

Enjoy Wine & Spirits

#44

Sommaren
2019

WINE & FRIENDS

Ett magasin för oss som gillar vin

Rosa tider!

I sommar är
det trendigt
med rosa toner
i vinglaset

Bra käk och vin i
**Svensk
skärgård**

Sommarlunch

- närodlad och i säsong

Häng med på vinresa till

Monterey

Tradition och teknologi

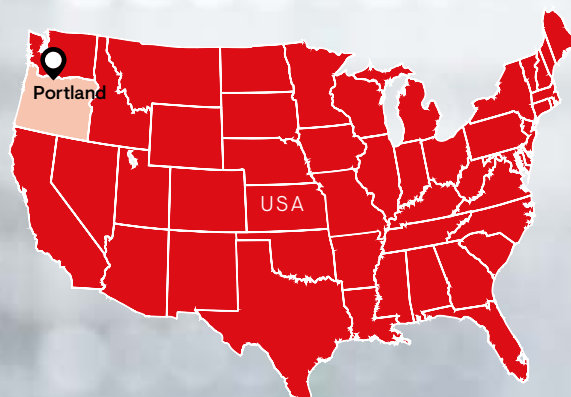
Text — Pär Strömberg

Den amerikanska delstaten Oregon är en svalare region än exempelvis Kalifornien och knoppningen sker något senare här. Lite beroende på hur våren varit, hur mycket regn som fallit och vilken medeltemperatur man haft, är det just nu väntans tider då rankorna vaknar till liv och man förbereder sig för blomning.

Strax utanför staden Portland odlas druvorna till **Union Wine Company's** viner **Kings Ridge** och **Underwood**. Union Wine Company som grundades 2005 omfamnar hantverket att göra bra vin, utan

krångel. Grundaren och vinmakaren Ryan Harms utmanar ständigt sitt team i balansakten mellan tradition och teknologi, utan att tumma på kvaliteten.

Vingården har precis installerat en ny, modern tappningsanläggning som är utrustad för både flaskor och burkar, helt unikt i Oregon. Vin på burk-kategorin fortsätter att växa varje år och investeringen ser ut att ge bra avkastning. "Canned wine is no longer a trend, it's a category", säger Ryan Harms. 🍷



Sitt inte törstig i sommar

Förra sommaren skrevs in i böckerna som den längsta och varmaste på drygt 200 år. Det var en otrolig sommar! Tillfällighet eller en effekt av klimatförändringar, det är frågan vi alla ställer oss.

Den varma sommaren 2018 påverkade i högsta grad också alkoholkonsumtionen. Grillförbudet landet över innebar att rödvinsförsäljningen rasade. Istället sippade vi bubbel och rosé i en aldrig tidigare skådad volym. Det återstår att se vad sommaren 2019 har att bjuda på. Får vi grönt ljus för att tända grillen, är jag övertygad om att förra årets rödvinstapp var tillfälligt även om vi idag grillar mer fisk och grönt än tidigare.

Under mottot full fart framåt har vi snickrat ihop ett mastigt sommarnummer, fyllt av trevlig läsning. Vi reser till soliga Kalifornien där vi besöker Noble Vines, ett modernt vinbygge i Monterey. Här görs viner med härlig precision. De svala kullarna ger druvorna perfekta förutsättningar för att nå mognad i rätt tid. Vi bjuder också på en härligt somrig långlunch och lär dig vad du behöver veta om vinäger.

Bland våra nyheter slår jag gärna ett slag för Coragem, vår nya, röda box som kommer från Dourodalen i norra Portugal. Det är första gången Systembolaget lanserar en box från Douro. Tro mig, det är ett perfekt grillvin med mustiga toner som lilar utsökt till sommarens långa grillkvällar. Prova också Barrels and Drums Moscow Mule, uppföljaren till Ginger Beer, eller vår utsökta, nya, irländska whiskey från destilleriet West Cork.

Och apropå nyheter lanserar vi ett helt nytt rosa bubbel. Det heter Sparkle & Co. och är ett piggt, fräscht bubbel med smak av sommar. Det måste beställas och leveransen tar några dagar, men jag lovar att det är väl värt väntan.

En sak är därmed säker – oavsett vad du föredrar – du behöver inte sitta törstig i sommar. Vilket väder än sommaren bjuder på, kan vi med glädje tillhandahålla rött, vitt, bubbel, rosé, cider, sprit, hantverksöl eller alkoholfritt. 🍷

Drick med måtta och ha en glad sommar!



Thomas Holstein
— VD och delägare,
Enjoy Wine & Spirits

3 heta tips

1

Hyr en tandemcykel

Överraska en kär vän med en heldagsutflykt och en trevlig picknickkorg. I min korg kommer Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs garanterat att finnas med. Torr, kall och nästan gratis.

2

Båtluffa i Stockholms skärgård.

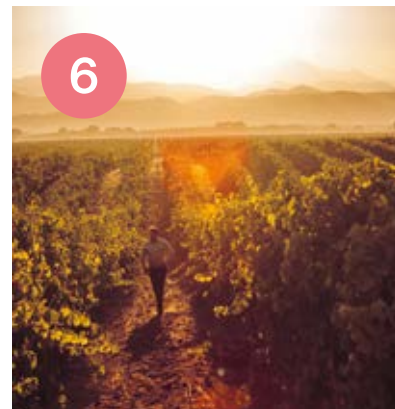
Att båtluffa är något av det somrigaste jag vet. Planera din egen route utifrån vilken del av skärgården du vill uppleva. En av mina favvoöar heter Möja. Glöm inte badkläder.



3

Slappa i hängmattan.

Och gör det med en bra bok och ett glas rosé som sällskap. Mitt hetaste boktips inför sommaren är Konturer, den första delen i Rachel Cusks trilogi. En reflektiv skildring om hur samtalet påverkar livet. I glaslet såklart Calvet Côtes-du-Rhône Rosé.



Innehåll

Gott & Blandat	4
Reportage – Monterey & Noble Vines	6
Storyn – Moscow Mule	10
Dryckesskolan – Touriga Nacional	11
Vilket vin till maten – Sommarlunch	12
Wine & Friends testar – Tr3 Apor Rosé	16
Säsongens råvara – Rabarber	17
Reseguide – Svenska ö-krogar	18
I fokus – Vinäger	20
Spaning – Rosa tider	24
Produktnyheter och sortiment	26
Ett glas med Ellen Franzén	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. www.enjoywine.se/friends/

 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.enjoywine.se

Kontakt

Enjoy Wine & Spirits, Ålsnögatan 11, 11641 Stockholm
Telefon — 08-556 947 00
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, Eva Kuylenstierna, Annika Molin och Pär Strömberg.

Redaktionell partner och formgivning — OTW

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

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

Återvinn din förbrukade tidning.

ENJOY
WINE & SPIRITS





Jazzig rosé!

Namnet på nyheten Studio by Miraval Rosé är inspirerat av en musikinspelningsstudio i Provence, på gården Miraval. Studion ägdes tidigare av jazz-musikern Jacques Loussier. Flera stora band och artister, inklusive Pink Floyd, AC/DC, Sade, Shirley Bassey och Rammstein har spelat in skivor i studion.

Torr och fruktig smak av mogna röda bär och citrusfrukt.



Studio by Miraval Rosé 2018
Art. nr: 94925
145 kr

Irländsk whiskey

Nytt på whiskeyhyllan är en irländare från West Cork Distillers. Deras Black Cask är ett giftermål av en tredjedel trippeldestillerad potstill whiskey och två tredjedelar grain whiskey. Efter den första lagringen på nya bourbon-fat genomgår whiskeyn en andra lagring på hårt kolade bourbonfat.

Nyanserad, kryddig smak med tydlig rostad fatkaraktär, inslag av smörkola, torkad frukt, pekannötter, choklad, vanilj och kaffe.



West Cork Irish Whiskey Black Cask
Art. nr: 4666
260 kr (700 ml), 140 kr (350 ml)

Första boxen nånsin från Douro!

Det prisvärda vinet Coragem Douro som består av en blandning mellan Touriga Franca, Tinta Roriz och Portugals nationaldruva Touriga Nacional, finns nu i Systembolagets ordinarie sortiment.

Servera vinet till såväl kraftigare kött-rätter som till vegetariska anrättningar. Vinet har en intensiv smakprofil med toner av mörka bär, körsbär, plommon och balanserad ek.



Coragem Douro
Art. nr: 2548
249 kr (3 L BIB)



Världens mest intressanta vinhotell

Vill du som vinälskare ta hotellupplevelsen till nya nivåer går det att maximera upplevelsen. Här är sex extraordinära vinhotell runt om i världen.

The Winery Hotel, Solna, Sverige
Sveriges första urban winery hotel. Med egen vinproduktion på hotellet och den egna vingården Terreno i Toscana skapas ett helt nytt sätt att bo, njuta och mötas med vinet i fokus. Här finns också, enligt Forbes, en av världens bästa takbarer, dessutom med pool.
thewineryhotel.se

The Yeatman, Porto, Portugal
Här kan du njuta av ett dopp i en evighetspool formad som en karaff, med utsikt över staden. Varje rum är uppkallat efter kända portugisiska vinmakare, medan presidentsviten och speciella Taylorsviten har sängar gjorda av gigantiska fat som en gång rymde 27 000 liter portvin.
the-yeatman-hotel.com/en

The Louise, Barossa Valley, Australia
Gillar du picknick i soluppgången tillsammans med kängurur, eller luftballongsfärder över vingårdar, ja då kommer du att älska denna ultramoderna plats i South Australia's Barossa Valley. Hotellet har en fantastisk utsikt över tusentals hektar "Shirazland". Ta en vinblandarkurs före middagen på hotellrestaurangen "Appellation", så kommer kockarna att laga en specifik måltid för att matcha din egen blend.
thelouise.com.au

The Vines Resort & Spa, Mendoza, Argentina
Om du vill fokusera på vinframställning, är denna argentinska egendom något för dig. Vinodlingarna runt resortet erbjuder skördeupplevelser, terroirutforskningar och utbildningar ledda av agronomer.
vinesresortandspa.com

Pałac Mierzęcin Wellness & Wine Resort, Mierzęcin, Poland
Polens vinområde Lubuskie är en idyll av täta bokskogar, medeltida slott, 500 sjöar och tusentals tunnland vinrankor. Mierzęcin Palace är en boutique-vinmakare med en hög profil som levererar vin till allt från vanliga gäster till den polska presidenten själv.
palacmierzezin.pl

Belhurst Castle and Winery, The Finger Lakes, New York
Det är inte bara västkusten i USA som kan erbjuda högkvalitativa vindestinationer, även New Yorks Finger Lakes-region är ett eftertraktat resmål. Områdets böljande, herdelandskap delat av nästan ett dussin långa glaciäla sjöar, har länge varit känt för sina Rieslingviner, men nu kan man även hitta fler spännande nya viner här.
belhurst.com

Källa: Wine Enthusiast



Vin i hörlurarna

Redan trött på Sommar i P1? Lyssna på vår podd istället. Vin för Rookies är inte en vinnörspodd utan är till för dig som vill få bättre kunskap om vinets värld.

Vår vinexpert Thomas Holstein är värd i podden där ingen fråga är för dum eller svår och där varje avsnitt har ett tema.

Ett tiotal avsnitt finns att lyssna på, om bland annat ost och vin i kombination, Amarone och naturvin.

Vin för Rookies kan du hitta där poddar finns, exempelvis Spotify, iTunes och Acast eller på vår hemsida.

enjoywine.se/friends/podcast-vin-for-rookies

Hello bello Limoncello!

Den ekologiska nyheten Limoncello Biologico Gran Gourmet dricks vanligtvis som aperitif eller efter måltiden. Men det går också att blanda till en drink med till exempel tonic, då Limoncellons rika citronaromer passar till cocktails.

Drinktips Limoncello

Dröm dig bort till saltstänket från havet under en pergola längs Amalfikusten, och njut av en somrigt fräsch Limoncellodrink.

Gör så här: Blanda **1 del** Limoncello och **4 delar** Tonic i en karaff med massor av is, toppa med citronskivor och myntablad.

Limoncello Biologico Gran Gourmet
Art. nr. 87772
209 kr (500 ml)



Behöver din vän lite "Sparkle" i sitt liv?

I sommar lanserar vi Sparkle & Co. Cuvée Rosé. För att fira detta vill vi sprida lite extra glädje bland våra läsare.

Motivera varför du tycker att din vän behöver pepp och mejla motiveringen till tavling@enjoywine.se. Vi väljer ut två personer som får en härligt somrig blomsterbukett budad hem till sig.

Vi gratulerar vinnarna i förra numrets utlottning av Fredrik Schellins bok Champagne: 49 miljoner bubblor i ett glas! Kerstin Håkansson, Kalmar, och Philip Roslund, Eriksberg Hotel & Nature Reserve.

Vi fokuserar på rent vatten



Genom vårt samarbete med Systembolaget har vi gjort en analys av hur vårt hållbarhetsarbete kopplas mot de globala

hållbarhetsmålen som antogs vid FN:s toppmöte 2015. Av de 17 globala målen är det fem mål som är extra viktiga för oss och vår verksamhet.

Ett av de mål vi fokuserar på är rent vatten. Vissa vinodlare använder bekämpningsmedel för att värja sig mot skadeangrepp. Dessa bekämpningsmedel tränger ner i jorden och riskerar att nå grundvattnet som då blir skadat och oanvändbart. Därför stödjer vi Solvatten, ett vattenprojekt i Uganda.

Läs mer om de fyra andra målen vi arbetar med på enjoywine.se/hallbarhet



Håll utkik efter fler vinevents 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 i Västerås
Västerås, 20-21 september

Vin i Linköping
Linköping, 11-12 oktober

Big Little Wines

Monterey på den amerikanska västkusten har länge varit ett populärt resmål och vinområde. Här huserar bland annat den hållbara vingården San Bernabe som gör viner under varumärket Noble Vines. Nu väntas en tv-serie lyfta vinregionen ytterligare.

Text — Pär Strömberg



Laura Dern.

När säsong två av Big Little Lies börjat streamas i sommar väntas Montereys viner få ett ordentligt uppsving.

M ittemellan Los Angeles och San Francisco på den amerikanska västkusten ligger orten Monterey och regionen Monterey County. De har i flera decennier varit populära resmål som lockat såväl kändisar som turister. På senare år har också HBO-serien Big Little Lies kommit på tal när Monterey omnämns.

Big Little Lies är en serie som har det mesta. Ett morddrama i den kaliforniska överklassen med komplexa kvinnoporträtt, som bygger på en bok av den bästsäljande författaren Liane Moriarty. Serien har också en stjärnspäckad rollista med bland annat Reese Witherspoon, Nicole Kidman och Laura Dern.

Big Little Lies är på ytan ett snyggt filmat drama som inte bara består av ikoniska, välklädda personer. Den har också en annan typ av förförisk karaktär, nämligen den pittoreska staden och det dramatiskt vackra landskapet kring Monterey. Här filmades majoriteten av scenerna i den första säsongen av Big Little Lies. Från kustklipporna och den vita sanden, till de rullande

kullarna som bleknar ut i Stilla havet. Den påtagliga skönheten på denna plats gör det extra tydligt varför den valdes som scen för serien.

Otaliga glas vin från lokala vinproducenter har också druckits av seriens huvudpersoner och ackompanjerat hjärtesorg när de stirrat med tomma ögon ut över det oändliga havet. Noble Vines viner har figurerat vid ett flertal tillfällen och inget har väl känts mer passande än ett nobelt vin för nobla karaktärer. När säsong två av succéserien börjar streamas i sommar lär Montereys viner få ett ordentligt – och välförtjänt – uppsving.

Regionen Monterey County omfattar cirka 16 000 hektar vinodlingar och erbjuder näst intill perfekt klimat. Den har tillräckligt varma dagar, kort frostsäsong och liten risk för skadligt regn. Den viktigaste klimategenskapen är kalluften från Monterey Bay, vilket ger en

3 snabba fakta om Big Little Lies:

1

Prisad och hyllad HBO-serie som utspelar sig i och omkring Monterey i Kalifornien. Boken som serien bygger på utspelar sig dock i Australien och är skriven av Liane Moriarty.

2

Det konsumeras stora mängder vin i serien, särskilt av de fem protagonisterna Nicole Kidman, Reese Witherspoon, Laura Dern, Shailene Woodley och Zoë Kravitz. Vinet är oftast från lokala producenter.

3

Sju nya avsnitt av säsong två har premiär på HBO i juni – i Sverige sänds den omtalade serien på HBO Nordic. Medverkar denna säsong gör även Meryl Streep och Alexander Skarsgård.



3 snabba fakta om Noble Vines:

1

Ägs och drivs av familjen Indelicatos vinfirma Delicato Family Vineyards som utsågs till "USA Wine Producer of the Year" vid International Wine & Spirits Competition 2018.

2

Numret på de olika produkterna, t.ex. 667 och 242 har en särskild betydelse. Första siffran avser vilken klon vinet kommer ifrån, de två andra siffrorna avser vilket block av vinrankor.

3

Ett flertal av Noble Vines viner finns på Systembolaget. Där finns **667 Pinot Noir** (Nr 6611, 119 kr), **446 Chardonnay** (Nr 76173, 139 kr), **337** (Nr 4661, 119 kr/69 kr) och **The One** (Nr 78953, 139 kr).



**Noble Vines
667 Pinot Noir**
(Nr 6611, 119 kr)

Ta sig hit

Flyg & bil

Hit tar du dig med flyg från Arlanda/Köpenhamn till Los Angeles eller San Francisco. Därifrån en oförglömlig bilresa längs den amerikanska västkusten på Highway 1 och 17-Mile Drive. Norrut tar det drygt fem timmar från Los Angeles och söderut cirka två timmar från San Francisco.



längre växtsäsong med tidig blomning och sen skörd.

De historiska rötterna går djupt ner i marken och här har man tillverkat vin i 200 år.

För närvarande planteras de nordliga områdena med Chardonnay, Pinot Noir, Riesling och Pinot Blanc. De södra områdena producerar mer av de blå druvorna Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah och ännu längre söderut, Zinfandel.

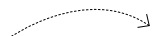
San Bernabe Vineyard i Monterey, med sina varma dagar, svala nätter och sin väl-dränerade jordmån av sand, är själva hörnstenen för familjen Indelicato. Här odlas druvorna till Noble Vines. Vingården, som är en av världens till ytan största, har det ultimata läget och här produceras flera druvsorter men framförallt Pinot Noir.

Familjen Indelicato har sedan förvärvet 1988 lagt stort fokus på att vitalisera egendomen och är idag en av de mest ansedda gårdarna i området som innehar certifikat i hållbart jordbruk. Vinmakaren James Ewart har ett stort intresse för arbetet med miljö-



Om du besöker Monterey finns det i appen "iTourMobile" en gratis guidetur över inspelningsplatser och sevärdheter från serien. Sök på Big Little Lies tour i Monterey, CA.

och naturvård inom vinodling. Förutom att bedriva en miljömässigt hållbar vinodling arbetar han även med andra projekt som att istället för kemisk bekämpning av skadeinsekter och djur främja rovfåglar som lever på skadedjuren. Ewart skapar även vad han kallar "gröna korridorer" för vilda djur att beta på, så att de kan bli en naturlig del av landskapet. 🌿



Sevärdheter:

Bixby Creek Bridge är den fantastiska bron från inledningsscenerna av Big Little Lies.

Carmel-by-the-Sea är en liten stad där många artister bott och bor. Här har Vilhelm Moberg bott en tid och Clint Eastwood har varit borgmästare.

Old Fisherman's Wharf i centrala Monterey är ett måste för alla besökare i området som gillar mat från havet.

Paluda Trattoria - Skildras som Blue Blues Café i HBO-serien, men är egentligen en mysig liten italiensk restaurang, så bli inte förvirrad när du försöker boka.

Del Monte Beach är en dold strandpärla som endast lokalbefolkningen känner till. Gömd på baksidan av ett bostadsområde.

Lovers Point Park är Pacific Groves bästa plats för picknick, måleri och fotografering. Tack vare sitt unika östläge är det också en av de få platserna på västkusten där man kan se solen gå upp över vattnet.

Cannery Row är den kända strandgatan i Monterey men även en roman av John Steinbeck från 1945. Den filmatiserades 1982 med Nick Nolte och Debra Winger i huvudrollerna. Handlingen utspelar sig under depressionen på 1930-talet.

Monterey Bay Aquarium ligger precis vid havet på den historiska Cannery Row och är ett fönster mot områdets marina liv.

Monterey Plaza Hotel & Spa är det högst rankade hotellet på Cannery Row, och bjuder på europeisk elegans och fin utsikt över Monterey Bay.

Garrapata State Park är en dold skatt med vackra Big Sur-vyer och med Santa Lucias högland bara några kilometer bort.

”Noble Vines viner har figurerat i serien vid ett flertal tillfällen och inget har väl känts mer passande än ett nobelt vin för nobla karaktärer.

Sugen på en
sval sommarkrunk?

Prova en välkyld Moscow
Mule med smak av ingefära,
lime och gurka.

Legenden om Moscow Mule

Moscow Mule är sedan ett par år en av de mest populära drinkarna. Här är den osannolika historien bakom en av världens mest kända cocktails.

Text – Pär Strömberg

På vilken bar föddes drin-
ken Moscow Mule? Det
råder delade meningar
om det var Chatham Bar
i New York City eller
Cock'n'Bull i Los Angeles
som var ursprungsplatsen för uppkomsten
av drin-
ken i början av 1940-talet.

Upphovsmakare till den mytomspun-
na longdrin-
ken var hursomhelst en trio
vänner. Det var John G Martin, som hade
köpt rättigheterna för Smirnoff Vodka
trots att ingen i USA ville dricka vodka på
den tiden, barägaren Jack Morgan med en
egenjörd men osäljbar ginger beer i lager
och ryskan Sophie Berenzinski, som hade
invandrat till USA med 2000 koppar-
muggar.

Barrels and Drums
Moscow Mule EKO
(4,5%) 330 ml,
Art. Nr: 1887
Hittas bland
blanddrin-
cker hos
Systembolaget!

Med fingertoppskänsla för marknadsfö-
ring lyckades de tillsammans skapa en av
världens mest kända cocktails.

För att få sålt vodka, ginger beer och
kopparmuggar sägs det att de köpte en
av de första Polaroidkamerorna och gick
från bar till bar och fotograferade dem
som serverade deras drink. Med en bild till
barägaren och en till nästa bar, spred sig
Moscow Mule som en löpeld genom det
amerikanska 40-talet.



En okänd vinnare

En relativt okänd druva som ger lagringståliga och matvänliga viner. Lär känna Portugals nationaldruva Touriga Nacional.

Text – Thomas Holstein

Det sägs att det finns 3 000 olika druvsorter i vinvärlden. Somliga mer vanligt förekommande än andra. Vinlandet Portugal påminner om Italien när det gäller att båda länderna har många inhemska druvsorter. En av Portugals högst rankade blå druvor heter Touriga Nacional.

Touriga Nacional utgör ryggraden i det söta och kraftiga Portvinet. Det vittnar lite om vilken potent och kraftig druva den är. Förutom Portvin görs det åtskilliga bra, fylliga och torra röda viner. Den dominerande delen av dessa kommer från kullarna längs Dourofloden i norra Portugal. Här heter distrikten Dão och Douro. Men du hittar också Touriga Nacional-odlingar



*Innehåller
Touriga
Nacional!*

Coragem Douro
Art. nr: 2548
249 kr (3 L BIB)

längre söderut i både Alentejo och Algarve. Touriga Nacional är en tjockskalig och färgrik druva som ger täta och mörka viner med karaktär av mörka bär, lakrits, viol och örter som påminner om bergamott. Druvan trivs bra i heta klimat men mår, som många andra druvor, bra av svalare nätter.

Det är inte ovanligt att Touriga Nacional blandas med andra inhemska druvor så som Tempranillo (som i Portugal kallas Arago-nez och Tinta Roriz), Touriga Franca eller Castelão. Syftet med dessa är vanligtvis att ge vinerna mera syra och fräschör.

Touriga Nacional-viner har ofta bra lagringspotential och de bästa vinerna kan utan problem överleva 20 års lagring. På senare år har viner som endast består av denna druva blivit vanliga. Det betyder att vi konsumenter lättare kan lära oss att känna igen druvan och dess karaktär. Utanför Portugals gränser kan vinländer som Sydafrika, Spanien, USA och Australien stoltsera med sina egna Touriga Nacional-viner. Odlade i rätt klimat och rätt framställda får dessa viner en typisk druvkaraktär.

Det röda Touriga-vinet är ett fylligt och minst sagt matvänligt rött vin. En rätt som passar mycket bra till vinet är grillade lammracks med färsk rosmarin. Testa även gärna till lagrade hårdostar utan för påtaglig sälta, som svenska Västerbotten eller spanska Manchego. Prova också till franska Morbier, du kommer inte bli besviken. 🍷

Svensk sommarlunch

Inget är väl lika efterlängtat som den svenska sommaren. Njut av några svenska sommarklassiker i modern tappning. Med våra recept skapar du lättlagad lunchmagi. Givetvis får du också tips på fina viner som passar till rätterna.

Recept och foto – Simon Bajada

Kyld ärtsoppa med ängssyra och smulad ädelost

4-6 portioner

Ärtsoppa

- > 400 g frysta eller färska ärtor
- > 80 g finhackad purjolök
- > 1 finhackad vitlöksklyfta
- > 2 finhackade små selleristjälkar (ca 80 g)
- > 500 ml kyckling- eller grönsaksbuljong.
- > 2 msk naturell yoghurt
- > 1 stor nypa vitpeppar
- > salt

Ädelostsmulor

- > 60 g ädelost, rumstempererad
- > 25 g smör, rumstempererat
- > 1 dl mjöl

Garnering

- > 20 g ängssyra eller körvel

1. Om du använder frysta ärtor, spola med vatten och låt dem tina.
2. Stek purjolök, vitlök och selleri i olja på låg värme i 8-10 minuter tills de mjuknar. Låt dem svalna i kylskåp.
3. Värm ugnen till 180 °C.
4. Rör samman ädelost, smör och mjöl med fingertopparna i en skål.
5. Sprid ut ädeloströran på bakplåtspapper och tillaga i ugnen i 15 minuter, eller tills den fått färg.
6. Lägg sedan alla soppingredienser i en matberedare och mixa till en luftig, lätt soppa.
7. Håll upp i soppskålar, strö över ädelostsmulorna och toppa med ängssyra eller körvel. Servera gärna med knäckebröd och vin.



Blason de Bourgogne
Mâcon-Villages.
Ädelosten har dämpats av
mjölet så ängsyran och söt-
man i örtorna gifter sig
med den friska frukten och
örtigheten i vinet.
Art. nr: 2295, 99 kr

Potatissallad med rädisor och picklade granskott toppad med rökt makrill

4-6 portioner

Potatissallad

- > 1,5 kg färskpotatis
- > 200 g tvättade och delade rädisor.

Dressing

- > 1,5 dl yoghurt
- > 1 msk dijonsenap
- > 0,75 dl majonnäs
- > Picklade granskott eller zest från 1 citron
- > 60 g makesallad

> salt och peppar

Picklade granskott

- > 30 granskott
- > 3 dl vatten
- > 1,5 dl ättikspit
- > 1 dl socker

Garnering:

- > 2 msk pumpafrön
- > 350 g rökt makrill

Calvet Côtes-du-Rhône Rosé. Detta läckra och aromatiska rosévin är en fantastisk smakbrygga när varken rött eller vitt vin kommer till sin rätt. Art. nr: 2219, 89 kr

1. Koka potatis i 15-20 minuter. Häll av och låt svalna.
2. Blanda dressingen med makesallad och rör samman med potatis, rädisor och en matsked finhackade, picklade granskott.
3. Lägg upp potatissalladen i en serveringsskål och strö över pumpafrön.
4. Servera med rökt makrill och toppa med picklade granskott.

Picklade granskott

Inlagda, picklade granskott har en härligt syrlig smak. Granskotten plockar du längst ut på granen. På sommaren är skotten ljusgröna eller gulaktiga. De bör picklas minst några dagar före användning. Om du saknar granskott, kan du använda citronzest istället.

↑ Sparkle & Co. Cuvée Rosé
Rätten kräver något som balan-
serar fräschören och sötman. Då
passar ett halvtorr rosévin.
Sötma för sötma och
friskhet för friskhet.
Art. nr: 77197, 75 kr

Granité på gurka och fläder med vit chokladkräm.

4-6 portioner

- > 150 ml stark fläderblomssaft
- > 1,5 - 2 gurkor. Skalade och urkärnade.
- > 50 g vit choklad
- > 2 dl vispgrädde
- > citronmeliss

1. Skala och kärna ur gurkan. Blanda den sedan med

fläderblomssaften i en mixer. Häll blandningen i en form.

2. Ställ in formen i frysen i 2-3 timmar. Skrapa varje halvtimme fram vattenkristaller med en gaffel.

3. Värm ugnen till 180 °C.

4. Hacka chokladen i små bitar. Sprid ut chokladbitarna på bak-

plåtspapper och ställ in i ugnen i 8 minuter. Se till att chokladen inte bränns vid.

5. Låt chokladen svalna och hacka den sedan lite mer.

6. Vispa kall grädde. Rör samman med den hackade chokladen och ställ in i kylskåpet.

7. När blandningen av gurka och

fläder är helt frusen, skrapa den till snö med en gaffel. Servera med chokladgrädden och färsk citronmeliss.



Tr3 Apor Rosé
Art. nr: 72935,
169 kr (3 L BIB)

WINE & FRIENDS
testar...

Av – Eva Kuylenstierna

... hur Tr3 Apor Rosé bäst möter sommaren

Tr3 Apor Rosé med smak av smultron, vinbär och solmogna jordgubbar är ny på hyllan. Vår testpanel tar reda på hur vinet klarar av typiska sommarsmaker.



Caroline Pfeiff
– Produktchefsassistent



Anna Edwardsson
– Projektledare



Magnus Lansman
– Produktchef



Caroline Lindorff
– Receptionist

5p. Syrlig jordgubbe som lät sötman i vinet komma till sin rätt.	2p. Varken tipp eller topp. <i>Varken eller...</i>	1p. Glassen är söt i sig och får vinet att upplevas beskt.	3p. Både tårtan och vinet kommer till sin rätt.
3p. Bäst. Jordgubbarna tar fram det söta och bäriga i vinet. <i>Bäst!</i>	3p. Balsamicon tillför inget. Skippa den. <i>Ingen totalkrasch</i>	1p. Inte gott alls. Glassens sötna gör att vinet känns surt.	3p. En trevlig matchning. Passar bäst om tårtan inte är alltför söt. <i>Trevlig matchning</i>
4p. Helt ok. En ganska syrlig jordgubbe, så det funkar bra!	3p. En aning bittert, men ingen totalkrasch. <i>Ingen totalkrasch</i>	2p. Här behövs mer sötna i vinet.	3p. Tårtan är lite för söt och tar över smakerna, men helt OK!
5p. Magiskt gott!	2p. Syran från balsamicon skär sig mot vinet.	3p. Funkar bra. Sötma och mjukhet gifter sig bra.. <i>gifter sig bra</i>	4p. Ett bra vin som matchar smakerna i tårtan på ett fint sätt.

Summa =

17 p.

10 p.

7 p.

13 p.

Rabarber

Rabarber är bland det somrigaste som finns. Med vaniljglass är smaken av svensk sommar fullbordad. Men varför inte testa med fisk eller som förförisk sommandrink?

Text – Thomas Holstein

R

abarber har nästan lika starka sommarassociationer som jordgubben. Nygräddad rabarberpaj ligger många av oss varmt om hjärtat.

Serverad med en kula vaniljglass så är smaken av svensk sommar fullbordad.

Men växten rabarber kommer ursprungligen från Ryssland, Mongoliet och norra Kina där den har odlats i över 5 000 år. Från början användes den, som så många andra växter, i medicinskt syfte. Vanligtvis torkade man stjälkarna varefter de maldes ner till ett pulver som ansågs hjälpa mot förstoppning.

Rabarbern kom till Sverige först på 1600-talet. Där och då användes rabarbern främst som krydda. Gamla recept vittnar om att lammstek med rabarber, salt och peppar var vanligt förekommande. I takt med att socker blev mer tillgängligt och billigare, började vi använda rabarbern i efterrätter, så som vi känner den idag.

Rabarbern är rik på c-vitamin och under världskrigen då importen av frukt var begränsad ökade konsumtionen för att minska risken för vitaminbrist. Utöver c-vitamin är rabarber rik på oxalsyra. Det är den som sätter sig på tänderna när vi äter den rå. I för stora mängder kan oxalsyran också vara skadlig för de inre organen. Idag finns det närmare 100 olika sorter av rabarber i Sverige. De vanligast förekommande sorterna heter Victoria, Spangsbjerg och Marshalls Early Red.

Rabarbern är perenn och växer i hela landet. Den är lättskött och trivs i de flesta klimat. Den mognar på våren och är, precis som jordgubben, ätbar tidigt på sommaren. 🍓

3 heta rabarbertips:

Rabarbersallad till fisk

Hvylva späda rabarberstjälkar tunt med ett mandolinjärn. Blanda sedan rabarberstrimlorna med syrligt äpple och lite färska örter samt en gräsig olivolja, och du har en krispig och vacker sallad att servera till grillad lax.

Förförisk sommandrink

Trött på Aperol Spritz? Prova i så fall att göra en Rabarber Spritz. Ta ett glas mousserande vin, till exempel en Prosecco, och rör ner två matskedar hemmagjord rabarberkompott. Rör om försiktigt och garnera glaset med två tunt skivade rabarberstjälkar. Enkelt, somrigt och gott!

Odla dina egna rabarber

Det är enkelt och tacksamt att odla egen rabarber. Fyll en 10-liters kruka eller hink med näringsrik jord. Se till att plantorna har tillräckligt med jord för att kunna slå rot. Plantera skotten sent på hösten, alternativt tidigt på våren, och placera krukorna i ett soligt läge. Glöm inte att vattna!



Wintips!

Piccini Prosecco Extra Dry
Art nr: 79668
129 kr (750 ml)

Calvet Côtes-du-Rhône Rosé
Art nr: 2219
89 kr (750 ml)



Svenska skärgårds- pärlor

Vem har inte drömt om att båtlufta i Grekland? Sverige erbjuder lika vackra och levande skärgårdsmiljöer. Vi tipsar om bra käk och spännande vinlistor ute på svenska öar.

Text – Pär Strömberg

Grundets vandrarhem, Nämndöfjärden

Stockholms skärgård:

Det är inte bara segling och stekare i Sandhamn. Krögarparet Lars och Ann-Marie Wikström firar 40 år på klassiska **Sandhamns Vårdshus**. 2019 öppnar de även en bar med skaldjursfokus precis vid vattnet. Ingen vill missa detta!
www.sandhamns-varldshus.se

Där Nämdöfjärden och Jungfrufjärden möts ligger **Grundets vandrarhems** matservering med bar. En riktig skärgårdspärla med fullständiga rättigheter, krävmärkta produkter och närproducerade råvaror från skärgården.
www.grundet.se

Tullhuset är en skärgårdskrog inhytt i anrika Dalarö Tullhus. Menyn följer säsongerna med råvarorna i fokus. Ekologisk medvetenhet med traditionella luncher, middagar och festvåningsmenyer.
www.tullhuset.nu

Bakfickan, Visby



Gotland:

Strax intill St:ta Karins ruin på Stora Torget i Visby har **Bakfickan** huserat sedan tidigt 90-tal. Än i dag har klassiker som stekt strömming, fisksoppa och rökta råkor en given plats på menyn, men med en modern twist.
www.bakfickanvisby.se

Öland:

På **Norrings Creperie** i Borgholm erbjuds nygräddade matiga galetter och söta crêpes. Självklart avnjuter man en fransk cider till detta men även spännande vin och öl finns.
www.norringscreperie.se

Västkusten:

Strandkanten är artisten Petters stammishak på Sveriges västligaste bebodda plats Koster. Och det är lätt att förstå varför. Här kan hela familjen njuta av färsk skaldjur på verandan till denna unika sjöbod med kanonläge vid Kstersundet. Den mysiga inredningen kan du köpa med dig hem.
www.strandkanten.se



Ottos Kök, Marstrand

Ottos Kök på Marstrands Havshotell är en restaurang med bästa läge. Sätt dig på verandan med utsikt över hamnen och Marstrandsön och njut av fisk och skaldjur på menyn. Här finns något för alla smaker.
www.marstrands.se

Salt & Sills restaurang på Klädesholmen har bryggservering och fönster med havsutsikt. Här äter man så klart fisk och skaldjur. Rätter som "Sillplankan" och "Klädesholmaren" har bidragit till skärgårdskrogens internationella erkännande.
www.saltosill.se

På **Peterson's Krog** välkomnas du in i en genuin bohuslänsk miljö, präglad av havet som omger Karingön. Njut av den härliga stämningen och de karaktäristiskt goda fisk- och skaldjursrätterna, tillagade av säsongens råvaror.
www.petersonskrog.se

Skåne:

Spirit of Hven - Backafallsbyn är en 4-stjärnig hotell- och konferensanläggning på ön Ven, med destilleri, restaurang, relax, boutique och en av Sveriges främsta whiskybarer. Ett gastronomiskt paradys med lokalt producerade råvaror från ett bördigt landskap.
www.backafallsbyn.se

Norrland:

Novas Inn på Holmön utanför Umeå serverar lokalt fångad fisk och en meny speciellt anpassad efter den originella skärgårds miljön i Norrland. Här finns även möjlighet att hyra cykel och ta sig runt ön.
www.novasinn.se



Norrings Creperie, Öland

Syrlig vällust



Har maten blivit för salt? Känns den för fet, söt eller bara smakfattig? Balansera med lite syra, gärna i form av vinäger. Men välj noga i hyllan då varje sort har sin personlighet som sävligt mognat fram till fulländad smak. Om den nu är framtagen med naturmetoden förstås, och inte på industriell väg.

Text – Elisabeth Askefalk



Syra i mat är lika viktigt som sötna eller sälta. Förutom att den får det att vattnas i munnen, väcks smaklökarna till liv och grundsmakerna balanseras. Det kan även vara ett sätt att minska på saltmängden i maten om man vill det. Mycket syra förhöjer nämligen upplevelsen av sälta när man äter.

Vinäger bör väljas med samma omsorg som vin eller olivolja. Men för en lekman är det inte helt enkelt att förstå vare sig kvalitet eller prisbild. Ett tips är att titta på hur alkoholen i vinet omvandlats till vinägersyra - om det är naturmetoden eller den industriella metoden som använts.

– Syrahalten i vinägern skvallrar till viss del om metoden och även

färgen, men smaken avslöjar mest. En industriellt framtagen vinäger kan aldrig ha samma breda smakregister som en långsamt syrad vinäger, berättar Måns Falk, kock och ansvarig för Accademia Di Luca, Di Luca & Di Lucas matakademi.

Grunden för nästan all vinäger är vin, och som alltid är det råvaran och därefter förädlingen som avgör kvaliteten.

– Vi använder oss enbart av naturmetoden. Därefter lagras vår vanligaste vinäger, Zeta vitvins- och rödvinsvinäger, i minst två år på stora ekfat och det är vi ensamma om i Sverige, berättar Måns.

Naturmetoden innebär att alkoholen i vinet förvandlas till vinägersyra genom att sakta droppa igenom en levande bakteriekultur, en vinägermoder, och ner i ett träfat

”Vi använder oss av naturmetoden. Därefter lagras Zetas vinäger på ekfat.”

under en veckas tid. När vinet kommer i kontakt med syre och bakteriekulturen startar fermenteringen i varje droppe, vilket ger en vinäger som på bästa sätt bibehåller vinets fruktighet och karaktär.

Vid industriellt tillverkad vinäger används också levande mikroorganismer. Skillnaden är att processen snabbas på genom att varmluft





I Sverige är det bara Zetas vitvins- och röd-
vinsvinäger som lagras
på stora ekfat i minst
två år.

pumpas in i den rostfria tanken med vin under hårt tryck för att påskynda jäsningsen. Tyvärr försvinner mycket av de förfinade aromerna under behandlingen och smaken blir tunnare samt skarpare. Dessutom blir vinägern grumlig och filtreras efteråt. Det försvagar vinkaraktern ytterligare, gör fruktigheten mindre och färgen blekare.

– Ett sätt att känna igen en natur-

ligt jäst vinäger är att den är aningen mörkare i färgen än en vinäger som tagits fram industriellt. Syrahalten är också en vägvisare och bör vara minst sju procent, så läs gärna på flaskan. Är den bara sex procent, vilket är det lägsta tillåtna, är vinägern sannolikt industriellt tillverkad. Men det gäller inte balsamvinäger som tillverkas av både druvmust och vinäger, säger Måns.

En balsamvinäger fermenteras

inte utan lagras ”bara” på ekfat. Första gången äkta balsamvinäger från Modena i norra Italien omnämndes var redan på 1000-talet. I dag är originalet lika dyr som rysk kaviar, en älskad smaksättare i det italienska köket och också en viktig kulturbärare.

– I norra Italien sätter man ofta en vinägertunna i samband med att barn





Gör din egen sommarvinäger!

Det är lätt att göra egen vinäger. Tillsätt valfri smaksättning och låt vinägern mogna på en ljus plats i cirka två veckor. Ta sedan bort smaksättningen och häll upp på fin flaska.

Röd vinäger:

> Passar perfekt med färska blåbär eller björnbär, cirka en fjärdedel bär i förhållande till vinäger. Tillsätt även strimlor av skalet från en kvarts lime. En annan kryddning med sting är en rejäl kvist rosmarin, en halv chili & en halv bit torkad pomeransskal.

Vit vinäger:

> Får härlig sommarkänsla tillsammans med färska hallon. Prova också att smaksätta vitvinsvinäger med en stor basilikakvist, en klyfta citron & ett par klyftor vitlök.

Vilken vinäger passar till vad?

Vitvinsvinäger – en högklassig vinäger och utmärkt bas i all mat där syra behövs. Har en ren, fruktig smak som passar särskilt bra i dressingar av alla de slag samt inläggningar.

Äppelcidervinäger – doftar av mogna höstäpplen och har en rund syra utan sötma. Är mildare i smaken än vitvins- och rödvinvinäger. Passar fint i grönsakssoppa eller till fruktinläggningar.

Rödvinvinäger – fylligare i smaken än vitvinsvinäger och är en bra smakkompis till rå, röd lök. Färgar inte av sig i matlagningen utan kan med fördel användas även i ljusa såser, som majonnäs.

Ättika – är en renare och mer koncentrerad form av vinäger. Framställs kemiskt och har neutral smak samt lite stickig doftkaraktär. Vanlig till inläggningar av olika slag samt ibland marängar.

Balsamico – Den perfekta smakkompisen till en bit parmesanost. Det är också en utmärkt glaze som kan penslas direkt ur flaskan på sommarens grillrätter, såväl kött som fisk.

”Det är med vinäger som med vin eller olivolja. Den som inget vet tar lätt fel. Den som vet når gyllene höjder.”

Fernando Di Luca

föds. Lagom till 20-årsdagen har vinägern utvecklat precis rätt smakkaraktär, vilket gör provsmakningen till en högtidsstund, berättar Måns.

Som tur är finns originalet från Modena numera i en förenklad variant som tillverkas av en blandning av tioårig lagrad vinäger samt druvmust.

– Zeta Balsamico är IGP-märkt.

Den innebär att den är ursprungsmärkt och antingen kommer från Modena eller Emilia Romagna. Jag avslutar gärna måltiden med en liten bit Parmesan med en droppe balsamico. Den är också fantastisk att använda som glaze direkt ur flaskan på allt grillat, såväl fisk, grönsaker som kött. Pensla på mot slutet när det nästan är klart, tipsar Måns. 🍷

A Christmann Riesling.
Torr, lätt och frisk,
ren, fruktig smak med in-
slag av lime och mineral.
Art. nr: 5882, 139 kr

Sparris-,
tomat och
bön sallad.
Recept på
zeta.nu

Halloumi med romanescosås

4 portioner

> 1 fpk à 250 g Zeta Halloumi

ROMANESCOSÅS

- > 100 g skalade sötmandlar, men det fungerar även bra med mandelspån eller hackad mandel
- > 1 fpk à 290 g Zeta Paprika grillad avrunnen
- > 1 vitlöksklyfta riven
- > 1/3 röd chili skivad
- > 1 msk Zeta Rödvinvinäger
- > 1 tsk citronskal det yttersta gula
- > 2 msk Zeta Extra Jungfruolivolja Classico
- > 1/2 - 1 dl vatten
- > salt och svartpeppar

TILL SERVERING

> 1 fpk makesallad

1. Lägg alla ingredienser i en skål.
2. Mixa med stavmixer till en röra, späd med vatten om du vill ha en tunnare konsistens.
3. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar.
4. Grilla eller stek osten. Lägg upp salladen på ett fat och lägg på den grillade osten.
5. Ringla över romanescosåsen.

Mer god mat
på zeta.nu

Rosévinets tid är här



Försäljningen av rosévin har flerdubblats de senaste åren. I sommar väntas även mousserande rosé trenda både till minglet och maten. Och äntligen har även män fattat grejen med det sköna, svala, rosa vinet.

Text – Pär Strömberg

N

är det åter glimmar av rosa toner i glaslet på utserveringarna runt om i landet, vet vi med säkerhet att våren är här och att sommaren är närstående.

Även om rosévin dricks allt mer året om så är det inget snack om att konsumtionen ändå eskalerar i takt med soltimmarna.

De senaste åren har utbudet gått från kvantitet till kvalitet. I takt med ökad efterfrågan har vinproducenter runt om i världen förstått dess potential och lagt ner mer tid och möda på sina viner, vilket resulterat i en ny generation av ljusa toppviner.

Rosétrenden ökar markant bland yngre män och då framförallt mousserande rosévin, enligt Vinbarometern Summer

Report 2017. En gissning är att trenden inte bara kommer synas på de hippa strandklubbarna runt om Sveriges kustremsa i sommar utan även på puben, på golfklubben och på campingen.

De senaste tio åren har den totala försäljningen av rosévin flerdubblats, samtidigt som kunskapen och medvetenheten om vinerna har ökat. Förra sommarens värmebölja gjorde att försäljningen boomade igen. Föreställningen att rosé endast är ett mingelvin för sommarfesten har kompletterats med insikten om vilket fantastiskt matvin det är.

Trenderna visar att rosévin, både stilla och mousserande, är ett utmärkt alternativ till både vita och röda viner till maten. Man behöver då inte alternera utan bara köra roséviner, som passar till det mesta. De är ofta lite stramare än vita viner eftersom de blå druvorna ger rosévinerna den struktur som vitt vin ibland saknar. Samtidigt är de mjukare och syrligare än många röda viner. De kan även klara biffen och den feta såsen. 🍷

**De senaste åren har
utbudet gått från
kvantitet till kvalitet.**

3

FAVORITROSÉER

**Sparkle & Co.
Cuvée Rosé EKO.**
Art. nr: 77197

Ett halvtorr friskt mousserande rosévin. Vinet är ljus rosa med en fruktigt, frisk smak med inslag av solmogna jordgubbar, vildhallon och citrus. Lång läskande eftersmak. Tydlig doft av solmogna jordgubbar, syrliga röda vinbär och citrus.



Calvet Côtes-du-Rhône Rosé.

Art. nr: 2219

Ungdomligt och härligt aromatiskt, bärigt vin med mängder av mogna jordgubbar och körsbärstoner uppbackade av mineral. Den friska fruktsyran bär upp all frukt i smaken och ger ett härligt inbjudande avslut.



La Spinetta Il Rosé di Casanova.

Art. Nr: 90076

Torr, frisk och fruktig rosé med massor med hallon, röda vinbär, färska örter och mineraler. Syran är markant och i eftersmaken kommer en mycket trevlig, salivutsöndrande grapeton.





Mousserande rosévin

- Inte bara för kvinnor längre: Vintern 17/18 har ungefär lika många män druckit mousserande rosévin som kvinnor. 17 procent av de manliga vindrickarna och 15 procent av de kvinnliga har druckit mousserande rosévin.
- Ett allt vanligare inslag hos vindrickarna: I sommar kommer mer än var tredje vindrickare under 50 år att dricka mousserande rosévin.
- Inte längre bara ett storstadsfenomen: Den allra största ökningen sker i de mindre städerna utanför storstäderna.
- Dricks året runt: En av sex vindrickare har druckit mousserande rosévin i vintras jämfört med en av 14 vintern året innan.

Källa: Vinbarometern Summer Report 2017



Så tillverkas rosévin

De fyra vanligaste metoderna för tillverkning av rosévin.

1

Maceration eller skalkontakt är en slags urlakningsprocess och den traditionella metoden för tillverkning av rosévin. När blå druvor pressas får skalen ligga i kontakt med druvjuicen en kort period.

2

Blandning av rött och vitt vin är förmodligen den mest kända och kanske den enklaste metoden för att göra rosévin. Detta är inte tillåtet i Europa sedan 2009 med undantag för mousserande vin, men desto vanligare i Nya Världen.

3

Vill man producera ett mer koncentrerat rosévin kan man använda metoden *Saignée* (franska för blödnings) i början av macerationen för ett rödvin. Musten som rinner av har endast en kort kontakt med skalen och blir därför rosa.

4

Avrinning används i Nya Världen och har blivit en populär teknik. Vin tillverkat med den här metoden blir mörka i färg och kraftiga i smak.

Perfekt
kombo!

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



Nyheter



MAJ

Christian Drouin Calvados Millésime (Tillfälligt sortiment)

Årgång: 1969, 1979, 1989, 1999

Ursprung: Normandie, Frankrike
Under maj månad lanseras en kvartett årgångsbetecknade calvados från en av regionens främsta producenter. Christian Drouin har i konnässörskretsar tilldelats namnet "Kungen av Calvados". Inte helt blygsamt kan tyckas, men frågan är om någon annan producent har dragit ett större lass för att sprida kunskapen om den ädla drycken utanför Normandie och ge calvados det rykte som den förtjänar? Bland de familjeägda producenterna är Christian Drouin en av de största, vilket är svårt att tro när man besöker deras gård som har anor från 1600-talet. I deras lador finns idag ett stort sortiment av årgångscalvados. Att den är betecknad med ett årtal innebär att all calvados i flaskan kommer från det specifika året. Vi har valt ut fyra årgångar från olika decennier som kan passa när man vill ge bort som present till någon som uppskattar ädla drycker.

Producent: Christian Drouin

1969 (18 flaskor)

Artikelnummer: 10604

Pris: 2999 kr för 700 ml

1979 (30 flaskor)

Artikelnummer: 10601

Pris: 2299 kr för 700 ml

1989 (60 flaskor)

Artikelnummer: 10603

Pris: 1499 kr för 700 ml

1999 (72 flaskor)

Artikelnummer: 10602

Pris: 999 kr för 700 ml

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



MAJ

Becker Kammenberg Spätburgunder (Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2014

Ursprung: Pfalz, Tyskland

Producent: Friedrich Becker

Druva/druvor: 100 % Spätburgunder

Artikelnummer: 95349

Systembolagets inköp: 240 flaskor

Pris: 739 kr

Om vinet: Efter manuell skörd avstjälkas druvorna, fransett en liten andel stjälkar som behålls under jäsning. Andelen varierar efter årgång. Jäsningen sker med naturlig jäst i öppna ekliggare. Druvskalen trycks ner för hand en gång om dagen tills jäsningen är klar. Därefter dras vinet om till franska ekfat om 300 liter. Efter två år på fat buteljeras vinet utan klarning eller filtrering.

Gott till: Lamm, vilt, gås, anka, smakrika vegetariska rätter utan hetta.

Serveras: Dricks bäst från 2020 och framåt.



MAJ

Studio by Miraval Rosé (Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Provence, Frankrike

Producent: Jolie-Pitt & Perrin

Druva/druvor: 40 % Cinsault, 30 % Grenache, 30 % Rolle & Tibouren

Artikelnummer: 94925

Pris: 145 kr

Om vinet: Framställd enligt saignée-metoden. Övriga druvor Grenache, Rolle och Tibouren har pressats direkt efter skörd. Grenache och Rolle-druvorna har viniferats en tid på tulpansformade cement-tankar med rund botten vilket ger en effekt som påminner om battonage. Sedan har vinet fortsatt vinifieras på rostfria ståltankar.

Gott till: Skaldjur, sallader, fiskrätter och som aperitif.

Serveras: Gott att dricka nu.



MAJ

Becker Heydenreich Spätburgunder (Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2014

Ursprung: Pfalz, Tyskland

Producent: Friedrich Becker

Druva/druvor: 100 % Spätburgunder

Artikelnummer: 95372

Systembolagets inköp: 120 flaskor

Pris: 1399 kr

Om vinet: Efter manuell skörd avstjälkas druvorna, fransett en liten andel stjälkar som behålls under jäsning. Andelen varierar efter årgång. Jäsningen sker med naturlig jäst i öppna ekliggare. Druvskalen trycks ner för hand en gång om dagen tills jäsningen är klar. Därefter dras vinet om till franska ekfat om 300 liter. Efter två år på fat buteljeras vinet utan klarning eller filtrering.

Gott till: Eleganta och smakrika rätter på lamm, vilt, gås eller anka.

Serveras: Drickes från 2020 och en evighet framåt.



JUNI

West Cork Irish whiskey Black Cask (Ordinarie sortiment)

Ursprung: Irland

Producent: West Cork Distillers Ltd

Artikelnummer: 4666

Pris: 260 kr för 700 ml och

140 kr för 350 ml

Om drycken: Black Cask är ett giftermål av en tredjedel trippeldestillerad potstill whiskey och två tredjedelar grain whiskey. Efter den första lagringen på nya bourbon-fat genomgår whiskeyn en andra lagring på hårt kolade bourbonfat (#5 char). Nyanserad, kryddig smak med tydlig rostad fatkaraktär, inslag av smörkola, torkad frukt, pekannötter, choklad, vanilj och kaffe.

Gott till: Serveras rumstempererad som avec.

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



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



JUNI

**Barrels and Drums
Moscow Mule**
EKO

(Ordinarie sortiment)

Producent: Enjoy Wine & Spirits AB

Artikelnummer: 1887

Pris: 18,90 för 330 ml



Om drycken: Kolsyrad, vinbaserad dryck med smak av ingefära, lime och gurka.

Gott till: Serveras väl kyld, gärna i en kopparmugg med is och garnerad med gurka och lime.

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



JUNI

**Campo San Giorgio
Conero Riserva**
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2013

Ursprung: Marche, Italien

Producent: Umani Ronchi

Druva/druvor: 100 % Montepulciano

Artikelnummer: 90134

Systembolagets inköp: 320 flaskor

Pris: 449 kr



Om vinet: Druvorna pressas varsamt och jäser därefter i ståltankar vid 28-30 grader i 14-16 dagar på sin naturliga jäst. Efter den malolaktiska jäsningsen lagras vinet på nya ekfat i 12-14 månader och ytterligare sex månader i ca 2 år gamla tonneaux. Efter buteljering lagras vinet i åtta till tio månader innan det säljs.

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

Serveras: Vinner på lagring i två till femton år.



JUNI

Coragem Douro
(Ordinarie sortiment)

Årgång: 2017

Ursprung: Douro, Portugal

Producent: Vidigal Wines S.A.

Druva/druvor: Touriga Franca, Tinta Roriz och Touriga Nacional

Artikelnummer: 2548

Pris: 249 kr för 3 L BIB



Om vinet: Druvorna till vinet som kommer från Douro handskördas. Efter vinifiering lagras ca 50% av vinet med franska ekchips under en och en halv månad.

Gott till: Passar till såväl kraftigare köttträtter som till vegetariska anrättningar. Fungerar även utmärkt som sällskapsvin om man uppskattar ett lite kraftigare rödvin.

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



JUNI

**Château de Beaucastel
Côtes du Rhône Rouge**
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2016

Ursprung: Rhône, Frankrike

Producent: Famille Perrin & Fils

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

Artikelnummer: 92362

Systembolagets inköp: 216 flaskor

Pris: 779 kr



Om vinet: Efter skörd och noggrann selektering vinifieras druvorna på ek respektive cement beroende på druvsorternas olika egenskaper. Därefter görs den slutgiltiga blenden och vinet lagras i tolv månader på franska ekfat.

Gott till: Smakrika rätter av nöt och vilt.

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



JUNI

**Fontanafredda Barolo
Proprietà**
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2013

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Fontanafredda

Druva/druvor: 100 % Nebbiolo

Artikelnummer: 95021

Systembolagets inköp: 360 flaskor

Pris: 599 kr



Om vinet: Druvorna handplockas vid optimal mognad och får sedan genomgå alkoholjäsning på rostfria ståltankar. Efter denna läggs vinet på stora ekfat av slavonsk ek, så kallade Botti, under två år. Vinet filteras mycket lätt, buteljeras och lagras sedan ytterligare minst två år innan försäljning.

Gott till: Mycket smakrika köttträtter, gärna av vilt.

Serveras: Gott att dricka nu, men vinner på lagring i ytterligare fem till tio år.



JUNI

**Château de Beaucastel
Côtes du Rhône Blanc**
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2017

Ursprung: Rhône, Frankrike

Producent: Famille Perrin & Fils

Druva/druvor: 80 % Roussanne, 15 % Grenache Blanc, 5 % Clairette och Bourboulenc

Artikelnummer: 92351

Systembolagets inköp: 108 flaskor

Pris: 779 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand i små korgar och druvsorterna vinifieras separat. 30% jäser och lagras på nya, små, franska ekfat och 70% på ståltankar i åtta månader. Vinet buteljeras efter ytterligare åtta månaders lagring.

Gott till: Eleganta rätter av fisk och skaldjur.

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



JUNI

Juliusspital Rosé Trocken
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Franken, Tyskland

Producent: Weingut Juliusspital

Druva/druvor: 60 % Spätburgunder, 40 % Pinot Meunier

Artikelnummer: 91164

Systembolagets inköp: 1800 flaskor

Pris: 129 kr

Om vinet: Efter skörd och pressning får skalen ligga med druvorna en kort period för färg och fruktstruktur. Musten har jäst på låg temperatur i 30 dagar. Vinet har fortsatt vila på jästfällningen under vinifieringen på rostfria ståltankar innan buteljering.

Gott till: Sallader och skaldjur eller som aperitif.

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



JUNI

La Spinetta il Rosé di Casanova
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Toscana, Italien

Producent: La Spinetta

Druva/druvor: 50 % Sangiovese, 50 % Prugnolo Gentile

Artikelnummer: 90076

Pris: 139 kr

Om vinet: Druvorna skördas för hand och får efter pressning ligga en timme med skalkontakt innan musten skiljs från skalen. Vinet får sedan vila på sin jästfällning under fyra månader på rostfria ståltankar innan det buteljerar.

Gott till: Asiatiskt, skaldjur, rosa fisk och kärelek!

Serveras: Gott att dricka nu, vinner inte på lagring.



JUNI

Belle Naturelle Rosé
EKO
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Kamptal, Österrike

Producent: Weingut Jurtschitsch

Druva/druvor: Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 94017

Systembolagets inköp: 800 flaskor

Pris: 159 kr

Om vinet: Spontanjäsnings av hela druvor med skalen. Därefter lagring på jästfällning i neutrala 600-liters ekfat i två månader. Ingen klarning, ingen filtrering. Helt naturligt.

Gott till: Picknick, balkonghäng, ost- och charkbricken.

Serveras: Gott nu, kan sparas ytterligare ett par år utan att försämrar. Ett rosévin som klarar av några års lagring.



JUNI

Belle Naturelle Grüner Veltliner
EKO
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Kamptal, Österrike

Producent: Weingut Jurtschitsch

Druva/druvor: 100 % Grüner Veltliner

Artikelnummer: 96074

Systembolagets inköp: 2400 flaskor

Pris: 159 kr

Om vinet: Spontanjäsnings av hela druvor med skalen. Därefter lagring på jästfällning i neutrala 600-liters ekfat i två månader. Ingen klarning, ingen filtrering. Helt naturligt.

Gott till: Fisk och skaldjur. Grillat vegetariskt, lättare rätter med kyckling.

Serveras: Gott nu, kan sparas ytterligare fem år utan att försämrar.



JULI

Juliusspital Würzburger Stein Riesling Erste Lage
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2017

Ursprung: Franken, Tyskland

Producent: Weingut Juliusspital

Druva/druvor: 100 % Riesling

Artikelnummer: 99516

Pris: 189 kr

Om vinet: När de nyskördade druvorna når vinkällaren skickas de, via en hiss, upp 13 meter ovanför golvet för att sedan i olika steg flyttas nedåt enbart med hjälp av gravitation. Musten jäser under 28 dagar på rostfria ståltankar. Vinet lagras på jästfällning i stora ekfat i några månader före buteljering.

Gott till: Passar bra till smakrika, eleganta rätter av fisk och skaldjur.

Serveras: Gott att dricka nu, kan lagras i två till åtta år efter skördeåret.



JULI

Juliusspital Würzburger Stein Riesling Grosses Gewächs
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2016

Ursprung: Franken, Tyskland

Producent: Weingut Juliusspital

Druva/druvor: 100 % Riesling

Artikelnummer: 99490

Systembolagets inköp: 360 flaskor

Pris: 376 kr

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

Gott till: Fisk och skaldjursrätter samt eleganta vegetariska rätter.

Serveras: Gott att dricka nu, kan sparas i upp till tolv år från skörden.



Ordinarie sortiment

Mousserande

● 77262	Philippe De Nantheuil Brut	195:-
● 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:-

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

● 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	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	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba	375 ml 169:-
● 70227	Fontanafredda Barolo	229:-
● 2305	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba	289:-

Portugal

● 2548	Coragem Douro	3L BIB 249:-
--------	---------------	--------------

Spanien

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

Sydafrika

● 2440	Delaire Graff Chenin Blanc Reserve	179:-
--------	---------------------------------------	-------

Tyskland

● 5882	Christmann Riesling Trocken QBA	EKO 139:-
● 5921	Tr3 Apor Halvtorr Vitt Vin	3 L BIB 169:-
● 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:-
● 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:-
● 5600	Jurtschitsch Rosé vom Zweigelt	EKO 69:-

Sött

● 4029	Calvet Sauternes Réserve du Ciron	375 ml 109:-
--------	-----------------------------------	--------------

Aperitif

● 8202	Valdespino Fino Inocente Sherry	375 ml 79:-
--------	---------------------------------	-------------

Sprit

● 594	The Brand New Republique Gran Añejo 3 Años Rhum (40%)	700 ml 239:-
● 4666	West Cork Irish Whiskey Black Cask 40% 700 ml PET	260:-
● 4666	West Cork Irish Whiskey Black Cask 40% 350 ml PET	140:-
● 340	Cognac Bossard VS (40%)	700 ml 285:-
● 38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%)	EKO 349:-
● 38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%) 350 ml	EKO 129:-
● 573	Kilchoman Machir Bay	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:-
● 1887	Barrels and Drums Moscow Mule (4,5%)	330ml EKO 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:-
● 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:-
● 77820	Nicolas Feuillatte Brut Fondamental	EKO 439:-
● 79654	Dehours La Croix Joly Extra Brut	649:-
● 88943	Nicolas Feuillatte Cuvée Palmes d'Or Brut	1095:-
● 77197	Sparkle & Co. Cuvée Rosé	EKO 75:-
● 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:-
● 70788	La Vieille Ferme Rosé	99:-
● 79444	Calvet Varietals Merlot	89:-
● 88349	La Vieille Ferme Rouge	99:-
● 71826	Calvet Minervo	105:-
● 88350	Perrin Côtes du Rhône Réserve	146:-
● 78169	Blason de Bourgogne Pinot Noir	149:-

Sortiment

● 78720	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 Pouppille – 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:-

Italien

● 12434	Donelli Lambrusco dell'Emilia		69:-
● 76609	Due Palme Costa Chardonnay		81:-
● 74236	Umani Ronchi Montipagano Trebbiano d'Abruzzo	EKO	89:-
● 79887	Umani Ronchi Villa Bianchi Verdicchio Classico		99:-
● 70113	Fontanafredda Langhe Chardonnay		109:-
● 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:-
● 71963	Umani Ronchi Montipagano Montepulciano d'Abruzzo	EKO	89:-
● 77181	Due Palme Costa Negroamaro		89:-
● 75234	Umani Ronchi Podere Montepulciano d'Abruzzo		96:-
● 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		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:-

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:-
● 73327	Baron de Ley Finca Monasterio		289:-
● 2525	Baron de Ley Reserva	MAGNUM	329:-
● 75908	Vi de Guarda		395:-

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:-
● 72935	Tr3 Apor Friskt Rosévin med Fruktig Smak	3 L BIB	169:-
● 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:-
● 2601	HandCraft Artisan Collection Viognier		99:-
● 75850	Gnarly Head Chardonnay		119:-
● 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:-
● 74570	Gnarly Head Petite Sirah		99:-
● 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 Ehmoser Wagram Terrassen Grüner Veltliner		149:-
● 73942	Jurtschitsch Grüner Veltliner Stein	EKO	189:-
● 73867	Josef Ehmoser 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 209:-
● 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 449:-
● 70379	La Spinetta Grappa di Pin (41%)	50 cl 499:-
● 85812	Marskin Ryyppy Marskens Snaps (40%)	499:-
● 334	Walcher Grappa Gewürztraminer (37,5%)	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 enjoywine.se hittar du fler nyheter i beställningssortimentet.

Ellen Franzén är sommelier på Gastrologik i Stockholm, som i år erhöll en andra stjärna i Guide Michelin. I våras tog hon dessutom hem segern i sommelier-SM 2019.

Text och bild – Pär Strömberg



”Prova, prova, prova. Finns tyvärr ingen genväg”

När bestämde du dig för att börja tävla? Landslagets coach Sören Polonius gav mig inte riktigt ett val. Hösten 2015 när jag arbetade på restaurang Esperanto kom han in en dag och meddelade att han hade anmält mig till en tävling. Det slutade med att jag blev trea på Lily Bollinger Awards, och sedan dess är jag fast. **Vad är drivet för dig i tävlandet?** Dels är jag en tävlingsmänniska, jag älskar utmaningen. Dels har det blivit ett sätt att utveckla mig

själv, att hela tiden lära mig nya saker och inte stanna av. Närmast blir det Nordiska mästerskapet i september. Jag var tvåa förra året, så såklart är jag revanschsugen. **Hur ser momenten i tävlingarna ut?** Teorin är alltid en tung bit, framförallt för att ta sig till final, medan finalerna är mer praktiskt upplagda. Service, blindprovning och rekommendera dryck till mat kan man alltid räkna med att det kommer. I slutändan skulle jag säga att kombinationen av förberedelse och att kunna hantera nerver är en viktig del, tillsammans med mycket kunskap

och många ”servicetimmar” i kroppen! **Vad kännetecknar en bra sommelier?** Kunskap är såklart superviktigt, men viktigast är nästan att vara lyhörd och ödmjuk inför uppgiften. Vad vill egentligen gästen ha? Alla har vi olika smak, budget och förväntningar, och det handlar om att kunna möta upp dessa. **Har du några bra provningsknepp för våra läsare?** Prova mycket! Prova, prova, prova. Finns tyvärr ingen genväg. **Har du något favoritvin hos Enjoy Wine & Spirits?** Jag är svag för Silvaner från Julius-



Ellens tips!

Julius & Söhne
Würzburger Stein
Silvaner Grosses
Gewächs 2016.
Art nr: 96225,
369 kr

Returadress:

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

Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm



B

PORTO BETALT

Beställ!

Sparkle & Co.

75 kr

Art.nr. 77197

