

Enjoy Wine & Spirits

#46

Vintern
2019

WINE & FRIENDS

Ett magasin för oss som gillar vin

Bubbel!

Servera mousserande
vin genom hela
middagen

Sveriges bästa
fjällkrogar

**Espresso
Martini**

Cocktailen på (nästan)
allas läppar

Chile

Viner från Nya världen
med lång historia



Rankorna går i dvala

Text — Pär Strömberg

Vintern har kommit till Grand Cru-gårdarna i Verzy, Champagne, och det är åter aktivitet ute i fält efter en mödosam höst med skörd och pressning inne i vineriet. Beskärningen, som börjar efter skörden, är det som står i fokus för vinterunderhållet av vinrankorna. Cuperly har cirka 10 hektar Pinot Noir- och Chardonnay-druvor odlade och rankorna ska nu gå i dvala för att vakna med ny kraft till vårens första värmande solstrålar.

Huset Cuperly grundades 1845 i byn Mourmelon-le-Petit och var ursprungligen en vin- och sprithand-

lare. I början av 1900-talet köpte Robert Cuperly mark i Verzy, som är ett av de bästa Grand Cru-lägena i Montagne de Reims, och här satte han sina första vinstockar. Han bestämde sig tidigt för att grunda ett eget Champagnehus, och detta blev Champagne Cuperly.

1940 tog sonen Jean Cuperly över verksamheten, för att sedan lämna över till sin son Gérard 1967. I dag jobbar även Gérards dotter Anne-Sophie i verksamheten, sida vid sida med sin far. Tillsammans driver de ett av få Champagnehus som endast gör ekologiska viner.



Så smakar Champagne

Champagne är världens mest kända mousserande vin. De två blå druvorna Pinot Meunier och Pinot Noir och den gröna Chardonnay utgör de huvudsakliga druvorna i regionen. En fin Champagne är både balanserad, krämig och livlig. Förutom den höga syran, de friska smakerna av frukt som exempelvis äpplen, och citrus, finns även inslag av mineral, honung och bröd.

Greta-effekten är ett faktum

Ä

nnu ett år lider mot sitt slut och nedräkningen mot 2020 går med stormsteg. När vi stänger 2019 kan jag konstatera att klimatfrågan fyller allt mer för allt fler, unga inte minst. Det är min fasta övertygelse att engagemanget bland världens ungdomar kommer att göra skillnad. Greta-effekten är ett faktum. Ännu en gång har ett dramatiskt klimat påverkat skörden runt om i Europa. Framför allt är det hetta och avsaknad av regn som gjort livet surt för Europas vinbönder. Odlare i södra Frankrike ställer sig frågan huruvida de över huvud taget kommer kunna fortsätta odla druvor i ett allt torrare och varmare klimat. I Kalifornien pågår experiment där druvorna får växa i skydd från solen för att undvika att musten i druvan börjar koka. Och i Österrike hör man odlare som planterar Cabernet Sauvignon för att i framtiden dra nytta av ett varmare klimat.

Årets sista nummer är fullmatat med härlig läsning. Vi börjar i Toscana där vi intervjuar Mario Piccini, en av regionens mest färgstarka personligheter, som alltid vågat gå sin egen väg. Piccinis viner har funnits på Systembolagets hyllor i över tio år. Apropå vinfamiljer porträtterar vi en annan framgångsrik familj, nämligen familjen Indelicato, som på 60-talet lämnade Sicilien för soliga Kalifornien. Delicato Family Vineyards, som firman heter, är i dag en av världens mäktigaste vinfamiljer och producerar årligen, hör och häpna, hela 100 miljoner liter vin. På temat mat gör vi, lagom till familjehögtiderna, en härlig meny ackompanjerad av enkom bubbel. Festligare kan det knappast bli. Till alla ostälskare tillhandahåller vi ett reportage om Italiens, och en av världens, mest älskade ostar - nämligen Parmigiano Reggiano eller parmesanosten som vi kallar den. Avslutningsvis, inför skidsäsong, slänger vi in en handfull tips på chyssta fjällkrogar du inte får missa. Därmed återstår att önska alla läsare ett fantastiskt slut på ett händelserikt år. Vi ser fram emot att fortsätta inspirera er alla till nya sensationella dryckesupplevelser när våren står för dörren.

God jul och gott nytt!



Thomas Holstein
— VD och delägare,
Enjoy Wine & Spirits

3 heta tips

1

Den hållbara julklappen

Ge bort kortspelet Klimatkoll till någon kär. Ett roligt och enkelt sätt att lära sig mera om vår klimatpåverkan. Perfekt att spela med kollegor på fikarasten.

2



Vin till sill

Älskar du sill men har svårt för öl och snaps, så går det alldeles utmärkt med vin. Prova till exempel med Gnarly Head Pinot Grigio, ett torrt vin med massor av tropisk frukt som matchar den fina saltan i fisken. Gott på riktigt.

3

Gluckande klapp

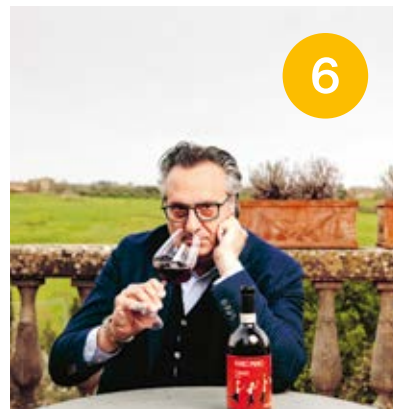
Gluckande julklappar kan vara uppskattat till hen som redan har allt. Lagom till julen släpper vi en XO Cognac på bolis. Den heter Dobbé XO (441/399 kr) och kommer i en grymt snygg karafflaska. Mums - som tomten skulle sagt.

Tryckfelnisse...

... var framme i förra numret. Utgåvonumret blev fel. Tidningen du håller i handen är #46 och inget annat.



6



Innehåll

Gott & Blandat	4
Reportage – Piccini	6
Storyn – Espresso Martini	10
Dryckesskolan – Chile	11
Vilket vin till maten? – Bubbelmiddag	12
Test – Pepparkaka med ädelost	16
Säsongens råvara – Grönkål	17
Reseguide – Svenska fjällkrogar	18
I fokus – Parmesanost	20
Storyn – Delicato	24
Produktnyheter och sortiment	26
Ett glas med Gonzalo Rodriguez	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/enjoywineandspirits

 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, Linda Folkesson, 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



Miljöcertifierat tryckpapper
3041 0701



Gott & Blandat

Kaliforniskt "snackevin"

Prisvärda Gnarly Head

Pinot Grigio är ett vin från Kalifornien med härlig rund smak och fin frukt. Finns numera på Systembolagets hyllor och passar utmärkt till pasta vongole och plockmat.

Gnarly Head
Pinot Grigio
Art nr: 6946
79 kr



**"Läskande och lättsamt
så kallat snackevin som
det skulle heta i Skåne,
med gula äpplen, gula
plommon och söta
kryddor."
- Dryckeslistan.se**

Prisbelönt Single Malt Whisky

Nu finns Kilchoman Sanaig i Systembolagets fasta sortiment. Kilchoman Sanaig blev utsedd till bästa Single Malt Whisky i sin kategori i världens mest prestigefyllda tävling 2016 International Wine & Spirits competition.

Kilchoman Sanaig
Art nr: 11202
549 kr



Nytt i beställnings- sortimentet!

Nu finns Fontanafredda Piemonte Barbera Organic i Systembolagets beställningssortiment. Smaken är härligt fruktig där körsbär och en aning viol får första parkett och där kryddor, lakrits och kaffe spelar andra fiol. Servera vinet till en härlig ragu på högrev.

**Fontanafredda Piemonte
Barbera Organic**
Art nr: 74406
109 kr



Sant eller falskt om vin

Det finns många myter kring vin men flera av dem stämmer inte alls. Här är sju fakta som får dig att glänsa på nästa middag.

Text – Pär Strömberg

- 1 Man blandar rött och vitt vin för att få rosévin.**
Svar: Nej, även om det förekommer exempelvis i Champagne görs rosévin i huvudsak på blå druvor.
- 2 Champagne kan göras på både gröna och blå druvor.**
Svar: Ja, Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier är de tre huvuddruvorna.
- 3 Chablis är en druvsort.**
Svar: Nej, Chablis är ett område i norra Bourgogne där man gör vita torra viner på druvan Chardonnay.
- 4 Är det verkligen någon skillnad på Barbera och Barbaresco?**
Svar: Ja det är det, men de har området Piemonte i norra Italien gemensamt. Barbera är en druva och näst Nebbiolo den kändaste i Piemonte medan Barbaresco är ett område som likt kändare Barolo, i huvudsak gör vin på druvan Nebbiolo.
- 5 Det går åt cirka 600-800 druvor för att framställa en flaska vin.**
Svar: Ja det stämmer, eller motsvarande 1,2-1,5 kilo druvor per färdig flaska vin.
- 6 Frankrike har störst vinkonsumtion per capita i världen.**
Svar: Nej, det är lilla Andorra som konsumerar mest vin per capita i världen, med hela 56,9 liter/år. Efter följer Vatikanstaten, Kroatien och Portugal före Frankrike. Italien kommer på tionde plats och vi svenskar dricker i snitt 25,7 liter/år, vilket är mest i Norden.
- 7 Frankrike är väl i alla fall det största vinlandet vad gäller vinproduktion?**
Svar: Nja, de har varit i topp länge, men faktum är att Italien under de senaste åren passerat med produktion på cirka 48,5 miljoner hektoliter per år. Frankrike kommer tvåa följt av Spanien, USA och Argentina som utgör topp-fem. Dock har Spanien, med drygt 1 miljon hektar, världens överlägset största vinodlingsareal.



Nya avsnitt av vår onördiga vinpodd!

Du har väl inte missat vår podcast "Vin för Rookies"? Det är en podd för alla oss som gillar vin och som gärna vill lära oss mer. I varje avsnitt bjuder Thomas Holstein in nyfikna gäster för att tillsammans djupdyka ner i olika teman, med den gemensamma nämnaren – vin.

I "Vin för Rookies" får du svar på både högt och lågt! Ingen fråga är för dum, ingen fråga är för svår.

Vi har nyligen släppt nya avsnitt. Men samtliga avsnitt som släppts tidigare finns såklart att lyssna på precis när DU vill. Välj att lära dig mer om vulkanviner, Rioja, druvan Pinot Grigio, Sauternesviner eller häng med i avsnittet om ost och vin.

Har du idéer på innehåll till framtida avsnitt? Hör av dig till oss via podd@enjoywine.se

Från korn till flaska

2005 flyttade Anthony Wills med familj till ön Islay i Skottland

och grundade gårdsdestilleriet Kilchoman som i dag gör whisky i världsklass. I familjen Wills är alla involverade i destilleriet så när ena sonen, George Wills, kom på besök till Stockholm tog vi naturligtvis ett snack med honom.

Text – Pär Strömberg

Vad karaktäriserar er whisky?

– Rökig torv är klassiskt för Islay, vi försöker dock göra en ung, fräsch och fruktig whisky, med mycket citruster.

Ni använder varken kylfiltrering eller tillsatta färgämnen, vad är filosofin bakom det?

– Min fars vision om hållbarhet och en så naturlig produkt som möjligt. Vi buteljerar vid minst 46 % alkoholstyrka, allt för att behålla produktens naturliga karaktär.

Hur ska Kilchoman drickas?

– Jag föredrar personligen att dricka den med ett par droppar vatten för att låta alla smaker få blomma ut till sin fulla potential. Jag uppmanar dock folk att prova den ren först, för att sen se vad som händer



Kilchoman Sanaig
Art nr: 11202
549 kr

"Självklart kan man para mat och whisky, även om man kanske hade blivit utskrattad för 15 år sedan.



under tiden i glaset. Har du is i glaset kommer whiskyn att bli vattnigare och vattnigare för varje klunk. Jag gillar när man kan prata om det man har i glaset, när det utvecklas, inte när det avvecklas.

Är whisky en solitär drink eller kan du para den med mat?

– Självklart kan man para mat och whisky, även om man kanske hade blivit utskrattad för 15 år sedan. Som dessert med choklad, till charkuterier och ost, eller som jag provade för inte så länge sen, sprayad över ett ostron. Det var helt magiskt gott!



Fotografiska öppnar filial i New York

Per Broman har med brodern Jan grundat Sveriges mest framgångsrika museum i modern tid: Fotografiska Museet i Stockholm. Vi tog ett snack med Per om att Fotografiska i vinter öppnar en filial i New York.

Berätta om er expansion?

– Redan vid starten i Stockholm 2010 ingick det i planen att vi skulle expandera och öppna på fler ställen i världen. I juni öppnade Fotografiska Tallinn och i vinter är det dags för New York. Det känns fantastiskt att öppna i detta fotografins centrum. Även här kommer en restaurang finnas med fokus på hållbar njutning, precis som i Stockholm där vi fick utmärkelsen Världens bästa museirestaurang 2017. För att få ett mat- och dryckesutbud som sticker ut har vi anlitat Stephen Starr, utnämnd till USA:s bästa restauratör.

Vad på Fotografiska i Stockholm ska man hålla koll på framöver?

– I december öppnar vår stora utställning Places Beyond med Erik Johansson som arbetar med att utmana vår fantasi genom att skapa överkliga verkligheter. Det är lika fascinerande för äldre som för barn. Har du en gång sett en bild av Erik Johansson glömmet du den aldrig ...

Vilket är ditt favoritvin hos Enjoy Wine & Spirits?

– La Spinetta Barbaresco Staderi, 2008 (reds. anm. Art nr 79811, 1 499 kr). En annan favorit som vi även serverar i vår restaurang är La Spinetta Casanova Chianti Riserva (reds. anm. Art nr 70081, 269 kr).

Kalendarium



Under 2020 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.

Uppsala Vin & Deli
Uppsala, 27-28 mars

Göteborg Vin & Deli
Göteborg, 24-25 april

Med vin i blodet

Familjen Piccini har med sin långa erfarenhet av vinproduktion i hjärtat av Toscana satt sin orangea färg på området. De är i dag ett av de mest dynamiska och innovativa italienska vinhusen vars viner återfinns runt om i världen.

Text — Pär Strömberg

T

oscana med sina böljande kullar med vajande cypresser, vinrankor i oändliga rader och dofter av lavendel och rosmarin är för många sinnebilden av den perfekta italienska upplevelsen.

Familjen Piccini har bott och arbetat i hjärtat av Chianti sedan slutet av 1800-talet. I dag är familjen en av de 25 största vinproducenterna i Italien och vinerna återfinns runt om i hela världen. De har dessutom lyckats sätta en viss orange prägel på sina hemtrakter. Men vägen dit har inte varit spikrak.

Historien började 1882 med Angiolo Piccini som då startade ett litet familjeföretag. Han gjorde vin under devisen ”det är inte hur mycket vin vi gör, utan hur mycket passion vi lägger ner i vårt arbete”.

Än i dag lever devisen genom syskonen Mario och Martina, familjens fjärde generation som tagit Piccinis viner långt utanför Toscana och styr vinhuset och vinerna framåt.

Familjen Piccini har bott och verkat i hjärtat av Toscana sedan 1882.



Ta sig hit

Flyg Stockholm-Florens via Frankfurt, München eller Zürich. Alternativt direktflyg Stockholm-Rom och därefter tåg till Florens. Tåg hela vägen från Sverige till Florens tar drygt 24 timmar. Väl i Florens är det inte långt till Chianti men en hyrbil rekommenderas om man vill uppleva det förföriska toskanska landskapet.



”Vårt mål med varumärket Piccini är att producera innovativa viner och kvalitetsviner som kan uppskattas över hela världen.”

2001 kom vinhusets stora genombrott i och med lanseringen av Chianti Orange, Piccinis flaggskeppsvin, som i dag säljs i över 80 länder.

Det sägs att den karaktäristiska orangea etiketten blev just orange efter att syskonen Mario och Martina Piccini medlat fram en kompromiss mellan sina olika visioner för etiketten; brodern Marios röda och systern Martinas gula. Hur som helst, resultatet blev enastående orange som stack ut i mängden, en spektralfärg som gav balans, välkomnande och värme till vinerna.

”Chianti Oranges framgång fungerade som en trampolin och gjorde det möjligt för oss att fokusera på andra produkter som representerar det bästa av både toskansk och italiensk vinframställning”, säger Mario Piccini.

Mario och systern Martina förvaltar i dag över egendommar runt om i hela Italien, från Toscana och Chianti Classico till Montalcino, Etna och nu senast i Veneto. Överallt med de gemensamma nämnarna: kvalitet, drickvänlighet och respekt för ursprunget, i en lång rad uttrycksfulla viner. Sverige har också en mycket speciell plats i Piccinis hjärta. Det var den svenska marknaden som omfamnade och välkomnade den tidiga ambitionen att göra Chianti till ett modernt vin, relevant för tiden vi lever i, långt från fiaschiflaskornas (en typ av flaska som har en rund kropp som ofta är helt eller delvis täckt av en korg) för långt gångna fiasko.

”Vårt mål med varumärket Piccini är att producera innovativa viner och kvalitetsviner som kan uppskattas över hela världen. Det gör vi genom att kontinuerligt investera i teknik, forskning och naturligtvis i högt utbildad personal”, säger Mario Piccini.

Det är med ord som dessa som man märker kraften i den samlade familjen Piccini. Deras strävan efter ett unikt uttryck som kan upptäckas av många och på så sätt stärka, inte bara sitt eget varumärke, utan alla de mindre kända och erkända producenter i områdena de representerar.

Mario Piccini är fjärde generationens vinmakare.



2001

kom vinhusets stora genombrott i och med lanseringen av Chianti Orange, Piccinis toppvin, som i dag säljs i över 80 länder.

Mario Piccini



Vinfakta om Toscana:

Vid sidan av Chianti och Chianti Classico är Brunello di Montalcino och Vino Nobile di Montepulciano de viktigaste områdena i Toscana, vida kända över hela världen. På senare tid har även Maremma och Bolgheri seglat upp som viktiga spelare. Vin från Toscana har varit populärt sedan medeltiden och redan 1716 ursprungsskyddades området Carmignano av den mäktiga Mediciklanen, vilket gör det till en av de äldsta appellationer i världen.



Familjen har i dag sex fristående vingårdar som parallella projekt till det framgångsrika varumärket Piccini. I Toscana; Fattoria di Valiano (Chianti Classico), Tenuta Moraia (Maremma), Villa al Cortile (Montalcino) och Geografico (Chianti), dessutom Torre Mora på Sicilien och Regio Cantina i Aglianico del Vulture-området i Basilicata.

Familjens filosofi bakom dessa separata vingårdar är lika klassisk som enkel: att producera viner som återspeglar regionen, med fokus på druvorna i förhållande till jordmån och ursprung. Dagens generation av Piccini har också tittat i backspegeln och gjort nytolkningar på tidigare generationers viner.

”Filosofin för alla våra familjegårdar är enkel men kraftfull, en druva, ett område. Vi är inspirerade av den perfekta kopplingen mellan inhemska druvsorter och dess terroir, och vi brinner för att tillverka viner som berättar historien om varje regions ursprungliga druvor”, säger Mario Piccini.

Med mer än 130 års erfarenhet av vinproduktion i hjärtat av Chianti i Toscana finns det en hel del kunskap samlat och med det senaste vinet på repertoaren, en Prosecco från Veneto, blickar familjen Piccini mot nya mål och går mot en ljus framtid. 🍷

Färdigblandad klassiker

En av de populäraste och mest efterfrågade cocktailarna på senare år är Espresso Martini. Nu lanserar Barrels and Drums klassikern som färdigblandad drink.

Text – Johan Persson

Sugen på
enkel lyx?

Prova en välkyld Espresso Martini. Hittas bland blanddrycker hos Systembolaget!

Esspresso Martini är en söt, men välbalanserad drink med smak av kaffe, vanilj, kakao och kanel. Det finns

flera påståenden om ursprunget till Espresso Martini. Ett av de vanligaste påståendena är att cocktailen skapades av den kände bartendern och mixologen Dick Bradsell i slutet av 1980-talet på Freds Club i London. Det var när en känd fotomodell (ryktena säger både Naomi Campbell och Kate Moss) kom in och bad om något som skulle få igång henne rejält, med de väl valda orden "a drink that will wake me up, and then

fuck me up". Dick Bradsell serverade henne då en Espresso Martini och resten är cocktailhistoria.

Nu lanserar Barrels and Drums en färdigblandad Espresso Martini – den första i det fasta sortimentet på Systembolaget. Cocktailen är gjord i samma anda som producentens populära drinkar Ginger Beer och Moscow Mule.

Servera den färdigblandade drinken som den perfekta efterrättsdrinken eller rentav istället för efterrätten i jul och nyår. Det har med andra ord aldrig varit så enkelt som nu att skapa en lyxig men enkel efterrätt för två. 🍷

Tips!

Toppa din Espresso Martini med lättvispad grädde och dekorera med rostade kaffebönor.



Så serverar du:

1. Som en efterrätt i sig själv. En burk räcker till två serveringar. Håll upp i fina glas och njut.
2. Häll drinken över en god vaniljglass och voila ...
3. Servera med en chokladbit eller en kladdkaka.

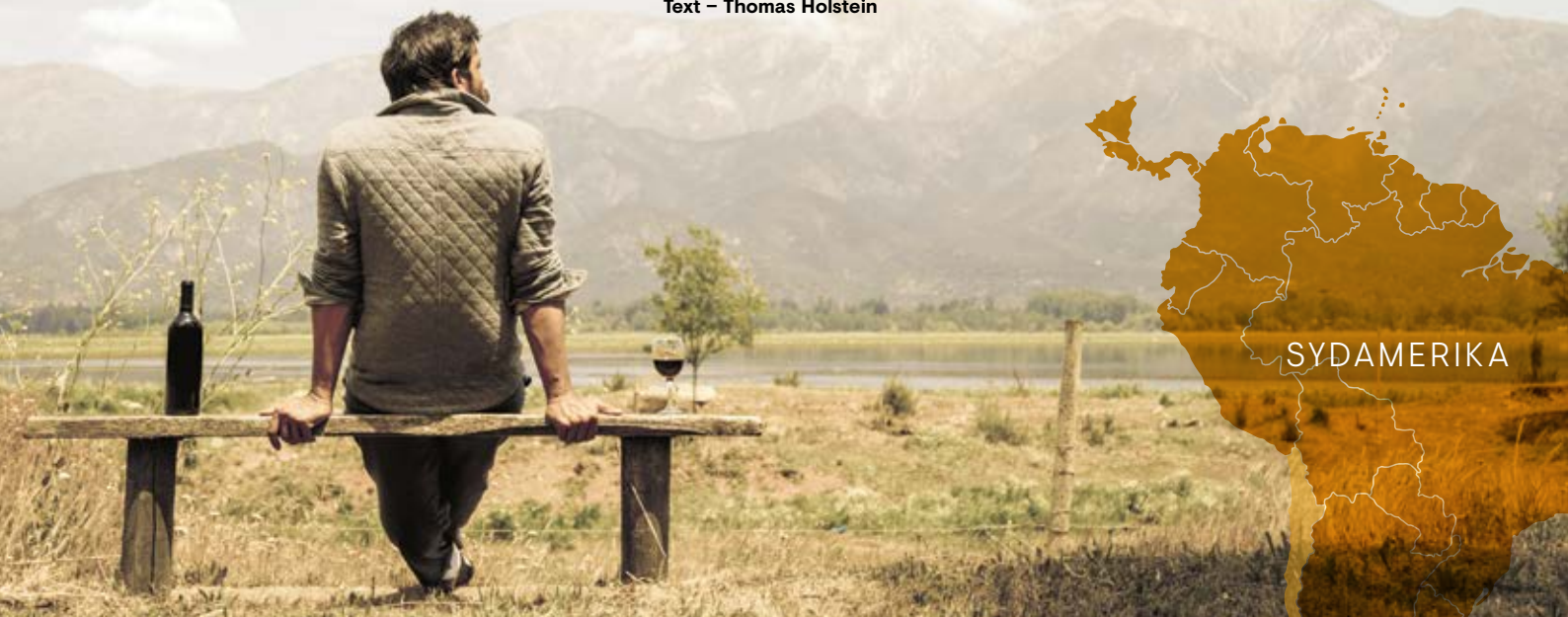
Espresso
Martini (4 %)
Art nr: 1820
19:90 kr



Det vackra vinlandet

Chile tillhör, som vinland, det man kallar för den nya världen. Det är en sanning med modifikation då de första vinrankorna i Chile planterades redan under 1500-talet.

Text – Thomas Holstein



m viners kvalitet uteslutande skulle reflektera druvornas växtplats, skulle Chile med all sannolik-

het göra några av världen bästa viner – här är nämligen sagolikt vackert.

Spanska präster som reste ut i världen på erövringsresor lät på 1500-talet plantera landets första vinrankor, då de behöver nattvardsvin för att kunna predika sin mission. Geografiskt är de chilenska vingårdarna tryggt och vackert inbäddade mellan Anderna i öst, Stilla havet i väst, Atacamaöknen i norr och Antarktis i söder.

Just skillnaden mellan höga dagstemperaturer och svala nätter är Chiles signum. Trots rikligt med smältvatten från Andernas snöbeklädda sluttningar behöver många vingårdar konstbevattnas för att överleva. Den klara och rena luften, en svalkande havsbris och långa

soliga dagar skapar enastående förutsättningar för vinodling. Det är inte utan anledning som många stora europeiska vinhus låtit investera miljontals kronor i vingårdar i just Chile.

Chiles vingårdar breder ut sig på en yta som sträcker sig 90 mil från norr till söder och endast 10 mil öst till väst. Vingårdarna täcker 215 000 hektar vilket gör Chile till världens tionde största vinland. Årligen produceras 13 miljoner hektoliter, där majoriteten exporteras, och Chile är världens fjärde största exportör av vin.

De spanska prästerna tog med sig druvan Pais till Chile. I dag är Chiles vinindustri uppbyggd kring franska druvor så som Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir och Carmenère. Just Carmenère anses vara Chiles nationaldruva och växer i popularitet. Bland gröna druvor dominerar Chardonnay, Sauvignon Blanc och Torrontés. Torrentés är en lokal druva med en aromatisk och blommig karaktär

som påminner om Muscat.

Det är lätt att generalisera kring vinlandet Chile. Men precis som alla andra vinländer kan man stoltsera med olika distrikt vars geografiska läge skapar unika stilar och viner. Chiles mest kända vindistrikt heter Aconcagua, Maipo, Maule, Curico och Casablanca. På senare år har nya svalklimatsursprung som Itata och Biobio blivit trendiga och vunnit popularitet. 🍷

Smaka på Chile:

I dagarna har vi lanserat La Grand Envergadura från just Chile. Ett fylligt vin gjort på den lokala druvan Carmenère. Ett läckert och modernt rött vin.



La Grand Envergadura
Art nr 2063
69 kr

Bubbelmiddag

Bubbel passar nästan alltid bra och till mycket mer än bara som en fördrink. Med våra enkla, inspirerande och vegetariska recept kan du servera mousserande vin genom hela middagen.

Recept och foto – Simon Bajada

Helrostad rotselleri med valnöts- och ädelostsås och rosésallad

4 portioner

Helrostad rotselleri

> 2 rotselleri

> 100 g smör

Valnöts- och ädelostsås

> 100 g valnötter varav 40 g till garnering

> 70 g ädelost

> 1 dl crème fraîche

> zest från 1/2 citron

> 1 msk honung

> 2 msk vatten

> 1 msk hackad gräslök

> salt och peppar

Rosésallad

> 1 rosésallad

> 1 tsk rödvin eller vinäger

> 1 msk olivolja

1. Sätt ugnen på 180 grader.

2. Skär bort rotsellerins bruna utsida. Krydda med salt och peppar och lägg 50 g smör på varje rotselleri.

3. Ställ in rotsellerin i ugnen i 2 timmar. Öppna ugnen varje halvtimme och ös det smälta smöret över rotsellerin.

4. Rosta 40 gram av valnötterna och grovhacka dem.

5. Blanda resten av valnötterna, ädelost, crème fraîche, zest, honung, vatten, och gräslök i en matberedare.

6. Tvätta salladsbladen och blanda med olja och vinäger.

7. Dela den färdiga rotsellerin i fyra bitar.

8. Servera rotsellerin med en sked valnöts- och ädelostsås samt sallad.

• Nicolas Feuillatte
Millésimé Blanc de Blancs.
Med både syra och frukt tar
denna Champagne sig an alla de
utpräglade smakerna i
rätten; beska, söta,
syrlighet, umami och salta.
Art. nr: 7592, 329 kr



Rostad spetskål med kaviargrädde, körvel och inlagd rödlök

4 portioner

Rostad spetskål

- > 800 g spetskål delat i fyra bitar
- > 1 msk smör
- > 1 msk olja

Inlagd rödlök

- > 1 rödlök, tunt skivad
- > 1 msk socker

Grädde

- > 2 dl crème fraîche
- > 2 msk senapsfrön

För garnering

- > 1 burk tångkaviar
- > 1 kruka körvel
- > salt och peppar

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Blanda lök och socker och ställ åt sidan.
3. Blanda crème fraîche och senapsfrön.
4. Stek spetskålen i smör och olja på medeltemperatur, 4 minuter på vardera sida.
5. Ställ in stekpannan med spetskål i ugnen i 10 minuter.
6. Servera spetskålen med senapsgrädden och strö över tångkaviar, rödlök och körvel. Salta och peppra efter smak.

! Piccini Prosecco Extra Dry.
Ett vin med florala smaker,
skön mousse och lite frukt-
sötma som får den inlagda
rödlöken och rostade
spetskålen att flyga.
Art. nr: 73220. 95 kr

Tångkaviar?

Tångkaviar är en vegetarisk kaviar tillverkad av tång. Men det går förstås lika bra med vanlig stenbitsrom eller liknande till denna rätt.



! Sparkle & Co. Cuvée Rosé.
När det kommer till dessert är
detta bubbel A & O. Fikon och
honung balanseras upp av vinets
sötma, och syran i yoghurten
hittar hem med syran i vinet.
A match made in heaven!
Art. nr: 77197, 75 kr

Fikon, honung och bakad yoghurt

4 portioner

> 4 fikon

Bakad yoghurt

> 500 g yoghurt

> 200 ml kondenserad mjölk

För garnering

> 2 msk honung

> 2 msk bipollen alternativt rostade
pinjenötter

1. Sätt ugnen på 140 grader och placera en ugnssäker form med vatten i botten av ugnen.
2. Blanda kondenserad mjölk och yoghurt i en skål.
3. Lägg blandningen i 4 små ugnssäkra former.
4. Ställ in formarna i ugnen i 10-15 minuter.
5. Låt sedan formarna svalna i rumstemperatur i 15 minuter och placera sedan i kylan tills de är helt kalla.
6. Skiva fikonen i fjärdedelar och lägg på yoghurten. Toppa sedan med honung och bipollen eller rostade pinjenötter.

*Pinjenötter går
lika bra*

Alla livsmedelsaffärer
har inte bipollen i sitt
sortiment. Men lugn, det
går lika bra med rostade
pinjenötter som garnering
till denna rätt.

WINE & FRIENDS testar...

Av – Johan Eklöf

...bästa drycken till pepparkaka med ädelost

En klassiker vintertid! Vi valde att utmana traditionerna i detta test och bytte ut glöggen till mer okonventionella drycker, som vi testade tillsammans med ädelost och hård pepparkaka.



Anna Edwardsson –
Marketing and Communi-
cation Manager



Johan Eklöf – Brand
Manager Fine Wines



Linda Folkesson –
Digital Marketing
Manager



Maria Shusharina –
Export assistant

1p. Såltan i osten tar död på dryckens friska fruktighet.	3p. Pepparkakans kryddighet kommer till sin rätt.	5p. I år skippar jag glögg och bjuder på Sauternes i stället!	2p. Om du gillar tanken på att doppa din pepparkaka i tjära ...
2p. Svag kombo!	3p. En lagom bra kombo.	5p. <i>Magiskt!</i> <i>Magisk kombo!</i> Sött och salt i fullkomlig harmoni!	3p. Gott, men inget för finmakaren. <i>Gott, men inget för finmakaren</i>
2p. Osten tar över helt.	3p. Pepparkakans kryddighet kommer fram bra.	5p. Sötman gör sig oerhört bra till den mer salta ädelosten!	2p. Häftig men lite udda kombination.
2p. Vinet är överens med osten men inte med kakan.	3p. Bra! Sötman i vinet kramar om pepparkakan. <i>Bra!</i>	5p. Kärlek vid första ögonkastet.	1p. Intressant, men inte gott.

Summa =

7p.

13p.

20p.

8p.

Grönkål

Kärt barn har många namn. Grönkål, som är en grönsak, kallas ibland för bladkål eller kruskål. De flesta av oss är nog allra mest vana att se grönkålen i samband med det traditionella julbordet.

Text – Thomas Holstein

På senare år har det blivit alltmer populärt att välja grönkål som ett alternativ till snacks och godis på fredagskvällen, då vi tillagar den som grönkålschips i ugnen. I Sverige har vi odlat grönkål sedan vikingatiden. Man tror att vikingarna tog med sig kålen hem från England, men kål generellt har en betydligt äldre historia. De bildade grekerna sägs ha använt sig av kål för att skydda sig mot sjukdomar redan för 2 000 år sedan.

Grönkål är en nyttig grönsak, särskilt populär hos de som tycker om att laga nyttig, kalorislåg och näringsrik mat. Grönkålen förekommer ofta som ingrediens i både det veganska och det vegetariska köket, i detox-dieter och inom kalorislåg matlagning. Med sin kraftiga smak passar den bäst stuvad, i pajer eller gratänger. Andra vanliga användningsområden är den traditionella julrätten långkål, grönkålscreme, grönkålssallad, grönkålslasagne eller just grönkålschips. Äter du rikligt med grönkål kan du vara säker på att du får i dig viktiga näringsämnen så som järn, C- och A-vitamin vilket bidrar till ett starkt immunförsvar. 🌱

Visste du att...

...grönkålen innehåller mer kalcium än mjölk och är bra för ditt skelett?
...grönkålen klassas som ett superlivsmedel?

Gör egna grönkålschips

Busenkelt, nyttigt och gott. Skär bort stjälkarna på dina grönkålsblad. Hacka därefter bladen i mindre bitar. Ringla över olivolja och massera in oljan i bladen. Lägg den oljiga grönkålen på en ugnsplåt och placera plåten mitt i den varma ugnen (150 grader). Släpp ut ångan några gånger och efter cirka 15-20 minuter kan du ta ut de färdiga chipsen.

Salta och ät ...



Vintips till grönkålschipsen!

Gillar du bubbel så prova Piccini Prosecco som matchar saltan i chipsen perfekt
Art nr: 73220
95 kr

Gillar du vitt vin så prova Jurschitsch Grüner Veltliner från Kamptal i Österrike. Med en läcker pepprighet matchar det perfekt.
Art nr: 2699
119 kr



Grymma fjällkrogar

Skidanläggningarna lockar numera inte bara med vintersport. Där finns också massor av spännande smakupplevelser. Häng med oss på skidåkarkäk bortanför afterskistök och varmkorv.

Text – Pär Strömberg

Järvsö

Järvsö lanthandel är ett brainchild av filmaren/kocken Tobias Annerhult som realiserat drömmen om närodlad på landet. En lanthandel med få matplattor, närproducerat käk och fulla rättigheter. Hans foodtruck är en mobil lanthandel/kök som står vid Järvsöbacken. jarvsolanthandel.se

Sälen

Högfjällshotellet har Sälens bästa utbud med 13 restauranger, barer och caféer där tre av dem är listade i Whiteguide. Här står matupplevelsen i centrum och vår favorit är Onkel Jean, prisbelönt fine dining med utsikt över fjället. En vin- och smakupplevelse i världsklass. hogis.se





Hotell Granen, Åre

Åre

Hotell Granen driver den typ av restaurang vi vill äta på. Avnjut klassisk svensk husmanskost på lokala råvaror backat av en fantastisk, prisad vinkällare och ett helt nybyggt vinrum. Artisten Petter är kapten och Åreskutan är i trygga händer. aregranen.se

Fäviken, en av världens vassaste krogar, är fullbokad fram till 14 december. Sen stänger restaurangen för gott. Vänitelista finns på waitlist@favikenmagasinet.se. Bakfickan Krus finns kvar inne i Åre för den som vill uppleva Fäviken-light. favikenmagasinet.se/bokning/

Fäviken, Åre



Idre

Kött och Fiskbaren. I Idre händer det verkligen grejer. En av Sveriges mest erkända krögare, Melker Andersson, sätter sin signatur på Kött och Fiskbaren som öppnar i december och ersätter Torget Grill & Bar. Räkna med svenska råvaror med lokal twist och stora matupplevelser. Hållbarhet med stort H är dessutom Idres nya devis! idrefjall.se/mat-och-noje

Funäsdalen

Skoogs krog & logi har ambition att ta vara på allt som går att plocka direkt från naturen samt främja det småskaliga, kärleksfulla och hållbara. En naturupplevelse med fantastiska smaker. skoogs.bertilssons.se



Skoogs krog och logi, Funäsdalen

Bubblare i södra Sverige

Ulricehamn

Emma & Andreas är en mycket populär restaurang inne i Ulricehamn, ett stenkast från backen. Lunchserveringen är kärnan i verksamheten men nu erbjuder restaurangen även en utmärkt kvällsmeny samt bar med fina drinkar. emmaochandreas.se

Sollentuna

Edsbacka Wärdshus med gastronomiska anor från 1600-talet, ligger knappa fem minuter från Väsjöbacken. Njut av klassisk svensk mat inspirerad av årstidens växlingar i historisk miljö. Ledorden "Välkommen till Edsbacka Wärdshus, gästfrihet sedan 1626" lockar efter en dag i lokala backen. edsbacka.nu

Smaken av Italien — Parmigiano!

Varje vecka under lagringen vänds osten. Efter elva månaders kommer "Il Battore", trumslagaren. Genom att lyssna på hur det låter när man knackar på osten kontrolleras mognadsprocessen.

Kungen av ost är Parmigiano Reggiano. Men god smak tar tid. Minst ett år lagras den klassiska hårdosten innan den kan fullända pastatallriken, ostbrickan eller risotton på äkta italienskt vis. Detta färgstarka och levande kök som är ett av de mest framträdande i världen.

Text – Elisabeth Askefalk

Fråga inte efter Parmesan i Italien. Visserligen är den lika självklar på matbordet som salt och peppar i Sverige, men i Italien används inte uttrycket parmesan utan enbart Parmigiano Reggiano. Hur som helst är den älskade hårdosten vida känd över världen och en av få som får märkas med DOP*, den allra finaste av EUs ursprungsbeteckningar. Märkningen är en garanti för att enbart råvaror från trakten används och att de hantverksmässiga metoder som använts i över 1000 år bevaras för framtiden.

Parmigiano Reggiano kommer från ett litet område söder om floden Po i norra Italien. På 900-talet började munkar dränera marken runt floden, och med gräset som började växa följde kor, mjölk och till sist ost. Osten som såldes på marknaderna runt staden Parma redan år 1050, var tydligen märkvärdigt lik dagens Parmigiano

Reggiano. Det säger en hel del om hur stoltheten över mathantverket och maten, speciellt de lokala specialiteterna, genomsyrar hela den italienska kulturen och ärvs från generation till generation.

När Parmigiano Reggiano tillverkas är kvaliteten på mjölken avgörande. Korna äter därför enbart färskt eller torkat gräs, och bara opastöriserad mjölk i en väl avvägd blandning mellan morgon- och kvällsmjölk används, för inga smaknyanser får gå förlorade. Efter en försiktig uppvärmning, lyfts ostmassan ur och formas till basanta osthjul som därefter får vila i saltlake i tre veckor. Slutligen läggs osthjulen att mogna i långsam takt

"Lång lagring gör att fylligheten ökar och en viss fruktighet infinner sig. Man får mer ostsmak för pengarna."







Zeta bergsparmesan, Parmigiano Reggiano di Montagna är den finaste av de fina. Osten kommer från sex utvalda ysterier och mjölken kommer enbart från kor som betar gräs och örter högt upp på Apenninernas bergsidor.

till fulländad smak. Efter elva månader kommer trumslagaren, eller Il Battore som det heter på italienska, för kontroll. Försiktigt, försiktigt knackar trumslagaren på osten för att hitta dolda luftfickor och bedöma mognadsprocessen. Bara perfekta exemplar stämplas med det åtråvärda sigillet - en garanti för att det är en äkta, ursprungsskyddad Parmigiano Reggiano.

Lagringstiden för en Parmigiano Reggiano varierar mellan 12 och 60 månader. En ost som i lugn och ro får mogna länge växer i smakrikedom och smakintensitet, men även konsistens och användningsområde påverkas. En ost med kortare lagringstid, "bara" 14 månader, är mjukare och har bra smältegenskaper vilket gör den lämplig i varm matlagning. En långlagrad ost,

cirka 30 månader, har ett bredare smakregister men en torrare konsistens. Den osten landar bäst på ostbrickan eller som smaksättare. Några lövtunna flarn som singlar ner över nykokt pasta, varma grönsaker eller risotto gör underverk. Äkta matglädje på italiensk vis! 🌿

*DOP - Denominazione di Origine Protetta

Gott till ostbrickan!

1. Ugnstostade kikärter i honung och rosmarin. Recept finns på zeta.nu
2. En riktigt fin balsamvinäger att doppa ostbitarna i.

Värt att veta om Parmigiano Reggiano

- > Det går åt 13 liter mjölk för att göra 1 kilo Parmesanost.
- > Varje osthjul väger strax under 40 kg och vänds varje vecka för att den ska mogna jämnt.
- > Innehåller ca 32 procent protein och är rik på umami, den femte grundsmaken som är känd för att väcka smaklöckarna till liv.
- > Osten tillverkas i provinserna Parma, Reggio Emilia, Modena samt delar av Montava och Bologna.
- > Mjölkkorna får endast äta färskt eller torkat gräs.
- > Mjölken levereras två gånger per dag, morgon och kväll. Kvällsmjölken skummas, morgonmjölken förblir oskummad.

Parmesanchips med två olika topping

4 portioner

> 100 g Parmigiano
Reggiano 14 mån

Topping

> 100 g löjrom
> 4-5 bitar sol-
torkade tomater,
strimlade
> 5 skivor Prosciut-
to di Parma
> gräslök

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Riv osten på den fina sidan av rivjärnet.
3. Täck en plåt med bakplåtspapper och lägg ut små osthögar (cirka 1 tsk) med några centimeters mellanrum.
4. Sätt in plåten i ugnen i 5-6 minuter tills osten smält, börjat bubbla och fått lite färg.
5. Ta ut plåten och dra bort bakplåts-
pappret med chipsen på och lägg det på
en sval yta för att kallna och stelna, lossa
chipsen.
6. Toppa med löjrom respektive prosciut-
to och soltorkade tomater.
7. Strö lite gräslök över.

Fontanafredda Marin
Langhe Bianco.
Har frukten, sältan,
mineralen, kraften och
strukturen som klarar
av att möta de stora
smakerna i denna rätt.
Art. nr: 2287, 139 kr

Fler recept
på zeta.nu

En mustig familjehistoria



Området kring Lodi är i dag Kaliforniens mest kända område för druvan Zinfandel.

Det mörka svenska vinterhalvåret är som gjort för mustiga viner. Få vinproducenter har en lika rik historia av vinodling och mustiga viner som familjeägda Delicato.

Text – Pär Strömberg

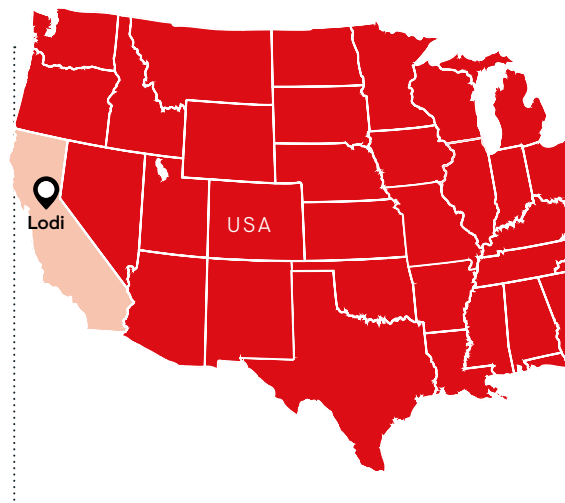
Första kapitlet i vinproducenten Delicatos historia skrevs redan för mer än ett sekel sedan. Gaspare Indelicato emigrerade då från Sicilien till Kalifornien. Området kring Lodi påminde honom om hemtrakterna där hans familj hade odlat vin i flera generationer. Med sina tre söner grundade han på 1920-talet en vingård och påbörjade uppbyggandet av det som i dag är en av USA:s stora kvalitetsproducenter.

Gaspare Indelicato lärde upp sönerna Vincent, Frank och Anthony som utvecklade företaget genom att utöka produktionen och "skraddarsy" viner till andra vinerier och varumärken i Kalifornien. Man blev så kallade "Winemaker's Winemaker". I dag är det tredje generationen, Anthonys söner Chris och Jay Indelicato, som står vid rodret med den fjärde under utbildning, snart redo att ta över. Med ett långsiktigt och hållbart tänkande producerar de nu vin i Napa, Sonoma, Lodi och Monterey.

Lodi är i dag Kaliforniens mest kända område för druvan Zinfandel, ursprunget för vinet Gnarly Head, som på kort tid

nått status som ett av världens mest sålda Zinfandelviner.

I Delicato Family Vineyards vinportfölj ingår även de mustiga vinerna från varumärken som Gnarly Head, Brazin, Noble Vines, Stone Barn, 3 Finger Jack och Handcraft. 🍷



Smaka på
Delicato
Family
Vineyards



**Gnarly Head
Old Vine Zinfandel**
Art nr: 6597
109 kr



**Noble Vines
337**
Art nr: 4661
119 kr



**3 Finger Jack
Cabernet Sauvignon**
Art nr: 3528
149 kr

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



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Sprit



Öl



Blanddrycker

Nyheter



NOVEMBER

Juliusspital Würzburger Stein Silvaner Erste Lage

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Franken,
Tyskland

Producent: Weingut
Juliusspital

Druva/druvor: 100 %
Silvaner

Artikelnummer: 90358

Systembolagets inköp: 3600 flaskor

Pris: 195 kr



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

Gott till: Fiskrätter, vegetariskt eller en traditionell, tysk kalte platte.

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



DECEMBER

Au Bon Climat Santa Barbara County Pinot Noir

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2017

Ursprung: Kalifornien, USA

Producent: Au Bon Climat

Druva/druvor: 100 % Pinot
Noir

Artikelnummer: 92226

Systembolagets inköp:

3000 flaskor

Pris: 229 kr



Om vinet: Druvorna kommer från sex olika lägen i Santa Maria Valley. Lejonparten från Bien Nacido, Rancho Vedro och Le Bon Climat. Jäsning sker i stora, öppna jäskar. Det finns inget färdigt recept för vinet, då det handlar om att hitta en stil som är konsistent från en årgång till en annan.

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

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



DECEMBER

Au Bon Climat Santa Barbara County Chardonnay

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2017

Ursprung: Kalifornien, USA

Producent: Au Bon Climat

Druva/druvor: 100 %

Chardonnay

Artikelnummer: 92474

Systembolagets inköp: 3000
flaskor

Pris: 219 kr



Om vinet: Frukten kommer i huvudsak från Bien Nacido, Rancho Vinedo och Los Alam- os. Druvorna får sitta kvar i sina kluster vid jäsning på burgundiskt vis. Jäsningen sker på neutrala, franska barriquer där sedan vinet får ligga och vila upp sig tillsammans med jästfällningen i cirka nio månader innan buteljering. Vinet kan därför eventuellt ha en liten slöja.

Gott till: Rätter med fisk, skaldjur eller fågel.

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

100 procent
Pinot Noir!

Fler
Nyheter!



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



DECEMBER

Viejas Tinajas Cinsault

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Maipo Valley, Chile

Producent: De Martino

Druva/druvor: 100 % Cinsault

Artikelnummer: 95980

Systembolagets inköp: 2400 flaskor

Pris: 239 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand från denna tre hektar lilla vingården Guarilhue vid optimal mognad. Vingården ligger endast två mil från Stilla Havet, vilket ger en härlig svalka som i sin tur ger fin syra till druvorna. Vinet får jäsa med naturjäst på amforor av olika storlek innan det buteljeras och säljs.

Gott till: Vegetariska rätter eller ljust kött, gärna grillat vildsvin.

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



DECEMBER

La Spinetta Ca' Di Pian Barbera

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2016

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: La Spinetta

Druva/druvor: 100 % Barbera

Artikelnummer: 91176

Systembolagets inköp: 1800 flaskor 37,5 cl, 9000 flaskor 75 cl och 600 flaskor 150 cl.

Pris: 119 / 199 / 439 kr



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

Gott till: Pasta med kött samt charkuterier och smärre rätter.

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



DECEMBER

La Spinetta Barbaresco Staderi

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2015

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: La Spinetta

Druva/druvor: 100 %

Nebbiolo

Artikelnummer: 92670

Systembolagets inköp: 120 flaskor

Pris: 899 kr



Om vinet: Förutsättningarna för 2015 med en kall vinter, en regnig vår och en rekordvarm sommar gav ett lågt skördeuttag men med utmärkt kvalitet. Årgången resulterade i druvor med elegans redan i ung ålder men även en hög lagringspotential.

Gott till: Smärre rätter av vilt, mogna ostar, eller smärre grytträtter.

Serveras: Gott att dricka nu, men kan lagras i upp till 20-25 år från skörd.

Endast
120 flaskor



DECEMBER

Gran Envergadura Carmenere

(Ordinarie sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Valle Central, Chile

Producent: Enjoy Wine &

Spirits AB

Druva/druvor: 100 %

Carmenere

Artikelnummer: 2063

Pris: 69 kr



Om vinet: Maskinell skörd. Druvorna sorteras noga och förs sedan över i temperaturregulerade ståltankar där vinet får jäsa och sedan lagras fram till buteljering.

Gott till: Grillat, pizza eller vilt utan fetare tillbehör.

Serveras: Gott att dricka nu men kan sparas ytterligare två år efter årgången med positivt resultat.

Prisvärd chilenaar!



DECEMBER

La Spinetta Barbaresco Staderi

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2007

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: La Spinetta

Druva/druvor: 100 %

Nebbiolo

Artikelnummer: 92669

Systembolagets inköp: 180 flaskor

Pris: 1299 kr



Om vinet: Vinet mognar i 22 månader på franska, mediumrostade ekfat om 225 liter varav 100% är nya. Vinet får vila tre månader på ståltank innan buteljering, och vilar ytterligare tolv månader på flaska innan det släpps till försäljning. Den varma sommaren 2007 gjorde att skörden blev mindre men med utmärkt kvalitet.

Gott till: Enkla och eleganta rätter av vilt där vinet får spela förstaförelsen.

Serveras: Gott att dricka nu men kan lagras i 20-25 år från skörd.



DECEMBER

Bossard Cognac Xo

(Ordinarie sortiment)

Ursprung: Cognac, Frankrike

Producent: Dobbé

Druva/druvor: 100%

Ugni Blanc

Artikelnummer: 441

Pris: 399 kr för 50 cl



Om cognacen: Efter att druvorna skördats pressas dessa varsamt där man därefter låter druvmusten jäsa. Enligt regelverket destilleras vinet två gånger i en klassisk alambicpanna. För att ge cognacen en ökad fruktighet låter man en liten del druvskal följa med i destillationsprocessen, något som bidrar till att extrahera alla aromatiska element av druvorna. Destillatet lagras sedan på fat av limousinek under minst tio år i deras egna källare innan det slutligen gifts samman.

Gott till: Avnjutes företrädesvis solitär alternativt med några droppar vatten.

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



DECEMBER

Kilchoman Sweden Exclusive Small Batch No 1

(Tillfälligt sortiment)

Ursprung: Islay, Storbritannien

Producent: Kilchoman

Artikelnummer: 40658

Systembolagets inköp: 1260 flaskor

Pris: 649 kr



Om whiskyn: Kilchoman Sweden Exclusive Small Batch är den första utgåvan i en serie som lanseras exklusivt i Sverige. Denna första utgåva är ett giftermål av fyra bourbonfat och ett Oloroso sherryfat vilket totalt resulterat i 1 260 flaskor. I sedvanlig Kilchomananda är whiskyn naturlig i färgen och icke kylfilterad.

Gott till: Avnjutes företrädesvis solitär alternativt med några droppar vatten.

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



DECEMBER

Barrels And Drums Espresso Martini

(Ordinarie sortiment)

Producent: Enjoy Wine & Spirits AB

Artikelnummer: 1820

Pris: 20,90 kr inkl. pant



Smakbild: Espresso Martini är en populär drink både som aperitif och efter maten.

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

Passar både före och efter maten



DECEMBER

Contratto Millesimato Pas Dosé

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2013

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Contratto

Druva/druvor: 80 % Pinot

Noir, 20 % Chardonnay

Artikelnummer: 92100

Systembolagets inköp: 3600 flaskor

Pris: 199 kr



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

Gott till: Naturella skaldjur eller fantastiskt sällskap.

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



FEBRUARI

De Martino Tres Volcanes Chardonnay

Årgång: 2017

Ursprung: Malleco Valley, Chile

Producent: De Martino

Druva/druvor: 100 % Chardonnay

Artikelnummer: 92845

Systembolagets inköp: 1800 flaskor

Pris: 269 kr



Om vinet: Druvorna odlas i Malleco Valley som ligger 650 km söder om Santiago. Med andra ord ett riktigt skvalim. Efter skörd får de alkoholjäsas i temperaturkontrollerad ståltank för att sedan dras över till neutrala foudres i 18 månader.

Gott till: Piggvar i vitvinssås, grillade grönsaker eller gratinerade skaldjur.

Serveras: Gott att dricka nu, men vinner på ytterligare fyra till fem års lagring.



FEBRUARI

Yann Chave Crozes-Hermitage

Årgång: 2017

Ursprung: Rhône, Frankrike

Producent: Yann Chave

Druva/druvor: 100 % Syrah

Artikelnummer: 95945

Systembolagets inköp: 2400 flaskor

Pris: 199 kr



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

Gott till: Utmärkt till grytor och mustiga långkok.

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



FEBRUARI

Yann Chave Hermitage

Årgång: 2017

Ursprung: Rhône, Frankrike

Producent: Yann Chave

Druva/druvor: 100 % Syrah

Artikelnummer: 95949

Systembolagets inköp: 96 flaskor

Pris: 649 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand från Yanns sydvästsluttande vingård på Hermitage-berget. Efter vinifiering lagras vinet i 24 månader på franska 600-liters ekfat. Yann använder 600-liters fat då han tycker att de är bättre lämpade för druven Syrah än vad de traditionella 225-liters ekfaten är.

Gott till: Smakrika köttretter med djupa smaker och lite fetare såser eller till smakrika ostar.

Serveras: Gott att dricka nu, men kan lagras i ytterligare 12-15 år.

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



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Sprit



Öl



Blanddrycker

Beställnings- sortiment



Radikon Jakot
Friuli-Venezia-Giulia
/ Italien
Artikelnummer:
72796
Pris: 279 kr
(för 500 ml)



Zanotto Col Foscari
Veneto, Italien
Artikelnummer:
70747
Pris: 179 kr



San Fereolo La Lupa Rosé
Piemonte, Italien
Artikelnummer:
74112
Pris: 199 kr



San Fereolo Dogliani Superiore
Piemonte, Italien
Artikelnummer:
70811
Pris: 169 kr



Paraschos Not
Friuli-Venezia-Giulia
/ Italien
Artikelnummer:
70989
Pris: 279 kr



Paraschos Orange One
Friuli-Venezia-Giulia
/ Italien
Artikelnummer:
71458
Pris: 279 kr



Fontanafredda Organic Piemonte Barbera
Piemonte, Italien
Artikelnummer:
74406
Pris: 109 kr



Arbeau Je Suis Boire
Frankrike
Artikelnummer:
78050
Pris: 114 kr



Arbeau On l'Appelle Négrette
Frankrike
Artikelnummer:
71792
Pris: 155 kr



Arbeau II Est des Nôôôtres
Frankrike
Artikelnummer:
75740
Pris: 119 kr

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:-
77197	Sparkle & Co. Cuvée Rosé	EKO 75:-

Chile

2063	Gran Envergadura Carmenere	69:-
------	----------------------------	------

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:-

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:-
2368	Paolo Scavino Langhe Nebbiolo	375 ml 99:-
22300	Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo	119:-
2393	Musella Valpolicella Superiore	EKO 139:-
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 179:-

Tyskland

5882	Christmann Riesling Trocken QBA	EKO 139:-
5921	Tr3 Apor Halvtorr Vitt Vin	3 L BIB 169:-
72935	Tr3 Apor Friskt Rosévin med Frukigt Smak	3 L BIB 169:-

Ungern

2414	Tr3 apor Oves Vita Riesling Gewürztraminer	70:-
------	--	------

USA

6946	Gnarly Head Pinot Grigio	79:-
6381	Gnarly Head Unoaked Viognier	89:-
6258	HandCraft Artisan Collection White Zinfandel	3 L BIB 209:-
4661	Noble Vines 337 375 ml	69:-
6597	Gnarly Head Old Vine Zinfandel	109:-
4661	Noble Vines 337	119:-
6611	Noble Vines 667 Pinot Noir	129:-
6507	3 Finger Jack OV Zinfandel	119:-
3528	3 Finger Jack Cabernet Sauvignon	149:-
6286	Kings Ridge Pinot Noir	159:-

6597	Gnarly Head Old Vine Zinfandel	3 L BIB 269:-
99669	Esprit de Tablas 2014	479:-

Österrike

2939	Jurtschitsch Langenlois Riesling Reserve	EKO 149:-
5600	Jurtschitsch Rosé vom Zweigelt	EKO 99:-
6695	Markowitsch Classic Pinot Noir	109:-

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:-
38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%)	EKO 240:-
38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%)	350 ml EKO 130:-
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:-
441	Bossard Cognac XO (48%)	399:-
573	Kilchoman Machir Bay (46%)	499:-
11202	Kilchoman Sanaig (46%)	549:-

Cider

1879	Tr3 Apor Cider Svarta Vinbär & Hallon (4,5%)	EKO 330 ml 15,90:-
1800	Tr3 Apor Cider Apple (4,5%)	330 ml 15,90:-
1837	Tr3 Apor Cider Apple (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%)	EKO 330 ml 18,90:-
1820	Barrels and Drums Espresso Martini (4,5%)	200 ml 20,90:-

Beställnings- sortiment

Mousserande

79314	Segura Viudas Brut Reserva	375 ml 79:-
73220	Piccini Prosecco Extra Dry	95:-
75973	Segura Viudas Cava Vega Medien Organic Brut	EKO 129:-
77271	Segura Viudas Brut Reserva	139:-
7639	Graham Beck Brut Pinot Noir Chardonnay	159:-
70747	Zanotto Col Fondo	179:-
73776	Blason Crémant de Bourgogne Brut	199:-
74043	Gut Hermannsberg Blanc de Blancs Brut	226:-
77259	Fontanafredda 156 Anniversary Brut	229:-
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:-
77011	Nicolas Feuillatte Grand Cru Brut Millésimé Blanc de Noirs	439:-
79654	Dehours La Croix Joly Extra Brut	649:-
88943	Nicolas Feuillatte Cuvée Palmes d'Or Brut	1095:-
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:-

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:-
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 Minervois	105:-
78050	Arbeau Je Suis Boire	114:-
75740	Arbeau Il Est des Nôôôtres	119:-
88350	Perrin Côtes du Rhône Réserve	146:-
78169	Blason de Bourgogne Pinot Noir	149:-
71792	Arbeau On l'Appelle Négrette	155:-
78720	Perrin Côtes du Rhône Nature	EKO 162:-
3128	Calvet Vieux Château des Jouans Saint-Emilion	169:-

Sortimentet

● 74895 Perrin Coudolet de Beaucastel Côtes du Rhône	285:-
● 75207 Perrin Châteauneuf-du-Pape "Les Sinares"	299:-
● 72955 Crochet Sancerre Rouge	299:-
● 70939 Perrin Gigondas La Gille	299:-
● 75468 Carrille Poupille – 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	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 EKO	184:-
● 75000 Gini Soave Classico EKO	189:-
● 72257 Umani Ronchi Verdicchio Vecchie Vigne	189:-
● 73146 Umani Ronchi Le Busche	195:-
● 75014 La Spinetta Toscana Vermentino	199:-
● 75765 Agriolas Iselis Nasco di Cagliari	211:-
● 85563 Umani Ronchi Plenio Verdicchio Classico Riserva	214:-
● 72796 Radikon Jakot	279:-
● 70989 Paraschos Not	279:-
● 71458 Paraschos Orange One	279:-
● 74737 Torre Mora Scalunera Rosato	169:-
● 74112 San Fereolo La Lupa Rosé	199:-
● 77181 Due Palme Costa Negroamaro	81:-
● 71963 Umani Ronchi Montipagano Montepulciano d'Abruzzo EKO	89:-
● 2392 Piccini Memoro	89:-
● 75234 Umani Ronchi Podere Montepulciano d'Abruzzo	96:-
● 74406 Fontanafredda Organic Piemonte Barbera EKO	109:-
● 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:-
● 2306 Villa al Cortile Rosso di Montalcino	159:-
● 70811 San Fereolo Dogliani Superiore	169:-
● 74883 Terraviva Montepulciano d'Abruzzo EKO	169:-
● 81254 Poggio Teo Valiano Chianti Classico	189:-
● 71570 Due Palme Selvarossa Salice Salentino Riserva	189:-
● 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:-
● 72904 Mirafiore Barbera d'Alba	269:-
● 70081 La Spinetta Casanova Chianti Riserva	269:-
● 72518 Mirafiore Langhe Nebbiolo	299:-
● 72367 Umani Ronchi Pelago Marche Rosso	393:-
● 75441 Musella Amarone della Valpolicella Riserva	499:-
● 72789 Mirafiore Barolo	499:-
● 74875 La Spinetta Barbaresco Bordini	499:-

Nya Zeeland

● 75215 Misty Cove Sauvignon Blanc EKO	169:-
--	-------

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:-

Sydafrika

● 2440 Delaire Graff Chenin Blanc Reserve	99:-
---	------

Tyskland

● 75877 Gunderloch Fritz's Riesling	155:-
● 71575 Maximin Grünhäuser Maxim Riesling	165:-
● 73386 Gut Hermannsberg Riesling Trocken	188:-
● 6708 Juliussthal Würzburger Silvaner Kabinett Trocken	189:-
● 73686 Gunderloch Nierstein Riesling Trocken	215:-
● 79881 Juliussthal 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:-
● 73740 Maximin Grünhäuser Riesling Alte Reben	285:-
● 73701 Gunderloch Pettenthal Riesling GG	440:-
● 81502 Christmann Meerspinne Riesling GG EKO	575:-
● 82423 A Christmann Spätburgunder EKO	210:-

USA

● 79416 Underwood Pinot Gris 375 ml burk	80:-
● 75850 Gnarly Head Chardonnay	119:-
● 5406 Underwood Pinot Gris	119:-
● 76173 Noble Vines 446 Chardonnay	149:-
● 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	149:-
● 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:-

Österrike

● 2699 Jurtschitsch Langenlois Grüner Veltliner EKO	119:-
● 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:-
● 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:-
● 77772 Walcher Limoncello Gran Gourmet (25%) EKO	209:-
● 334 Walcher Grappa Gewürztraminer (37,5%)	239:-
● 77776 Christian Drouin Pommeau de Normandie (17%)	299:-
● 85812 Marskin Ryyppy Marskens Snaps (40%)	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:-
● 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:-
--	------

Vi reserverar oss för eventuella förändringar i artikel, sortiment och pris.

"Min första skörd hos Baron de Ley var 1999, så jag firar 20-årsjubileum i år", säger Gonzalo Rodriguez.

Gonzalo Rodriguez är vinmakare hos Baron de Ley, som förnyat sin produktionslinje och byggt helt nytt vineri. Stora förändringar som lett till både nya produkter och ökad kvalitet på nuvarande viner.

Text – **Pär Strömberg**



"Vin, natur och min kärlek till fåglar fick mig hit"

Smaka på Gonzalos favorit

Hur länge har du varit vinmakare hos Baron de Ley?
– Min första skörd hos Baron de Ley var 1999, så jag firar 20-årsjubileum i år. I dag är min roll Chief Winemaker och konsult.

När, var och hur startade ditt intresse för vin?

– Redan som ung var landsbygden min passion så landet och vinet var ett naturligt val. Vin, natur och min kärlek till fåglar fick mig hit.

Vad gör Rioja unikt och vilka druvor gillar du bäst?

– Heterogeniteten i klimatet, jorden och orografin för en så liten region. Jag jobbar helst med Tempranillo för röda viner och Viura för vita.

– Baron de Ley Gran Reserva representerar allt jag tycker om i Rioja; krämig frukt och vänlighet.

Vad är nytt och unikt med nya vineriet?

– Vi har utökat potentialen att göra fler unika viner. Nya cementkar och cementtankar är installerade för både

framställning och lagring. Kapaciteten för druvsortering har fördubblats och vi har investerat inom den senaste tekniken samt i nya fat och foudres.

Finns det några andra vinmakare du ser upp till eller gillar?

– En som redan är en levande legendär är oenologen Don Manuel Ruiz Hernández, som med sina 84 år fortfarande är en stor förebild för mig. Och min nya partner, vinmakaren Pablo Tascón är verkligen ett av de stora löften. Han började i slutet av augusti lagom till skörden. 🍷



Baron de Ley
Gran Reserva
Art nr 2768
209 kr

Returadress:

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

Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm



B

PORTO BETALT



3 Finger Jack
Cabernet
Sauvignon
Art nr: 3528
149 kr