från och med 1 maj. Servera vinet väl kylt till vårens och sommarens alla festligheter. Passar även till desserter med bär. Vinet är ljus rosa och har en fruktig och frisk smak med inslag av smultron, hallon och persika.

Sparkle & Co. Cuvée Rosé

EKO

Art nr: 77197

79 kr

Beställningsvara!



Favoritboxen har
blivit ekologisk

Det populära och prisvärda vinet Castillo Manzano som består av en blandning mellan druvarna Tempranillo, Shiraz och Petit verdot blir ekologiskt från och med årgångsbytet som beräknas ske någon gång i månadsskiftet mars/april.

Castillo Manzano

Art nr: 3713

199 kr (3 000 ml)



Skruva upp kunskaperna

Kunskap om vin är aldrig tungt att bära.
Här är 10 spännande böcker, tidningar och
poddar för vinentusiaster.

Noble Rot

Djuplodade och snygga reportage om både allvarliga och inte så allvarliga ämnen; musik, vin och mat.

Pipette

Första numret gavs ut i oktober 2018. Snyggt illustrerat och initierade närgångna porträtt av naturvinvärldens storheter i det lilla.

Amber Revolution

En grundlig och överskådlig bok om hur världen, återigen, lärde sig älska orange-viner.

Winetable.se

Den senaste av vinplattformar på webben och Instagram. Snygga bilder, tips och bevakning av vinvärlden.

Natural Wine

Boken är en introduktion till ekologiska och biodynamiska viner gjorda helt naturligt. Fylld med fakta och härliga bilder.

Authentic Wine

Den ultimata handledningen till naturlig vinmakning. Kunskap för den lite mer initierade. En riktig nödbok.

Monopolet

Något så ovanligt som en roman om livet på Systembolaget. Boken som fått fina recensioner är skriven av Måns Wadensjö.

Entre les Vignes

Franskt magasin som i det senaste numret berättar om "the dirty dozen" vinmakarna från Auvergne.

Dela en flaska med Petter & Alf

Podd av artisten och entreprenören Petter och vinskribenten Alf Tumble. Kul och högt i tak om musik, vin och livet som farsor.

Vinpratarna

Initierad och välformulerad podd av vinskribenten Andreas Grube och Béatrice Becher som är sommelier.





Mathias Dahlgren skapar parisisk meny och atmosfär

Det blåser franska vindar över Stockholm. Det franskinspirerade boutiquehotellet The Sparrow Hotel slog nyligen upp sina portar ett stenkast från Stureplan i Stockholm. Hotellet har en helt ny vinbar och bistro signerad stjärnkockarna Mathias Dahlgren och Staffan Naess.

"Med The Sparrow Wine Bar & Bistro har vi tagit fram ett koncept där vi har fått gå loss i det franska köket. Bistromenyn, frukosten och barens

utmärkta vinlista kommer till sin fulla rätt i den parisiska atmosfären", säger Staffan Naess.

Menyn kommer att vara inspirerad av klassisk fransk bistromat men med Dahlgrens uttalade vurm för "det naturliga köket", och vinlistan följer dess spår.

"Målet är att skapa en genuin fransk upplevelse, både vad gäller atmosfär och mat", säger Mathias Dahlgren.

Läs mer på: www.thesparrowhotel.se

Jakten på nästa stjärnkock!



Nu är ansökan för den fjärde upplagan av tävlingen S. Pellegrino Young Chef Award öppen. Tävlingen är en gigantisk talangjakt med främsta syfte att synliggöra och hjälpa unga yrkesverksamma kockar som är 30 år eller yngre i starten av sin karriär.

Senaste upplagan av tävlingen hölls 2018. Sverige var fint representerat av Anton Husa i finalen.

Finalen i S. Pellegrino Young Chef Award 2020 äger rum i Milano i juni nästa år.

Läs mer på sanpellegrino.com

Drinktips, Ginger Spicy



Ginger Beer är god som den är men fungerar också fint som bas i en cocktail eller drink. Varför inte testa en Ginger Spicy smaksatt med chili och lime? Resultatet blir en söt-sur drink med lite sting, som passar perfekt som aperitif.

7 cl Ginger Beer
5 cl mörk rom
En liten bit riven färsk ingefära
0,5 lime, saften
Några chili flakes
Krossad is



49

miljoner bubblor
i en flaska

Boken "Champagne 49 miljoner bubblor i en flaska" bjuder såväl noviser som mer sakkunniga läsare på fascinerande fakta. Bland annat kunskap om biodynamisk odling och klimatförändringarnas inverkan på champagne-produktionen.

Boken är skriven av dryckesskribenten Fredrik Schelin, som avslöjar sina 100 favoriter.

Vi lottar ut två exemplar av boken. Tävlingsfråga: Vilket år började Nicolas Feuillatte producera champagne? Mejla ditt svar till info@enjoywine.se

Klimatsmart dryckesbransch

Dryckesbranschen har startat ett samarbete för att tillsammans minska sin klimatpåverkan genom att skapa ett gemensamt verktyg för att mäta densamma.

Branschen ansluter sig till den svenska regeringens klimatmål om att vara klimatneutrala till år 2045.

"Vi har mätt och klimatkompenaserat vår verksamhet i flera år. Men tillsammans med hela branschen kan vi göra större skillnad," säger Lisa Gunnarsson, hållbarhetsansvarig på Enjoy Wine & Spirits.



Håll utkik efter fler evenemang under våren på enjoywine.se/event/



Kalendarium

Under hela 2019 medverkar vi på mässor runt om i landet. Kom och smaka på gamla klassiker och goda nyheter i vår monter och prata vin med oss.

Vin&Deli Göteborg
Göteborg, 26-27 april

Vin i Västerås
Västerås, 20-21 september

Vin i Linköping
Linköping, 11-12 oktober

Nicolas Feuillatte Om fransmännen får välja

Nicolas Feuillatte har på kort tid blivit Frankrikes och ett av världens mest sålda champagnemärken.

Bakom framgångarna stod två visionärer som ville skapa en kvalitetschampagne för den breda massan.

Text — Pär Strömberg

C

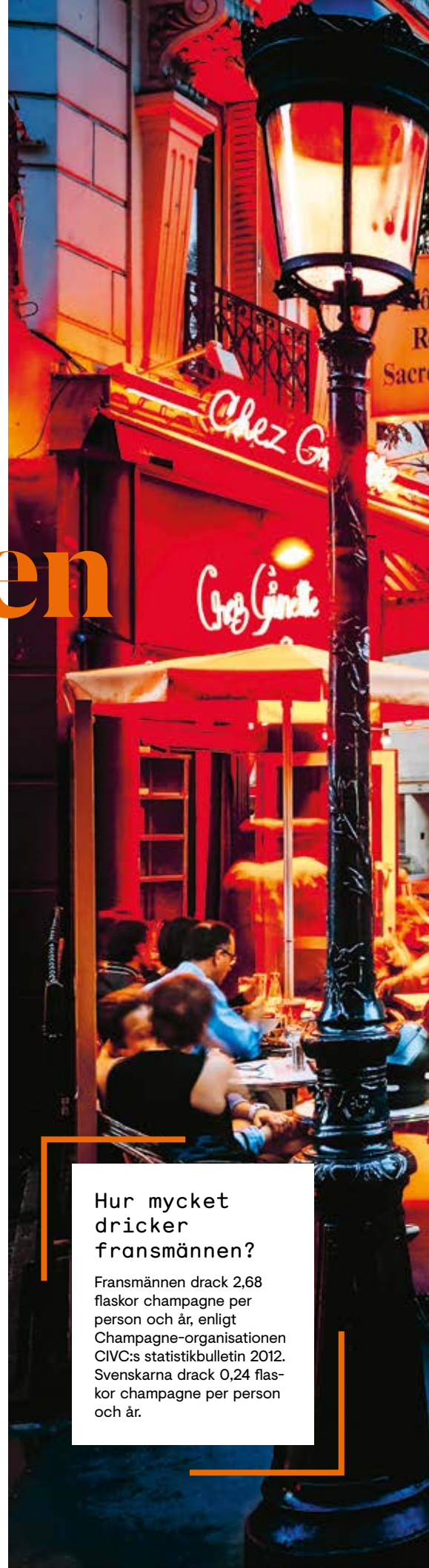
hampagne är världens mest mytomspunna vin. En dryck som i århundraden varit en symbol för lyx och rikedom. Som ständigt druckits av sin tids kungligheter och celebriteter. Därför är det lite märkligt att Frankrikes idag mest sålda champagnemärke

– Nicolas Feuillatte – också är ett av de yngsta, grundat 1976. Framgångssagan är synonym med mötet mellan två män – Nicolas Feuillatte och Henri Macquart – som hade det gemensamma målet att skapa en kvalitetschampagne för den breda massan. Men vilka var då dessa två visionärer?

Nicolas Feuillatte (1926–2014) var en av de många européer som direkt efter andra världskriget sökte lyckan i USA. Han fann den och kom att bli den ledande importören av afrikanska kaffeböner i landet. Om kvällar och helger levde han jetsetliv i New York och spelade

Hur mycket dricker fransmännen?

Fransmännen drack 2,68 flaskor champagne per person och år, enligt Champagne-organisationen CIVC:s statistikbulletin 2012. Svenskarna drack 0,24 flaskor champagne per person och år.





”Utöver alla sociala konventioner symboliserar vår champagne frihet, en bubbla i taget.”

golf med Onassis och Kennedys. När hans pappa hastigt gick bort på 1960-talet blev Nicolas ägare till en vingård i Bouleuse, en by i Ardre Valley nära staden Reims i västra Champagne. 1976 – knappt 250 år efter Moët & Chandon och Taittinger – började Nicolas Feuillatte producera egen champagne som kom att uppskattas av hans vänner bland gräddan på Manhattan. Redan ett decennium senare (1986) var hans champagne en av de tio mest importerade champagnerna i USA.

Samma år träffade Nicolas Feuillatte en partner med liknande vision och höga ambitioner, Henri Macquart (1914–2005). Macquart hade på 1970-talet fått odlare i regionen att gå ihop i ett kooperativ för att säkra försäljningen av sina druvor. Denna idé föddes efter den rikliga druvskörden 1970, vilket medförde betydande problem med överfyllda lager för de mindre vinbönderna. Henri Macquart fick dem att skapa en gemensam druvlagringsanläggning. 1972 grundades Centre Vinicole de Champagne, i hjärtat av Côte des Blancs.

1986 förvärvade det framtåtriktade kooperativet Centre Vinicole de la Champagne varumärket Nicolas Feuillatte. Sedan dess har varumärket fortsatt den internationella tillväxten. Nicolas Feuillatte är idag Frankrikes mest sålda champagnemärke och volymmässigt världens tredje största producent, bakom Moët & Chandon och Veuve Clicquot.

Men även om drivet och passionen hos två visionärer har skapat varumärket så är det upp till de 4500 bönderna i kooperativet att leverera bra frukt och upp till vinmakarna att lyckas förverkliga ambitionen om ett tillgängligt vin för massorna som andas lyx och exklusivitet.

Guillaume Roffiaen, chefvinmakare på Nicolas Feuillatte sedan 2017, menar att de stora framgångarna bygger på det kollektiva engagemanget och solidariteten från kooperativets alla odlare runt om i hela regionen som tillsammans levererar druvor av högsta kvalitet.



Nicolas Feuillatte
uttalas:

nickålä
föjjätt





Ta sig hit

Flyg & bil eller tåg

Champagne är knappt två timmars bilfärd öster om Paris. Du kan också ta det snabba TGV-tåget som på bara 40 minuter tar dig rakt in i centrum av Reims, huvudstaden i Champagne.

Nicolas Feuillate började göra champagne 1976 i Bouleuse, en by nära Reims i västra Champagne.

4500

”Champagne är en viktig del av alla våra liv. Drycken delas och uppskattas överallt. Utöver alla sociala konventioner symboliserar vår champagne frihet, en bubbla i taget”, säger Guillaume Roffiaen.

Det faktum att druvor levereras från i stort sett alla byar i regionen med ett omsorgsfullt urval av premier cru- och grand cru-byar skapar den subtila blandningen som ger Nicolas Feuillate balans, finess och fräschör.

Chefsvinmakaren Guillaume Roffiaen menar också att reserve-vinerna, vin som sparas från tidigare årgångar, spelar en central roll i den kreativa processen hos Nicolas Feuillate.

”Reserve-vinerna skapar våra framtida cuvées. Vi förvarar dem med varsam hand i våra källare och de representerar ryggraden, visionen och konsekvensen i våra viner. De är en ovärderlig ingrediens och krydda som kommer att stödja vinets aromatiska och strukturella potential från ett visst år”, säger Guillaume Roffiaen. 🍷

odlare i regionen levererar tillsammans högsta kvalitet av druvorna Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier.

Nicolas Feuillate

Champagne Nicolas Feuillate grundades 1976. Tio år senare köpte kooperativet Centre Vinicole de la Champagne varumärket. Nicolas Feuillate är idag Frankrikes mest sålda champagne-märke och volymmässigt världens tredje största Champagne-producent.

Nicolas Feuillate.
Blanc de Blancs
Collection Vintage, 2012
Art. nr 7592, 329 kr.





Fuchs & Hase Vol. 4

Nyligen släppte vi Fuchs & Hases Vol. 4 på Systembolagets tillfälliga sortiment. Vinet är gjort på druvorna Grüner Veltliner och Müller-Thurgau.

Fuchs & Hase Vol. 4, 2017
Art. nr: 91289, **169 kr**
(flaska, 750 ml)

Alla snackar Pet Nat!

Pet Nat vin är en av årets största snackisar inom vinvärlden. Fransmännen kallar det ett Vin de Soif – vin att släcka törsten med. Men vad är Pet Nat egentligen?

Text och bild – Pär Strömberg



Vad är Pet Nat?

Pétillant Naturel eller Pet Nat, som det ofta förkortas, står helt enkelt för naturligt mousserande vin. Det är långt ifrån ett nytt påfund. Faktum är att detta lätt mousserande vin dateras långt innan Champagne gjorde bubblorna till sina.

Hur görs det?

Pet Nat produceras enligt metoden méthode-ancestral. I korthet kan det beskrivas som ett vin som får jäsa i flaskan utan att man separerar fällningen från vinet. Att vinet buteljeras innan det jäst ut sin första jäsnings gör att koldioxid produceras av de naturliga sockerarter som finns i druvorna och skapar bubblorna i flaskan.

Hur smakar det?

Det är ett naket, livligt och ibland rustikt vin, extremt påverkat av terroiren. Har ofta en lätt och mjuk mousserande munkänsla och generellt sett en låg alkoholhalt. Innehållet i flaskorna kan ofta upplevas grumligt, på grund av den återstående jästens närvaro och brist på filtrering.

Vad passar det till?

Vill du ha en perfekt aperitif till lite enklare snacks är det dags att testa en torr Pet Nat. Det passar även till mat och då utmärkt till det nya nordiska köket med lokala grönsaker, fisk och lättare köttträtter.

Vart kommer det ifrån?

Framförallt från Frankrike men även i övriga världen. Österrike har vunnit mark på sista tiden mycket tack vare producenten Fuchs und Hase. Projektet Fuchs und Hase är ett samarbete mellan producenterna Jurtschitsch och Arndorfer i Kamptal. När projektet drog igång för några år sedan var man den första producenten i större skala som gjorde den här typen av vin i Österrike. Idag finns Pet Nat från Fuchs & Hase på många Michelinkrogar i Österrike. 🍷

Därför varierar priset

Vad är egentligen skillnaden mellan ett billigt och ett dyrt vin?
Thomas Holstein reder ut vad som skiljer ett instegsvin från
vällagrade, högkvalitativa viner.

Text – Thomas Holstein

Du har garanterat stått på Systembolaget och fingrat på ett vin i en prisklass lite över vad din plånbok tillåter, för att strax därefter återfalla till det vanliga favoritvinet. Hur kommer det sig egentligen att prislappen på en flaska vin varierar från några tiotals kronor till flera tusen?

Somliga viner har en dyr prislapp för att de kommer från ett exklusivt distrikt. Det mest klassiska exemplet är Champagne. Andra viner är dyrare eftersom efterfrågan överstiger tillgången. Men den vanligaste orsaken till prisskillnader mellan olika viner är hantverket bakom. Enkelt kan man säga att ju mer industriellt ett vin är producerat desto billigare är det. Och, ju mer hantverksmässigt ett vin är producerat desto dyrare är det.

Ett bra exempel på den här prisvariationen är vinerna från Rioja-producenten Baron de Ley. I deras produktportfölj hittar du instegsvinet **Joven**, som är det enklaste och billigaste vinet. Här läggs färre arbetstimmar i vingården, vinet säljs ungt och kallas ofta för Joven, vilket betyder att det varken har lagringskostnader eller innebär dyra kapitalbindningar.

Riojas nästa kvalitetsnivå heter **Crianza** och är ett vin som enligt den spanska vinlagen måste lagras i minst 12 månader varav minst 6 månader på ekfat. För att skapa ett vin som klarar av att lagras på fat i sex månader, behövs ett förberedande arbete i vingården för att skapa druvor med kraft. Därtill kommer en kostnad för att köpa ekfat och en kostnad för att binda upp kapital under lagringstiden. Detta gör Crianza-vinet lite dyrare än föregående Rioja.

Den dyraste kvaliteten som Baron de Ley gör heter **Rioja Gran Reserva**. Den kvaliteten görs bara under årgångar när skörden är av högsta kvalitet. Gran Reserva kräver 60 månaders lagring varav 24 månader på ekfat. För att kunna skörda druvor som klarar av den långa lagringen krävs många timmars vingårdsarbete. Som regel är det druvor från äldre stockar som används. En äldre producerar färre druvor än en yngre. Producenten behöver göra stora investeringar i ekfat och kapitalbindningen är påfrestande vilket förklarar varför olika viner från olika producenter varierar i pris. En Rioja Gran Reserva kostar drygt 200 kr. 🍷

Baron de Ley
Reserva, 2014
Pris: 119 kr.
Art nr: 2525

Nästa nivå – Baron de Ley Reserva – måste lagras 36 månader varav minst 12 månader på fat. **Baron de Ley Reserva** är därför några kronor dyrare och kostar 119 kr.

Baron de Ley
Gran Reserva, 2011
Pris: 209 kr.
Art nr: 2768

Det finns fyra
klassificeringar på
rött vin från Rioja:

1

Joven = ungt vin.
Får säljas direkt
efter skörd.

2

Crianza = Måste
lagras minst ett
år, varav minst sex
månader på fat,
på bodegan.

3

Reserva =
Måste lagras
minst tre år, varav
minst ett år på fat,
före försäljning.

4

Gran reserva =
Måste lagras
fem år, varav
två på fat.

En kyckling — tre rätter

Med lite planering och tillbehör kan en stor kyckling bli tre måltider för fyra personer. Använd bröstbitarna till en fräsch vårvariant av Waldorfsalladen och resten till en kryddig ugnsrätt. Det som blir över funkar fint som fyllning i smarriga sliders.

Recept och foto – Simon Bajada

Tips!
Var försiktig när du styckar kycklingen, eftersom du måste skära igenom några ben. På nätet finns flera filmer där du kan se hur man går tillväga.

Kryddig rostad kyckling med kamut, yoghurtsås och granatäpple

4 portioner

Rostad kyckling

- > 2 kycklinglår, 2 klubbor och två vingar från en stor kyckling
- > 1 tsk malen spiskummin
- > 1 tsk torkad koriander
- > ½ tsk kanel
- > rivet citronskal från en halv citron
- > 3 hackade vitlöksklyftor
- > 2 msk olivolja

- > 300 g kamutvete, kokat enligt instruktionerna på paketet

Yoghurtsås

- > 2 dl grekisk yoghurt
- > ½ dl hackad färsk mynta
- > saft från en halv, liten citron
- > salt och svartpeppar

För garnering

- > 1 granatäpple
- > ½ kruka mynta
- > ½ knippe salladslök
- > ½ dl rostade sesamfrön

1. Lägg kycklingbitarna i en ugnform. Krydda kycklingen med spiskummin, koriander, kanel, vitlök och citronskal. Ringla över olivolja. Använd händerna och massera in kryddorna i skinnet. Täck med plastfolie och låt marinera i rumstemperatur i 45 minuter.

2. Rosta kycklingen cirka 45 minuter i 200 °C. Innertemperaturen på den tjockaste delen bör komma upp till minst 75 °C.

3. Koka kamutvetet.

4. Under tiden, gör yoghurtsåsen genom att blanda alla ingredienser i en bunke. Skala granatäpplet. Garnera till slut kycklingen med granatäppelkärnor, mynta, salladslök och sesamfrön.

5. Servera med exempelvis pitabröd.

! Briccontondo
Piemonte Barbera
Fruktigt, friskt och
läskande. Passar även
till vilt och Pasta
Bolognese.
Art. nr: 2773, 89 kr



Vår-Waldorf med kokt kyckling

4 portioner

- > 1 liter vatten
- > 2 kycklingbröstfiléer (utan skinn)
- > 1 tsk fänkålsfrön
- > fänkålsfästet (det som blir över av själva knölen som används i salladen)
- > rivet citronskal från en halv citron
- > 1 dl vitt vin
- > ½ tsk salt
- > 1 fänkål (cirka 300g), tunt hyvlat och placerad i kallt vatten
- > 1 stor endive, delad i tre bitar tvärs över
- > 1 dl bladpersilja
- > 1 Granny Smith-äpple, med kärnhuset borttaget och tunt hyvlat
- > 120 g gröna vindruvor, tvättade och halverade
- > 0,75 dl majonnäs
- > 0,75 dl yoghurt
- > rivet citronskal från en halv citron
- > saft från en halv citron
- > ¼ tsk salt
- > En näve valnötter

1. Lägg salt, vatten, fänkålsfrön, vin, fänkålsfästet och kycklingbröst i en liten kastrull. Vätskan ska täcka filéerna. Koka upp på medelvärme. Sänk sedan värmen och låt sjuda i cirka 10 minuter. Kycklingen är klar när innetemperaturen på den tjockaste delen är 75 °C. Ta upp filéerna, salta och låt svalna i ett par minuter. Lägg i en fryspåse eller plastpåse och stoppa in i frysen till de är kalla.

2. Gör dressingen genom att blanda alla ingredienser i en skål.

3. Ta ut kycklingen och skär filéerna i tunna skivor.

4. Hyvla fänkålen tunt och lägg i kallt vatten. Dela endiven i tre bitar tvärs över. Ta bort kärnhuset och hyvla äpplet tunt. Halvera vindruvorna. Skölj alla grönsaker och druvorna, och torka i en kökshandduk eller i en salladsslunga. Blanda dressingen med fänkål, endive, äpple, persilja, kyckling och vindruvor. Strö över hackade valnötter och havssalt.

Fontanafredda
Marin Langhe Bianco
Druvor: Riesling
50%, Nascetta 50%.
Torrt med hög syra.
Passar förutom
kyckling även till
fiskrätter.
Art. nr: 2287,
139 kr

Tips!

Spara kokvattnet
och använd som
buljong i andra
rätter

! Gnarly Head Old Vine Zinfandel
Fruktigt och smakrikt. Passar även
utmärkt till grillade rätter
av nöt- eller lammkött.
Art. nr: 6597, 109 kr

Tips!

Kycklingben, -lår och
-vingar passar spe-
ciellt bra till det här
receptet. De innehåller
lite mer fett än bröst-
ten och blir inte lika
lätt torra.



Kycklingsliders med coleslaw och sötpotatispommes

4 portioner

Coleslaw

- > 400 g spetskål eller kinakål i tunna strimlor
- > saft från en halv citron
- > ½ dl grekisk yoghurt
- > ½ dl majonnäs
- > 100 g rivna morötter
- > 1,2 dl bladpersilja
- > ½ tsk salt

Sötpotatispommes

- > 800 g sötpotatis
- > 1 msk majsstärkelse
- > rökt paprika efter smak
- förslagsvis ½ tsk
- > salt

Kyckling

- > minst 500 g kycklingkött av det kokta köttet
- > 4–8 slider- eller hamburgerbröd
- > 100 g skivad saltgurka

1. Börja med att göra coleslaw. Rör ihop majonnäs och yoghurt först, och tillsätt sedan resten av ingredienserna. Täck och sätt åt sidan.

2. Sätt ugnen på 220 °C. Skala sötpotatisen och skär dem i

1 x 10 cm tjocka stavar. Låt dra i kallt vatten minst 30 minuter. När man gör det sköjs stärlsen bort och pommesen blir krispigare. Häll sedan ut vattnet och torka sötpotatisen noggrant med hushållspapper eller en kökshandduk. Blanda potatisstavar med olivolja. Strö sedan över majsstärkelse och rökt paprika. Salta inte! Fördela stavarna jämnt på en plåt, klädd med bakplåtpapper. De ska inte ligga på varandra. Rosta i cirka 30 minuter och passa noga så att de inte bränns.

3. Under tiden, förbered kycklingen. Dra isär köttet i långa,

tunna trådar. Lägg i mitten av en bit aluminiumfolie. Tillsätt några droppar vatten och vik ihop folien till ett paket. Idén är att värma upp kycklingen med hjälp av lite ånga. Värm i ugnen i åtta minuter. Ställ sedan paketet åt sidan.

4. När pommesen är klara, ta ut dem ur ugnen och lägg på hushållspapper. Salta.

5. Montera sliders med kyckling längst ner, sedan coleslaw och sist saltgurka. Om du vill kan du också bre bröden med majonnäs. Servera med sötpotatispommes.

WINE & FRIENDS testar...

Av – Eva Kuylenstierna



Johan Eklöf
– Produktchef Fine Wines



Stefan Callert
– Design/layout



Eva Kuylenstierna
– Digital manager



Maria Shusharina
– Export assistant

...bästa drycken till Toast Skagen

En riktig klassiker. För många är det självklart att servera med bubbel. Men är det verkligen den godaste kombinationen?

Vi lät vår testpanel ta reda på hur Skagenröra passar till rött, vitt och rosé.



Rotari Brut Rosé
Art. nr: 7701,
125 kr



Kings Ridge Pinot Noir
Art. nr: 6286,
159 kr



Blason de Bourgogne, Mâcon-Villages
Art. nr: 2295,
99 kr



Casal di Serra Classico Superiore EKO
Art. nr: 12419,
99 kr

3p. Vinet går vilse i skagenröran... En skvätt citron ger lite skjuts.	2p. Njæ... Vinet är gott för sig, men märklig combo. <i>Njæ</i>	5p. Riktigt bra kombination! Syran i vinet ersätter citronen.	3p. En OK combo men inte mer. Hade önskat lite mer bitt i syran.
2p. God dryck som jag hellre dricker utan skagenröra.	2p. Funkar, men inget förstahandsval.	4p. Pärlande på tungan, fint syrligt. <i>Pärlande på tungan</i>	3p. Mjukt och smörgt, men lite besk eftersmak.
2p. Syran och fettigt gifte sig inte. Men god eftersmak. <i>Giftet sig inte</i>	3p. Kul kombo! Funkar bättre än väntat.	4p. Okomplicerat och bra. Mjuk och fruktig eftersmak.	4p. Fin kombo. Vill ha mer!
2p. Ganska gott. Märklig sensuell upplevelse i munnen.	1p. Konstig upplevelse. Dödar räksmaken. <i>Dödar räksmaken</i>	4p. Mycket gott! Trevlig syra. Behövs ingen citron.	3p. Lite mjukare kombination. Gott men inte utmärkt.

Summa =

9p.

8p.

17p.

13p.

Sparris

Färsk svensk sparris har kort säsong. Den skördas under perioden april till juni. Många är vi som räknar dagarna tills den första leveransen kommer.

Text – Thomas Holstein

S

parris är en liljeväxt och finns i två olika varianter; grön och vit. Den vita sparrisen finns under en

kortare säsong och framförallt tyskarna firar detta med festivaler som har gjort att denna sparris har blivit lite extra åtråvärd.

Skillnaden mellan den gröna och den vita sparrisen är att den vita växer under jord och den gröna över jord. För att klara av livet under jorden har den vita sparrisen ett skyddshölje om sig. Ett hölje som behöver avlägsnas innan den ska ätas. Det faktum att den växer under jord gör att den växer långsammare varför den alltid är tjockare än den gröna. Den vita sparrisen har en smak av viss beska medan den gröna har en sötare karaktär. För att beska ska matchas bra tillsammans med vin behövs en smakbrygga i form av fett och syra. En hollandaise-sås innehåller just dessa ingredienser och öppnar upp för ett möte med viner som innehåller hög syra som också kan skära igenom fettman. Se våra tips här bredvid.

Att tillaga sparris är enkelt. Du kan antingen koka, steka eller ugnsbaka den. Grön sparris kan också ätas rå som ingrediens i en god sallad. Det vita kräver tillagning. ♪

Sås eller buljong

Den vita sparrisen behöver skalas för att inte blir trådig när vi äter den. När du skalat din sparris gör du klokt i att spara skalresterna.

Använd dem tillsammans med ädarna som du skurit bort till en god sparrisås eller en grönsaksbuljong.

Odla din egen sparris

Sparrisen är tacksam och lätt att odla själv. När du väl funnit dig tillrätta i sparrisens växtrytm kan du se fram emot många lyckade sparris-skördar. Ett tips är att köpa redan välutvecklade sparrisplantor.



Tillagningstips

Enjoy Wine & Spirits systerbolag Di Luca & Di Luca med varumärket Zeta samarbetar sedan flera år med Juniorkocklandslaget för att stödja innovativ och nytänkande matlagning i Sverige. Här delar lagledaren Peter Jelksäter med sig av sina bästa sparristips:

Ställ sparrisen i lite kallt vatten, i en vas förslagsvis, med ny snittyta i rotändan direkt när du kommer hem från affären. Snyggt som vilken blombukett som helst och bra för sparrisen att bli "saftig" inför tillagning. Förvara stående i kylen på samma sätt över natten.

Skala stjälken noga och lägg i ugnsäker form och ringla över enkel rapsolja eller matolja. Salta och sockra litegrann. Sätt in i varm ugn 225 grader i ca 15-20 min. Konsistensen är lika god mjuk som med lite fastare kärna.

Låt svalna något, skär i önskade bitar och ta bort nedre rotändan. Servera med flagad god parmesan, rostad mandel, nymald svartpeppar och en vinäggrett på fruktig olivolja och färskpressad citronjuice.



Vintips!

A Christmann Riesling.
Art nr: 5882.
139 kr (750 ml)

Juliuspital Würzburger
Stein Silvaner Trocken
Erste Lage EKO
Art nr: 91304
189 kr (750 ml)



Vin på menyn

För att dricka gott behöver du inte resa långt i vår. Det går att dricka intressanta och kul viner över hela Sverige. Vi har listat några av de mest spännande vinbarerna från norr till söder.

Text – Pär Strömberg

Bistro Odette, Göteborg



Deli Di Luca, Stockholm

Umeå

Hjärtat av Harlequins verksamhet är en varm och mysig vinbar. Deras sommelier jobbar konstant med vinlistan för att hålla den så spännande och aktuell som möjligt. Här serveras viner på glas som matchas omsorgsfullt mot deras kreativa menyer.

Harlequin

www.harlequinumea.com
Rådhusplanaden 2E, Umeå

Åre

Vinbaren på anrika Åregården med smakinfluenser från hela världen har blivit ett mycket uppskattat och populärt krypin. Om man är intresserad av viner och spännande smaker är detta ett måste under ett besök i Åre. På Granen är det artisten Petter som har hand om vinlistan med influenser från musiklivet. Listan speglar Petter och bygger på hans passion för druvan, vinmakaren, området eller bara känslan när du dricker det du har i glaset

Vinbaren

www.vinbaren-are.com
Stationsvägen 11, Åre

Granen

www.aregranen.se
Tottvägen 127, Åre

Gävle

Verovin Vinbar är en öppen famn och ett andra vardagsrum för alla livsnjutare och vinintresserade, oavsett om man är novis eller erfaren. Det är njutningen som står i centrum, präglad av äkta vinkärlek. Här kan du slinka in hela eftermiddagen för ett glas vin med underbara charkuterier och ost i baren.

Verovin

www.verovin.se
Norra Kungsgatan 11, Gävle

Uppsala

I det gamla stationshuset i Uppsala ligger Dryck och Mat. Här står drycken i fokus och du hittar ett brett sortiment av öl, vin och sprit. De erbjuder två olika avsmakningsmenyer, och vinlistan är riktigt bra. Populärt ställe!

Dryck och Mat

www.dryckochmat.se
Olof Palmes Plats 2, Uppsala

Stockholm

Eftersom Stockholm är stort väljer vi två barer på Södermalm för enkelhetens skull. Prisbelönta vinbaren Folii har några av Stockholms mest begåvade sommelier. Teamet bakom vinbaren Folii, Jonas Sandberg och Béatrice Becher, öppnade dessutom nyligen restaurangen Voisine på samma gata. Här serveras rustik och vållagad mat med rötterna i både det franska och svenska köket.

Deli Di Luca är en restaurang i kombination med en delibutik. Här erbjuds genuin italiensk mat med de bästa råvarorna i en skön atmosfär. Ät där eller ta med hem. Vinbaren har mycket gott från några av våra absoluta favoritproducenter.

Folii

www.folii.se
Erstagatan 21, Stockholm

Deli Di Luca

www.delidiluca.se
Folkungagatan 110, Stockholm

Örebro

Amano är en klassiker med djup och begåvad vinlista. Toscana ligger varmt om hjärtat, med ett italienskt kök i den högre skolan, där både mat och dryck ägnats samma goda omsorg.

Amano

www.a-mano.se
Kungsgatan 1, Örebro

Göteborg

I slutet av förra året öppnade sommelieren Oskar Ahlvin vinbaren La Lune i Göteborg för att dela med sig av sin kärlek till ekologiska och biodynamiska viner. Stället är ett populärt nytillskott och en liten Bar à Vin med 16 platser. Smårätter och massor av vin!

Bistro Odette är kanske mer av en restaurang än vinbar men det går fint att slinka in på bara ett glas också. Personligt utvalda viner av det passionerade ägarparet Emma och Mathias. Europa står i centrum och en viss förkärlek för det udda, ovanliga och naturliga kan skönjas.

Bar La Lune

www.barlalu.se
Vasa kyrkogata 1, Göteborg

Bistro Odette

www.bistroodette.se
Olivedalsgatan 14B, Göteborg

Växjö

Vineria di Massimo är en levande bar, utbudet ändras ständigt och alla viner serveras på glas. Griffeltavlorna kommunicerar vad som är bäst just för kvällen.

Vineria di Massimo

www.restaurangmassimo.se
Sandgårdsgatan 10, Växjö

Kalmar

Restaurang Postgatan är som en gastronomisk fritidsgård. Hit behöver du inte komma bara för att äta middag, det går lika bra att slinka in på ett glas vin. Vilken tid de stänger på kvällarna är en fråga om dagsform, humör och gäster.

Postgatan

www.postgatan.nu
Postgatan 5, Kalmar

Malmö

På baren L'Enoteca på Gamla Väster kan du njuta av ett gott glas vin, ensam eller i sällskap. Vinlistan består av över 300 olika viner speciellt utvalda från små seriösa vinmakare.

350 meters promenad därifrån ligger Julie, vinbaren för dig som vill ramla in på ett glas vin, kaka en bit ost, kanske unna dig en magnum eller brakmiddag. Välgjorda viner med härlig energi från kvalitetsdrivna vinbönder med små odlingar som mår om mångfald, miljö och oss vindrickare.

L'Enoteca

www.lenoteca.se
Västergatan 6C, Malmö

Julie

www.juliemalmo.se
Tegelgårdsgatan 9, Malmö



Verovin, Gävle

Världens bästa pasta!

Pasta är lite av det italienska kökets hjärta. Varje region har sin specialitet och de urgamla traditionerna förs vidare från generation till generation. Det genuina hantverket är en förklaring till den italienska matkulturens smakerikedom, omsorgen om råvarorna en annan.

– Att äta pasta utan att fundera över vetet, är lika konstigt som att dricka vin utan att prata druvar, säger Fernando Di Luca, mannen som tog pastan (och olivoljan) till Sverige.

Text – Elisabeth Askefalk

Det är på det böljande fältet allt börjar. Det är här den italienska pastan blir värd namnet på riktigt.

– Vetet är avgörande för kvaliteten. Det är det som avgör om pastan behåller spänsten måltiden igenom, eller om det blir en kladdig massa som landar på tallriken, säger Fernando Di Luca, grundare av varumärket Zeta.

Förklaringen till det stavas protein. I Italien finns mer än etthundrafemtio olika sorters durumvete. Etthundratjugo av dem är registrerade vid det italienska jordbruksverket som pastamjöl. Det säger en hel del om hur italienarna själva ser på vikten av vetet, vilket även gäller Fernando Di Luca.



Fernando Di Luca

– Vill du äta god pasta titta på proteinhalten. Ju högre proteinhalt desto bättre pasta. Proteinet är avgörande för kokegenskaperna och gör att pastan förblir ”al dente”, med tuggmotstånd. Tyvärr är det svårt att hitta information om både vetesort och proteinhalt i Sverige. Ibland tänker jag att det inte hänt någonting sedan jag kom till Sverige på 60-talet och det bara serverades stuvade makaroner. Äkta italiensk pasta bakas på äkta, italienskt durumvete på äkta italienskt vis, säger Fernando med eftertryck.

Så talar en tvättäkta italienare, och med viss rätta. I Italien har man ätit pasta sedan 1100-talet, gärna varje dag! Italienarna kalas på tjugosex kilo pasta per person och år, medan svenskarna nöjer sig med blygsamma nio kilo.

Skruv eller spaghetti – hur ska man välja?

Det sägs att det finns fler sorters pasta i Italien än antalet dagar på ett år, och namnen är ofta uttrycksfulla och anknyter till formen, som *fiocchi* vilket betyder fluga (en sådan man bär om halsen). Oavsett form och storlek kan pasta användas valfritt, eller också följer man någon av råden nedan.

Skrubar och Snäckor:

Till släta eller finfördelade grönsaksbaserade såser passar skruvar och rör allra bäst. Pasta med räfflad yta och mycket veck gör att såsen fastnar och fångar upp de finstämda smakerna.

Rör:

Lite tjockare kortpasta i form av rör lämpar sig till såser med större bitar av kött, fisk eller grönsaker. Bitarna gömmer sig på det härligaste sätt i pastans alla håligheter.

Långpasta:

Långa pastastrån passar bäst till mustiga, smarrika såser som inte är för rinniga, som Bolognese, Carbonara eller skaldjurspasta. Spaghetti med köttfärsås skulle aldrig serveras i Italien. Där är det rätta pastasällskapet fettuchini eller tagliatelle.

Äggpasta:

Med ägg i degen blir pastan smidigare, mer proteinrik och enklare att kavla riktigt tunt. Äggpasta är vanligt i norra Italien som är en mer välbärgad region. Äggpastan passar fint till krämiga ostsåser, raguer samt grövre köttåser. Antalet ägg i degen påverkar inte bara näringsinnehållet, det är avgörande för pastans smak och elasticitet. Zetas äggpasta görs med mellan 5 och 6 ägg per kilo mjöl. Enklare äggpasta har ofta bara 4 ägg per kilo.



! Piccini Memoro
Fruktigt och smak-
rikt. Passar utmärkt
till pasta.
Art. nr: 2392. 89 kr

**"Några droppar olivolja över pastan full-
ändar matupplevelsen. Tillsammans utgör
de basen i den italienska matsjälen."**





En klassisk pastaskruv är Strozzapreti, vars namn betyder ungefär ”stryp prästen”. En sägen är att namnet kommer från glupska präster som när de bjöds på middag alltid åt för mycket. En annan teori är att namnet kommer från den skruvade formen som förr gjordes för hand, som en liten strypning.

Till Zetas premiumpasta Casa Di Luca används enbart Kronos, en av världens bästa durumvetesorter, och det mesta odlas i Apulien-regionen som så fint bildar Italiens ”klack”. Zetas Casa Di Luca pasta innehåller hela 14 procent protein, vilket är bland marknadens högsta.

–Det märks i både smak och konsistens. All vår korta pasta är dessutom bronsvalsad. Det ger en porös och ruggad yta som gör att pastan tar smak av såsen på bästa sätt. Ofta baseras såsen på ett fåtal råvaror av hög kvalitet, precis som all annan mat i Italien, och det är vanligare

med tomatsås som grund än grädde eller crème fraiche i såsen, berättar Fernando.

–Men det viktigaste av allt är att avbryta kokningen 1-2 minuter innan utsatt tid på paketet. Låt sen pastan snabbt koka upp i såsen så gifter sig smakerna ordentligt, fortsätter han ivrigt.

Det knepet gäller för övrigt all pasta oavsett om det är trådsmal spaghetti, bastanta rör eller snirkliga snäckor på tallriken. Att det finns så många pastasorter speglar det italienska kökets rikedomar, men det handlar också om stolthet över de lokala traditionerna samt geografiskt läge. I norr föredrar man långa pastaformer och färsk pasta med mycket ägg som passar till tyngre ostsåser och raguer, medan kortare pasta är vanligare i söder (med



3

snabba om att koka pasta

1. Använd 1 liter vatten per 100 g pasta samt ½ msk salt per liter vatten.

2. Håll bort vattnet 1-2 minuter innan utsatt tid för perfekt tuggmotstånd, och låt den sedan få ett snabbt uppkok i såsen.

3. Späd såsen med pastavatten i stället för grädde. Stärkelsen i vattnet ger en härlig krämighet.

”Det viktigaste av allt är att avbryta kokningen 1-2 minuter innan utsatt tid på paketet.”

undantag av spaghetti) där fisk och skaldjur samt lättare tomatbaserade såser kännetecknar köket.

–I dag är de lokala variationerna inte fullt lika starka i Italien, utan pastans form och om den är slät eller räfflad avgör till sist vilken pasta man äter till olika typer av såser. Och pastan är i fokus, såsen har mer en biroll, berättar Fernando.

I dag är pasta nästan lika svenskt som köttbullar och litegrann av universalmat som löser middagspaniken gång på gång, oavsett om man är flexitarian, vegan eller köttälskare. Det går fort att tillaga, kan varieras i det oändliga och passar i matlådan.

–Men en sak är viktig. Låt inte pastan vänta på gästerna, det är en maträtt som bör avnjutas direkt, avslutar Fernando. 🍴



Lammfärspasta med salvia och citron

4 portioner

- > 400 g Zeta Strozzapreti
- > 400 g lammfärs
- > 3 msk Zeta Olivolja Citron
- > salt
- > svartpeppar
- > 1 burk Zeta Crème av soltorkade tomater
- > 1 dl torrt vitt vin
- > rivet skal och saft från 1 citron
- > 1 kruka färsk salvia
- > 1 burk Zeta Kalamataoliver urkärnade, 290 g

1. Fräs färsen i citronolivolja, salta och peppra.
2. Tillsätt crème på soltorkade tomater, vitt vin och citronsaft.
3. Låt koka ihop något och smaksätt sedan med rivet citronskal och finstrimlad salvia.
4. Koka pastan enligt anvisning på paketet.
5. Servera pastan med lammfärssåsen och oliverna.
6. Ringla gärna lite extra olivolja över.

Spaghetti alla puttanesca

4 portioner

- > 2 burkar Zeta Körsbärstomater
- > 2-3 vitlöksklyftor hackade
- > 1/2 röd chili finhackad
- > 2 1/2 tsk Zeta Sardellcrème eller 4 st Zeta Sardeller, grovhackade
- > 1/2 dl Zeta Extra jungfru-olivolja Classico
- > 1 burk Zeta Leccino-oliver urkärnade (290g)
- > 2 msk Zeta Kapris medelstora
- > 2 msk bladpersilja hackad
- > 400 g Zeta Spaghetti Casa Di Luca

1. Fräs vitlök, chili och sardellcrème i olivolja utan att de får färg.
2. Tillsätt tomaterna, oliver och kapis.
3. Låt sjuda under lock i 30 minuter.
4. Rör om då och då.
5. Koka spaghetti mjuk men spänstig, "al dente", i rikligt med saltat vatten.
6. Spara lite vatten innan du häller av vattnet och vänd ner spaghetti i såsen. Späd med pastavattnet om du önskar mer vätska.
7. Strö över persilja och servera.



Fler recept
på zeta.se

Det bästa från Italien

Som en hommage till hemlandet ville producenten Piccini göra ett vin som bestod av det bästa från hela Italien. Resultatet blev ett vin med druvor från landets viktigaste vinregioner.

Text – Annika Molin

Familjen Piccinis vinshistoria började i hjärtat av Chianti i Toscana 1882. Angiolo Piccini började då framställa viner med mottot: "Det är inte hur mycket vin vi gör, utan hur mycket passion vi lägger ner i vårt arbete med vinet som räknas."

Hans devis var framgångsrik, för idag säljs familjens viner långt utanför Toscana och Italiens gränser. Vinerna återfinns numera i hela världen och efterfrågan på deras välgjorda viner fortsätter bara att växa.

"Det är inte hur mycket vin vi gör, utan hur mycket passion vi lägger ner i vårt arbete med vinet som räknas."

Idag är det fjärde generationen Piccini – syskonen Mario, Martina och Elisa Piccini – som förvaltar familjens vingård och historia med en ständig blick mot framtiden.

I samband med 150-årsjubileet av Italiens enande 2011 skapade syskonen vinet Piccini Memoro, som en hyllning till hemlandet. De ville att vinet skulle bestå av och representera det bästa från Italien.



I samband med 150-årsjubileet av Italiens enande 2011 skapades vinet Piccini Memoro.

Resultatet blev druvor från landets fyra hörn; Primitivo från Apulien, Montepulciano från Abruzzo, Nero d'Avola från Sicilien och Merlot från Veneto.

Det fruktiga hyllningsvinet gjorde succé med sin tydliga toner av körsbär, fikön och kaffe, och passar utmärkt till just italienska klassiker som pizza och pasta. 🍷

Piccini
Memoro
Pris: 89 kr.
Art nr: 2392

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



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Aperitif



Öl



Övrigt

Nyheter

Tillfälligt
sortiment



FEBRUARI

**Delaire Graff Coastal
Cuvée Sauvignon Blanc**

Årgång: 2018
Ursprung: Coastal, Sydafrika
Producent: Delaire Graff Estate
Druva/druvor: 100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer: 99320
Systembolagets inköp: 2400 flaskor
Pris: 135 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand från områdena Stellenbosch, Durbanville och Darling och vinifieras separat. Efter jäsning på temperaturkontrollerade ståltankar får vinet ligga en kort tid på sin jästfällning för bättre struktur innan det blendas och buteljeras.

Gott till: Som sällskapsdryck, lätta sallader eller till en klassisk Chèvre Chaud.

Serveras: Gott att dricka nu.



FEBRUARI

**San Fereolo Dolcetto
Di Dogliani Superiore**

Årgång: 2016
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: San Fereolo
Druva/druvor: 100% Dolcetto
Artikelnummer: 92105
Systembolagets inköp: 6000 flaskor
Pris: 149 kr



Om vinet: Efter manuell skörd avstjälkas druvorna innan de går in i pressen och därefter ner i stora öppna träkar. Här sker jäsningen helt naturligt utan tillsatser eller temperaturkontroll. Macerering av skalerna mellan tjugo och trettio dagar beroende på årgång.

Gott till: Klassiskt norditalienskt kök, Bue Grassi, tryffelrisotto.

Serveras: Gott att dricka nu, kan sparas i ytterligare fem till åtta år utan att försämrats.



FEBRUARI

**Jurtschitsch Grüner
Veltliner Ried Dechant EKO**

Årgång: 2017
Ursprung: Kamptal, Österrike
Producent: Weingut Jurtschitsch
Druva/druvor: 100% Grüner Veltliner
Artikelnummer: 91156
Systembolagets inköp: 420 flaskor
Pris: 249 kr



Om vinet: Efter skörd sker en rigorös kontroll av druvorna. Inga botrytis-angripna druvor får åka med ner till det som skall bli must. Efter avstjälkning får vinet jäsa spontant i stora 2000-liters fat på österrikisk ek från Stockinger. Efter ca 10-12 månader på fat sker en lätt klarning och vinet buteljeras därefter.

Gott till: Eleganta och smakrika fisk och skaldjursrätter.

Serveras: Gott att dricka nu men kan sparas ytterligare 15 år utan att försämrats.



JANUARI

**Juliusspital Würzburger Stein
Silvaner Trocken Grosses
Gewächs**

Årgång: 2016
Ursprung: Franken, Tyskland
Producent: Weingut Juliusspital
Druva/druvor: 100% Silvaner
Artikelnummer: 96225
Systembolagets inköp: 360 flaskor
Pris: 369 kr



Om vinet: Musten jäser under 30 dagar vid låg temperatur på rostfria ståltankar. Vinet lagras på jästfällning i stora ekfat i 12 månader före buteljering.

Gott till: Fiskrätter, vegetariskt, kallskuret (traditionell tysk kalte platte).

Serveras: Gott att dricka nu, men kan sparas ytterligare tio - tolv år från skörd.



JANUARI

**Juliusspital Würzburger
Stein Silvaner Trocken
Erste Lage**

Årgång: 2017
Ursprung: Franken, Tyskland
Producent: Weingut Juliusspital
Druva/druvor: 100% Silvaner
Artikelnummer: 91304
Systembolagets inköp: 3600 flaskor
Pris: 189 kr



Om vinet: Musten jäser under 28 dagar på rostfria ståltankar. Vinet lagras på jästfällning i stora ekfat i några månader före buteljering.

Gott till: Passar till ljus fågel som kyckling, grillad fisk och skaldjur.

Serveras: Gott att drickas nu. Kan lagras fyra - sex år från årgången.

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



MARS

Graham Beck Blanc De Blancs Brut

Årgång: 2014

Ursprung: Robertson, Sydafrika

Producent: Graham Beck
Druva/druvor: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 90213

Systembolagets inköp: 4200 flaskor

Pris: 169 kr

Om vinet: Efter andra jäsningsen på flaska får vinet ligga på jästfällningen i 48 månader innan degorgering.

Gott till: Aperitif, skaldjur och eleganta fiskrätter.

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



MARS

San Fereolo 1593 Langhe Rosso

Årgång: 2006

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: San Fereolo
Druva/druvor: 100% Dolcetto
Artikelnummer: 92109

Systembolagets inköp: 1200 flaskor

Pris: 249 kr

Om vinet: Manuell skörd, vinet jäser spontant och skalen får ligga med under jäsningsprocessen samt ytterligare en tid, lite beroende på årgång.

Gott till: Klassisk Piemontesisk mat. Grillat. Vilt.

Serveras: Gott att dricka nu, kan sparas i ytterligare fem till åtta år utan att försämrans.



MARS

A Christmann Idig Riesling Trocken Grosses Gewächs EKO

Årgång: 2017

Ursprung: Pfalz, Tyskland

Producent: A. Christmann
Druva/druvor: 100% Riesling
Artikelnummer: 96342

Systembolagets inköp: 360 flaskor

Pris: 425 kr

Om vinet: Druvorna skördas för hand och transporteras till vinanläggningen i grunda tråg. Där pressas de skonsamt och musten får jäsa långsamt i rostfria ståltankar, vid låg temperatur och med sin egen naturliga jäst. Vinet lagras en tid i kontakt med jästfällningen och filtreras lätt, endast en gång före buteljering.

Gott till: Smakrika rätter av fisk, fågel och skaldjur.

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



APRIL

De Martino Alto De Piedras Carmenère

Årgång: 2015

Ursprung: Maipo Valley, Chile

Producent: Santa Teresa
Druva/druvor: 100% Carmenère
Artikelnummer: 90063

Systembolagets inköp: 600 flaskor

Pris: 269 kr

Om vinet: Druvorna skördas för hand från De Martinos vingårdar i Maipo. En strikt selektering sker redan i vingården och endast de bästa druvorna används. Jäsning sker i rostfria ståltankar och lagring sker på foudres av varierande storlek i två år.

Gott till: Smakrika köttretter, grytor och långkok.

Serveras: Kan lagras ytterligare åtta till tio år.



APRIL

Becker Family Pinot Noir

Årgång: 2015

Ursprung: Pfalz, Tyskland

Producent: Weingut Friedrich Becker

Druva/druvor: 100% Pinot Noir
Artikelnummer: 99360

Systembolagets inköp: 8000 flaskor

Pris: 149 kr

Om vinet: Druvorna skördas för hand från rankor med en ålder av 10 till 40 år. Druvorna avstjälkas till 100% för att sedan pressas lätt. Musten och druvskalerna läggs i stora öppna träkar där jäsning med naturlig jäst sker. Vinet är inte filtrerat.

Gott till: Smakrika rätter på fisk, gås, lamm, anka eller viltfågel.

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



APRIL

Radikon Slatnik

Årgång: 2016

Ursprung: Friuli Venezia Giulia, Italien

Producent: Radikon
Druva/druvor: 80% Chardonnay, 20% Tokai Friulano
Artikelnummer: 99487

Systembolagets inköp: 360 flaskor

Pris: 279 kr

Om vinet: Manuell skörd. Ingen klarning, ingen filtrering, inget tillsatt svavel. Helt naturligt.

Gott till: Vilda och tama fåglar, din favoritost, lufttorkat kött från gris eller nöt. En bra kombo även till asiatisk mat som inte är för kryddstark.

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





Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Aperitif



Öl



Övrigt



APRIL

Radikon Oslavje

Årgång: 2012

Ursprung: Friuli Venezia Giulia, Italien

Producent: Radikon

Druva/druvor: 40% Chardonnay, 30% Pinot Grigio, 30% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 99094

Systembolagets inköp: 240 flaskor

Pris: 279 kr för 50 cl



Om vinet: Manuell skörd. Ingen klarning, ingen filtrering, inget tillsatt svavel. Helt naturligt.

Gott till: Vildfågel, feta ostar, kontemplation, kallskuret.

Serveras: Gott att dricka nu och lika gott att dricka när dina barnbarn blivit gamla.



APRIL

Jurtschitsch Ried Heiligenstein Alte Reben Riesling EKO

Årgång: 2017

Ursprung: Kamptal, Österrike
Producent: Weingut Jurtschitsch

Druva/druvor: 100% Riesling

Artikelnummer: 90058

Systembolagets inköp: 120 flaskor

Pris: 399 kr



Om vinet: Druvorna kallmacereras i fyra timmar innan musten dras över till 2000-liters österrikiska ekfat där spontanjäsnings påbörjas. Efter jäsnings dras vinet om till gamla ekliggare i den 700 år gamla källaren där vinet får vila med jästfällningen fram till buteljering.

Gott till: Skaldjur, hummer, kungskrabba, sushi, rökt ål, tonfiskartar. Även perfekt till, inte alltför smärkrika ostar.

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



MAJ

Villa Al Cortile Brunello Di Montalcino

Årgång: 2013

Ursprung: Toscana, Italien

Producent: Villa al Cortile

Druva/druvor: 100% Sangiovese Grosso

Artikelnummer: 95447

Systembolagets inköp: 1200 flaskor

Pris: 299 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand och en strikt selektion genomförs innan druvorna krossas. Efter jäsnings i temperatorkontrollerade ståltankar får vinet lagras på stora ekfat, mellan 20 och 50 hl, i 24 månader innan buteljering. Ytterligare minst sex månaders lagring på flaska innan försäljning.

Gott till: Eleganta rätter av nöt, vilt och lamm samt smärkrika ostar.

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



MAJ

Kreatuur Die Synachcin

Årgång: 2017

Ursprung: Coastal, Sydafrika

Producent: De Kleine Wijn Koöp

Druva/druvor: 33,3% Syrah, 33,3% Grenache, 33,3% Cinsault

Artikelnummer: 92102

Systembolagets inköp: 1500 flaskor

Pris: 179 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand och vinifieras separat. Syrah kommer från Darling, Cinsault och Grenache från Swartland. Jäsningen är naturlig och allt sker i den takt vinet vill. Syrah-delen ligger på neutrala franska fat i sex månader.

Gott till: Charkuterier, grillade grönsaker eller bara som det är.

Serveras: Gott att dricka nu.



MAJ

Markowitsch Prellenkirchen Weisser Burgunder

Årgång: 2017

Ursprung: Carnuntum, Österrike

Producent: Gerhard Markowitsch
Druva/druvor: 100% Weissburgunder (Pinot Blanc)

Artikelnummer: 92415

Systembolagets inköp: 1200 flaskor

Pris: 199 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand och får jäsa spontant i använda 228-liters franska barriquer. Efter jäsnings får vinet ligga ytterligare tolv månader på samma fat med jästfällningen.

Gott till: Smärkrika fiskrätter på torsk, hälleflundra, piggar och liknande. Sjötungan Walewska är en klassiker som passar utmärkt till detta vin.

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



MAJ

Château De Beaucastel Roussanne Vieilles Vignes Châteauneuf-du-Pape

Årgång: 2017

Ursprung: Rhône, Frankrike

Producent: Famille Perrin

Druva/druvor: 100% Roussanne

Artikelnummer: 92380

Systembolagets inköp: 12 flaskor

Pris: 1450 kr



Om vinet: Druvorna skördas aningen övermogna för hand från 70 - 100-åriga stockar. Vinifieringen av druvorna sker efter noggrann selektion där 30% jäser och lagras på små franska ekfat och 70% på ståltank i 8 månader. Vinet buteljeras efter 8 månaders lagring.

Gott till: Eleganta rätter av fisk och skaldjur.

Serveras: Roussanne är i regel mest intressant antingen inom tre år eller efter tio till tolv år från skörd. Kan lagras i minst 20 år.

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



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Aperitif



Öl



Övrigt

Nyheter

Beställnings-
sortiment



Nicolas Feuillatte Grand Cru Brut Millésimé Blanc de Noirs

Champagne, Frankrike

Pris: 439 kr

Art.nr: 77011

Om vinet: Ljust gulgrön färg med fin lyster. Äppligt fruktig med ton av vita blommor. Stor fin mousse, balanserad syra med krämiga äppliga toner. Druvorna till denna Blanc de Blancs är selekterade från de Cru byar som visar Chardonnaydruvan från dess bästa sida. Sedan har vinet lagrats i minst sex år före försäljning.

Gott till: Fisk, skaldjur och apéritif

Serveras: Gott att dricka nu men kan lagras i 5 år till.



Umani Ronchi Casal di Serra Vecchie Vigne 2016 EKO

Marche, Italien

Pris: 189 kr

Art.nr: 72257

Om vinet: Efter skörd kallmaceras druvorna innan pressning. Musten vilar på kylda ståltankar för naturlig dekantering och jäser sedan vid 16-18 grader. Efter malokatisk jäsnings och lagring på jästfällningen dras vinet över till stora cementfat följt av buteljering och lagring på flaska i ett år.

Gott till: Grillad fisk, kycklingrätter med salsa av tropisk frukt.

Serveras: Gott att dricka nu. Kan lagras 3-5 år.



Walcher Limoncello Gran Gourmet EKO

Italien

Pris: 209 kr för

500 ml

Art.nr: 87772

Om vinet: Denna ekologiska limoncello är framställd av citroner från Sicilien. Citronzest får macerera med alkohol under ett par veckor. Därefter filtrerar man produkten innan man tillsätter socker för att nå önskad alkoholhalt.

Gott till: Serveras väl kyld, eller som drickingsrediens.

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



Tr3 Apor Friskt Rosévin

Tyskland

Pris: 169 kr för

3 liter

Art.nr: 72935

Om vinet: Frisk, fruktig och bärig smak med viss sötma och inslag av hallon. Vinet är gjort utan animaliska tillsatser.

Gott till: Passar bra till vegetariska rätter.

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



Ordinarie sortiment

Mousserande

7567	Rotari Brut Riserva	125:-
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 369:-
7779	Segura Viudas Brut Rosado 375 ml	62:-
77107	Tr3 Apor Bubbel Hallon & Persika	75:-
7701	Rotari Brut Rosé	125:-
7701	Rotari Brut Rosé 1.5 L MAGNUM	239:-

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	89:-
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:-

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	Troppo 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	89:-
2392	Piccini Memoro	89:-
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	169:-
70227	Fontanafredda Barolo	229:-
2305	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba	289:-

Spanien

2525	Baron de Ley Reserva	119:-
3713	Castillo Manzano 3L BIB	199:-

Tyskland

5882	Christmann Riesling Trocken QBA	EKO 139:-
5921	Tr3 Apor Halvtorrt 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:-
72935	Tr3 Apor Friskt Rosévin med Fruktig Smak 3 L BIB	169:-

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	269:-
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:-
5600	Jurtschitsch Rosé vom Zweigelt	69:-

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

594	The Brand New Republique Gran Añejo 3 Años Rhum (40%) 700 ml	239:-
38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%)	EKO 349:-
38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%) 350 ml	EKO 129:-
340	Cognac Bossard VS (40%) 700 ml	285:-
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

79314	Segura Viudas Brut Reserva 375 ml	79:-
75973	Segura Viudas Cava Vega Medien Organic Brut	EKO 129:-
79668	Piccini Prosecco Extra Dry	129:-
77271	Segura Viudas Brut Reserva	139:-
77152	Rotari Blanc de Blancs Extra Brut	139:-
7639	Graham Beck Brut Pinot Noir Chardonnay	159:-
73776	Blason Crémant de Bourgogne Brut	199:-
74043	Gut Hermannsberg Blanc de Blancs Brut	226:-
77259	Fontanafredda 156 Anniversary Brut	229:-
81287	Segura Viudas Reserva Heredad Brut	269:-
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:-
77809	Contratto Blanc de Blancs	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

75494	Calvet Varietals Sauvignon	89:-
88431	La Vieille Ferme Blanc	99:-
74324	Terre de Mistral Reserve CdR Blanc	EKO 109:-
70764	Calvet Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie	109:-
74725	Calvet Reserve Sauvignon Blanc	139:-
73810	Blason de Bourgogne Chardonnay	139:-
73218	Perrin Côtes du Rhône Réserve Blanc	146:-
70449	Domaines Schlumberger Pinot Blanc Les Princes Abbés	169:-
70490	Domaines Schlumberger Riesling Les Princes Abbés	199:-
70539	Domaines Schlumberger Pinot Gris Les Princes Abbés	199:-
73796	Grossot Chablis	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:-
73751	Château de Chamirey Mercurey Blanc	349:-
70536	Domaines Schlumberger Pinot Gris Grand Cru Kitterlé	379:-

Sortiment

70788	La Vieille Ferme Rosé	99:-
79444	Calvet Varietals Merlot	89:-
88349	La Vieille Ferme Rouge	99:-
71826	Calvet Minervois	105:-
88350	Perrin Côtes du Rhône Réserve	146:-
78169	Blason de Bourgogne Pinot Noir	149:-
88720	Perrin Côtes du Rhône Nature	EKO 162:-
3128	Calvet Vieux Château des Jouans Saint-Emilion	169:-
78097	Villard Appel des Sereines	189:-
79010	Breton Bourgeil Trinch!	209:-
73095	Breton Les Galichets	EKO 229:-
74895	Perrin Coudolet de Beaucastel Côtes du Rhône	285:-
72955	Crochet Sancerre Rouge	299:-
79117	Villard St Joseph Fruit d'Avilleran	299:-
70939	Perrin Gigondas La Gille	299:-
75468	Carrille Pouille - Côtes de Castillon	EKO 300:-
76105	Château de Chamirey Mercury Rouge	349:-
72053	Yann Chave Crozes-Hermitage	
	Le Rouvre	EKO 349:-
77555	Domaine Taupenot-Merme Saint Romain	359:-
74112	Domaine du Tunnel Cornas	399:-

Italien

12434	Donelli Lambrusco dell'Emilia	69:-
76609	Due Palme Costa Chardonnay	81:-
74236	Umani Roncha Montipagano Trebbiano d'Abruzzo	EKO 89:-
79887	Umani Roncha Villa Bianchi Verdicchio Classico	99:-
70113	Fontanafredda Langhe Chardonnay	109:-
2169	Falanghina del Sannio	EKO 139:-
74862	Fontanafredda Pradalupo Roero Arneis DOCG	149:-
71653	Piccini Donna di Valiano Chardonnay	149:-
74104	Fontanafredda Gavi	159:-
71921	Terraviva Trebbiano d'Abruzzo	EKO 169:-
74683	Umani Ronchi Vellodoro Terre di Chieti Pecorino	184:-
75000	Gini Soave Classico	EKO 189:-
73146	Umani Ronchi Le Busche	189:-
75014	La Spinetta Toscana Vermentino	199:-
75765	Agriolas Iselis Nasco di Cagliari	211:-
85563	Umani Ronchi Plenio Verdicchio Classico Riserva	214:-
73271	Mezzacorona Rosé Dolomiti	99:-
71963	Umani Roncha Montipagano Montepulciano d'Abruzzo	EKO 89:-
77181	Due Palme Costa Negroamaro	89:-
75234	Umani Roncha Podere Montepulciano d'Abruzzo	96:-
76978	Mezzacorona Merlot	99:-
3600	Villa Merighi Bardolino Organic	EKO 99:-
22951	Mezzacorona Lagrein	104:-
3025	Umani Ronchi Conero Riserva	120:-
79211	Piccini Collezione Oro Chianti Riserva	139:-
73947	Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria	140:-
71596	Fontanafredda Raimonda Barbera d'Alba DOCG	149:-
73151	Paolo Scavino Vino Rosso	159:-
74883	Terraviva Montepulciano d'Abruzzo	EKO 169:-
81254	Poggio Teo Valiano Chianti Classico	189:-
71570	Due Palme Selvarossa Salice Salentino Riserva	189:-
74957	Piccini Sasso al Poggio	189:-
75387	Argiolas Costera Cannonau di Sardegna	195:-
75299	La Spinetta Il Nero di Casanova	199:-
78094	Musella Valpolicella Ripasso Superiore	199:-
75228	Fontanafredda Langhe Nebbiolo	199:-
2349	Umani Ronchi Cúmaro Conero Riserva	219:-
71901	Paolo Scavino Langhe Nebbiolo	229:-
75182	Fontanafredda Barbaresco	249:-
99068	La Spinetta Ca' di Pian Barbera d'Asti	259:-
72904	Mirafiore Barbera d'Alba	269:-

70081	La Spinetta Casanova Chianti Riserva	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:-
74875	La Spinetta Barbaresco Bordini	499:-
73959	Fontanafredda Barolo Lazzarito	649:-
70239	Scavino Barolo Carobric	799:-

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:-
75344	Baron de Ley Club Privado	119:-
72445	Baron de Ley Varietales Graciano	139:-
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:-
-------	---------------------------------	-------

Tyskland

75877	Gunderloch Fritz's Riesling	155:-
71575	Maximin Grünhäuser Maxim Riesling	165:-
73386	Gut Hermannsberg Riesling Trocken	188:-
6708	Juliuspital Würzburger Silvaner Kabinett Trocken	189:-
73686	Gunderloch Nierstein Riesling Trocken	215:-
79881	Juliuspital Iphöfer Kronsberg Silvaner Trocken	228:-
73347	A Christmann Gimmeldingen Riesling Trocken	EKO 239:-
73371	Gut Hermannsberg Vom Vulkan Schlossböckelheimer Riesling Trocken	250:-
79186	Maximin Grünhäuser Riesling Herrenberg Kabinett Grosse Lage	259:-
4649	Spreitzer Mittelheimer Edelman Riesling	269:-
73740	Maximin Grünhäuser Riesling Alte Reben	285:-
81502	Christmann Meerspinne Riesling GG	EKO 435:-
73701	Gunderloch Pettenthal Riesling GG	440:-
73960	Dr. Heger Pinot Noir	199:-
82423	A Christmann Spätburgunder	EKO 210:-
73025	Dr. Heger Mimus Spätburgunder Trocken	415:-

USA

79416	Underwood Pinot Gris	375 ml burk 80:-
75850	Gnarly Head Chardonnay	119:-
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:-
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 Wagram 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:-
6695	Markowitsch Classic Pinot Noir	109:-
76850	Markowitsch Rubin Carnuntum Zweigelt	189:-
87686	Markowitsch Pinot Noir	199:-

Sött

3748	Lakka Hjortronvin	375 ml 89:-
76189	Spinetta Bricco Quaglia Moscato d'Asti	375 ml 109:-
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 225:-
70696	Musella Recioto della Valpolicella	375 ml 300:-

Sprit

716	The Brand New Republique Mango (32%)	225:-
87772	Walcher Limoncello Gran Gourmet (25%)	EKO 299:-
77776	Christian Drouin Pommeau de Normandie (17%)	299:-
320	Fer à Cheval VSOP Cognac (40%) 700 ml	399:-
80502	Le Gin de Christian Drouin (40%)	449:-
87007	La Blanche de Drouin	

	Eau de Vie de Cidre (40%)	449:-
86211	Le Calvados de Christian Drouin, Sélection (40%)	449:-
70058	Musella Grappa di Amarone (42%)	50 cl 449:-
70379	La Spinetta Grappa di Pin (41%)	50 cl 499:-
85812	Marskin Ryyppy Marskens Snaps (40%)	499:-
224	Walcher Grappa Gewürztraminer (37,5%)	499:-
573	Kilchoman Machir Bay Single Malt Whisky (46%)	499:-
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.

”En myt jag gärna avlivar är att vin är svårt.”

Thomas Holstein har arbetat med sin hobby – vin – i drygt 30 år och kan sin sak som få andra i Sverige. Förutom att vara VD på Enjoy Wine & Spirits är han nu även aktuell med podden Vin för Rookies, som görs i samarbete med PoddAgency.

Text och bild – Pär Strömberg



D

et finns redan flera vinpoddar. Varför behövs ytterligare en podd på samma tema?

Vinintresset har aldrig varit större i vårt avlånga land. Men trots detta är vin fortfarande något som många tycker är svårt. Vin för Rookies är tänkt att fungera som en enkel och lättillgänglig introduktion till vinets värld.

Varför heter podden Vin för Rookies?

Det var viktigt att sätta ett namn som faktiskt talar om vad denna podd handlar om. Det är ingen vinnörspodd. Vin för Rookies är precis som det låter, en podd som vänder sig till lyssnare som på ett enkelt och avslappnat sätt vill lära sig mera om vin. Ingen fråga är för dum. Ingen fråga är för svår.

Vad handlar avsnitten om?

Varje avsnitt har ett tema. Dessa teman varierar men vi försöker att ha lyssnarnas önskehatt på oss när vi bestämmer tema. Hittills har vi avhandlat ämnen som temperering, luftning, vin och ost, druven Nebbiolo och Champagne. I varje avsnitt möter jag en gäst som representerar begreppet ”rookie”, det vill säga en gäst som inte har några specifika kunskaper om ämnet.

Finns det något ämne som du känner är för svårt att prata om?

Nej, egentligen inte. Däremot tror jag det är viktigt att ämnet inte är för brett eftersom det är en kortformats-podd där varje avsnitt endast är 10-15 minuter långa.

Om du kan avliva någon myt om vin, vad skulle det vara?

En myt jag gärna avlivar är att vin är svårt. ↑

Gästa podden?

Vill du vara gäst i podden?

Skriv till oss på podd@enjoywine.se om du har önskemål på teman i framtida avsnitt eller om du vill gästa oss.

Lysna här!

Vin för Rookies kan du hitta där poddar finns, exempelvis Spotify, iTunes och Acast eller på vår hemsida <https://www.enjoywine.se/friends/podcast-vin-for-rookies/>

Returadress:

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

Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm



B

PORTO BETALT

