

Enjoy Wine & Spirits

#48

Sommaren
2020

WINE & FRIENDS

Ett magasin för oss som gillar vin

Skål!

För sommarens
njutbara stunder

*Fina
vintips till
grillmiddagen!*

Guide

Res i vinets värld
på hemmaplan

Marche

Få smak för den
italienska mat- och
vinregionen

Kapris

Sommarens bästa
smaksättare?

Det blommar i kooperativet

Text — Pär Strömberg

Det är juni i södra Rhône, vilket innebär en avgörande period för de tio odlarna i vinkooperativet Les Vignerons d'Estezargues som bland annat gör vinet Terre de Mistral. Det är nu vinrankan går från knopp till blomma till druva, en tid som är grundläggande för att kunna spå den kommande skörden.

Här odlas druvsorterna Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault och Grenache under den kalla vinden mistral, som drar genom hela Rhône-dalen från norr till söder.

– Vintern har varit ganska mild, men med betydande nederbörd.

Utsikterna för tillväxten 2020 verkar lovande, men frosten kom den 25 mars vilket tyvärr förstörde en del av knoppningen, säger vinmakare och VD Denis Deschamps.

Eftersom varje odlare är ett eget familjeföretag och den franska regeringen har tillåtit jordbruksarbete under coronakarantänen för jordbrukssektorn, har de lyckats bra med arbetet i kooperativet.

– Kommande period blir bara en lite längre process med tuffare tag, men buteljeringen kommer att äga rum som vanligt från mars till oktober, avslutar Denis Deschamps.

FRANKRIKE

Les Vignerons
d'Estezargues

Så smakar det!

I det röda vinet från södra Rhône hittar man ofta druvblandningen **GSM: Grenache, Syrah och Mourvèdre**. Druvorna Carignan och Cinsault spelar också med i ligan. Smaken är ofta kryddig och örtig med inslag av björnbär, blåbär, lagerblad, viol, peppar och hallon. Serveras helst till rätter av lamm- eller nötkött.

Nu lämnar jag över stafettpinnen

De senaste månaderna har nästan uteslutande handlat om pandemin vi lever i, och vi är alla drabbade på olika sätt. Otäckt och otryggt. Krisen är ett faktum och världens ledare skakar fram det ena krispaketet efter det andra med ambition att rädda nationalekonomier. Många branscher är drabbade, såväl små, privata företag som stora multinationella.

I vår bransch är orosmolnen flera. Kan producenter i Sydeuropa hålla i gång sin produktion? Finns det tillräckligt med glas att tappa vinet i? Kan vi få hem våra produkter till Sverige? Och vad händer med vinskörden till hösten? Finns det tillräckligt med arbetskraft för att ta hand om de mogna druvorna?

Trots tidens utmaning har vi snickrat ihop ett fullmatat sommarnummer. I vårt förra nummer meddelade jag att jag lämnat VD-posten på Enjoy efter 25 fantastiska år. Det är nu passande att jag lämnar ifrån mig ansvaret som utgivare för tidningen.

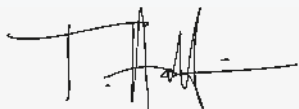
Det första numret utkom våren 1996, då under namnet Korkskruven. Där och några år framåt skrev jag tidningen helt på egen hand. Sedermera bytte tidningen namn till La Bottiglia innan vi satte namnet Wine & Friends. Kärt barn har många namn.

Mitt motto med tidningen har alltid varit att skapa en läsvärd tidning där vi förmedlar kunskap och erfarenheter från en djup och bred dryckesvärld – med passion och engagemang.

I detta nummer läser du om vinregionen Marche, utan tvekan en av mina favoritplatser i hela Italien. Här råder en grym atmosfär skapad av människor som gillar livets goda. Marche producerar underbara viner som säljs till högst överkomliga priser. Vi ger dig också en härlig sommarmeny med läskande vinförslag till. Missa inte heller artikeln om lokala trender, passande i dessa pandemitider, eller lär dig att hålla vinprovning hemma med dina grannar.

Avslutningsvis återstår det för mig, med en liten tår i ögat, att säga tusen tack alla underbara och trogna läsare för er konstruktiva feedback, ständiga hejrop och entusiasm. Det är med stolthet jag ser tillbaka på de närmare 100 nummer jag publicerat, men det är också med förväntan jag ser fram emot att läsa kommande nummer med Wilhelm Schultz vid ledar-pennan.

Trevlig läsning och glad sommar



Thomas Holstein
— fd VD, Enjoy Wine & Spirits

3 heta tips

1

Besök Millesgården

Millesgården är ett av mina favvoställen, speciellt under sommaren. Under perioden 13 juni–20 september visas utställningen Toulouse Lautrec & Vännerna i Montmartre. Missa inte det. Varför inte ett svalt glas rosé eller två i skulpturträdgården?

2

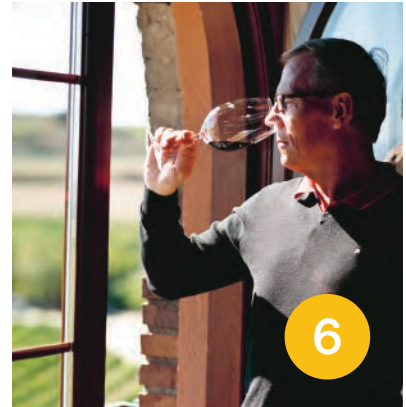
Support your local

Funderar du på hur du kan stödja restaurangvärlden? Försök omdisponera din matekonomi så att du har råd att supporta din lokala restaurang – de behöver det, jag lovar.

3

Skriv ett brev till en vän

I dessa karantäntider, när vi lever isolerat från varandra, varför inte sätta dig och författa ett handskrivet brev till någon när eller kär? Helt old school.



Innehåll

Gott & Blandat	4
Reportage – Marche	6
Spaning – Blanddrycker	10
Dryckesskolan – Biodynamiskt vin	11
Vilket vin till maten? – Grillmiddag	12
Test – Korv med bröd	16
Säsongens råvara – Bönor	17
Guide – Vinprovning hemma	18
I fokus – Kapris	22
Produktnyheter och sortiment	26
Ett glas med Christian Di Luca	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 gånger per 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 tryckskick
3041 0701



Nytt från Portugal

Torr och frisk med karaktär av persika, smör, fat och citrus med lång eftersmak. Perfekt till fiskrätter såsom lax med ugnsgillade grönsaker. Gjort på druvorna Viosinho (60 %) och Verdelho (40 %).

Crasto Superior White 2018, Douro DOC, Portugal

Art nr: 2467
149 kr



”Tydliga inslag av blod-apelsin och persika med en lätt bitterhet i eftersmaken. Läckande gott och bara 4,5 % alkohol. Perfekt som aperitif och vid balkong- och trädgårdshäng.”

– Torbjörn Rolander,
Brand Manager på
Enjoy Wine & Spirits

Aperitivo Spritz

Art nr: 2435
69 kr



Sommarens fräschaste drink!

Aperitivo Spritz är en självklar sommar-drink för många. Nu lanserar Sparkle & Co en färdigblandad drink på Systembolaget. Här är våra bästa serveringstips:

- Servera den riktigt kall, se till att fylla glaset med is.
- Lägg gärna i en skiva blodapelsin!
- Aperitivo Spritz passar i de flesta sammanhang, som en eftermiddags-drink, som aptitretare före middagen eller varför inte under picknicken.
- Perfekt till klassiska italienska tilltugg såsom oliver, lufttorkad skinka, salami och ostar. Men den funkar också fint ihop med salta chips och nötter.



Rosé – en solklar sommarfavorit!

3

spaningar i vinvärlden

Sommaren 2020 blir inte lik någon annan sommar vi upplevt. Men mer tid utomhus på luftiga uteserveringar och spridda picknickfiltar gör att ett säkert sommartecken består: rosé seglar upp på vintoppen.

Text – Pär Strömberg

P

å grund av pandemin har den sociala kartan ritats om mer än en gång.

I vinvärlden har monopolet ändrat om bland lanseringarna och det har varit en intensiv och även stundtals rörig period bland vinsläppen.

Ute hos producenter och vinbönder ser det lite annorlunda ut. De flesta har haft möjlighet att bruka sina jordar som vanligt, men de som redan innan halkat efter i marknadsföring och försäljning online, har nu halkat efter än mer. Restauranger, barer och hotell har fått kämpa. Många har fallit, några har överlevt och flera har mot alla odds klarat sig galant. Vad innebär då detta för sommarens vintrender?

1

Restaurangviner hemma

Då försäljning till krog och restaurang minskat har i stället möjligheten att köpa så kallade restaurangviner ökat. Via privatimport på Systembolaget har flertalet, framför allt de lite mindre importörerna, öppnat upp sina lager för hemmakonsumtion. Privatimport gör du via en förfrågan på Systembolaget. Läs mer på systembolaget.se/bestalla-drycker/privatimport

2

Fler väljer exklusiva viner

Hand i hand med första spaningen går spaning nummer två. ”Allt fler väljer viner med större omsorg. Det hänger samman med en bredare trend, intresset för mat och dryck”, säger Fredrik Arenander, enhetschef för inköp på Systembolaget. Möjligheten att nu finna flertalet av sina favoritviner från lokala restaurangen tillgängliga och till ett helt annat pris, gör att fler lägger större budget per flaska under mottot ”drick mindre men bättre”.

3

Rosévin blir populärt igen

Utelivet kommer verkligen att handla om utomhuslivet. Om sommarens solstrålar vill oss väl väljer fler och fler att tillbringa tid i skog och mark, i parker och på uteserveringar. Rosévinstrenden som skenade för ett par år sedan för att sakta börja plana ut, skenar i väg igen nu i sommar. Det är inte bara blek rosé från Provence som gäller. Italien, Tyskland och Österrike är länderna att hålla koll på.



Lite Mad Men och Palm Springs på Lidingö

Text – Pär Strömberg

Från skaparna av Steam Hotel och Hotel Pigalle kommer nu Ellery Beach House – Stockholms nyaste hideaway och enda beach resort. Längst ut på Elfviks udde på Lidingö hittar du en plats där natur, hav och strand möter padel, pooler, cabanas, människor, musik, design och konst. I den stilsäkra, ombonade och varma miljön med en stark känsla av 1950- och 1960-tal hittar du en ultimät tillflyktsort, en retreat, en upplevelse, ett hotell, en destination – där du kan vara ditt bästa jag.

”Ellery Beach House vill precis som ESS Groups övriga hotell vara en plats för dig som bor såväl nära som lite längre bort. Vi älskar mat, pooler, dryck, musik, träning och riktigt bra service.

Förhoppningen är att det finns många som gillar samma sak och vill komma och se hur vi har det. Vi ska göra allt vi kan för att leverera något man vill återkomma till!”, säger Joel Singer, VD på Ellery.

Ellery öppnar i augusti 2020, men redan nu finns spännande öppnings-erbjudanden på hemsidan, spana in ellerybeachhouse.com.

Fakta om Ellery Beach House:

- > Ligger på Elfviks udde, Lidingö
- > 122 rum
- > 4 pooler
- > 2 restauranger
- > 3 barer
- > 2 padelbanor

Friskt och fruktigt

Inslag av citrus, grönt äpple, passionsfrukt och stenfrukt. Druvorna är Fernão pires (70 %), Arinto (20 %) och Alvarinho (10 %). Gott som aperitif eller till skaldjur, vit fisk och vegetariska anrättningar.

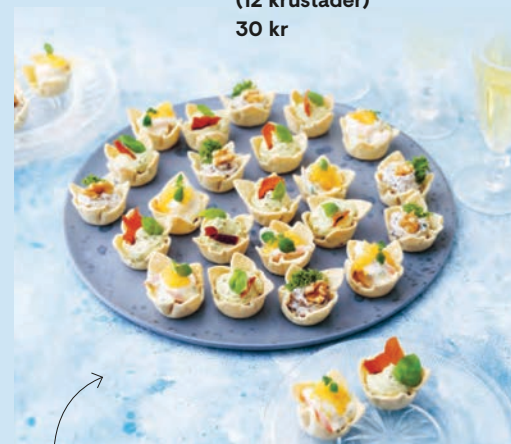
Porta 6 Branco 2018, Portugal
Art nr: 22078
69 kr



Bästa mingelmaten

Zetas spröda krustader går att fylla med det mesta: från klassisk röra med räkor och majonnäs till en mer italiensk variant med rostad prosciutto och pestokräm. Lättlagat och passar både små och stora smaklökar. Recept finns på zeta.nu

**1 pkt
(12 krustader)
30 kr**



Mums!

Kalendarium



Vi hoppas vi ses på de mässor vi planerat vara med på i höst. Kom och smaka på gamla klassiker, goda nyheter och prata vin med oss.

Sparkling Göteborg: 16 – 17 oktober
Göteborg Vin & Deli: 4 – 5 december

Ta sig hit
(när resor tillåts)

Flyg till Ancona eller Bologna.
Hyrbil rekommenderas för
att se mer av landskapet,
vingårdarna, bergsdalarna
och stränderna.

En italiensk dröm

Höga berg, böljande kullar och azurblått hav. Längta dig bort till Marche – och låt dig lockas av regionens fantastiska mat och viner.

Text – Pär Strömberg

Det är landskapets orörda stillhet som får en att direkt tänka på medeltiden och historia. Bergsmassivet med Sibillini, som når 3 000 meter över havet, blickar ståtligt ut över det azurblå vattnet och de vita stränderna längs dess fot. Den italienska kustregionen Marche har ett inneboende lugn och något fridfullt över sig. De små fiskebyarna längs adriatiska havets kust är sällsamt stilla och här går vardagen sin gilla gång. Massturismen har aldrig riktigt nått Marche. Här guppar fiskebåtarna ut ur och in i hamnarna, för att sedan leverera färsk fisk och skaldjur till trattoriorna längs byarnas gator.

Det är inte för inte som italienarna själva väljer att semestra längs med Marches kustremsa, och fyller stränderna som är omåttligt populära under sommarens slutmånader. Här äter och dricker man lokalt och det avnjuts mer än en dagsfärsk pasta vongole tillsammans med ett kallt glas vitt vin på lokala druvan Verdicchio. Färjestaden Ancona fungerar som huvudstad i regionen. Här finns förvisso ett par fina katedraler och en vacker utsikt, men det är inte här du stannar. Hyr i stället en bil, åk tåg eller buss och låt dig överraskas av hela den vackra regionen Marche med sina höga berg, milsvida sandstränder, medeltida städer och byar, vinodlingar, spännande grottor och inte minst dess fantastiska mat och goda viner. Marche är dessutom mycket prisvärt, mycket billigare än exempelvis grannen i väster, Toscana.

Landskapet i kustregionen Marche har något fridfullt över sig.





”Givetvis ska du inte missa den mest kända gröna druvan Verdicchio i norra delen av Marche.”

Om sommaren livas området upp, och det är inte bara italienare som semesterar här. Enjoy Wine & Spirits ägarfamilj Di Luca har tillbringat sina somrar i Fano sedan pappa Fernando lämnade byn i sin ungdom för att bosätta sig i Sverige. Även den välkände vinskribenten Anders Levander bor delvis i Marche sedan 15 år tillbaka.

”Jag hade en romantisk dröm om Italien och letade i Toscana först, men kände att det inte alls passade mig, berättar Anders Levander som till vardags reser, lever och skriver om vin för Din Vinguide, en webbaserad plattform som han själv varit med och grundat.

”Menyer på restaurangerna var på tyska och engelska. Det kändes inte alls som det jag sökte. Men när jag kom till Ascoli Piceno i Marche sa det klick på en gång!”

Nu bor Anders i en liten stad som heter Ripatransone. Här bor ungefär 5 000 människor, vid Adriatiska havet men på 500 meters höjd.

”Utsikten är magnifik. Staden har medeltida struktur och en mycket spännande och gammal historia.”

När det gäller Italien i allmänhet, och Marche i synnerhet, är Anders en person du gärna frågar, och han ger svar på hur området Marche har ändrats sedan han upptäckte det för första gången.

”Det har skett lite grann, tyvärr. När jag kom år 2005 var regionen inte så känd utanför Italien, men nu har fler hittat hit. Marche tillhörde under många år den gamla Påvestaten i det då fragmenterade Italien. Det bästa här är den genuina känslan och att det ännu inte är förstört av massturism. Vidare är områdets gastronomi fantastisk. Maten kommer från havet, dalen och bergen. Därför är mångfalden stor och varierad”.



Vinskribenten Anders Levander bor delvis i Marche sedan 15 år tillbaka och har koll på områdets godbitar vad gäller druvor och mat.



Tajano Rosso Piceno 2018
Art nr: 6090
95 kr

Vintips från Marche

Ett medelfylligt rött vin med smak av körsbär, lakrits och kryddor. Balanserad fatkaraktär med lång eftersmak. Serveras med fördel till rätter med fläsk- eller lammkött samt till vegetariska pastarätter.

Druvan Montepulciano

I bergen hittar du köttsspecialiteter som salame di Fabriano, carpegnaskinka, ciauscolokorv, lonzino- och lonzaskinka, i dalgångarna är det grönt och bördigt och här växer fina grönsaker och frukter. Vid havet är det fantastisk fisk, skaldjur, räkor, musslor och bläckfiskar som gäller.

Som vinskribent har Anders koll på områdets god-bitar vad gäller druvor, viner och mat.

”Givetvis ska du inte missa den mest kända gröna druvan Verdicchio i norra delen av Marche. Men en annan favorit är den gröna druvan Pecorino som ger personliga viner med karaktär. Den mest kända druvan för röda viner här är Montepulciano. När det gäller mat är salume från Norcia något speciellt, det vill säga skinka och salami från bergen. Skaldjur och fisk givetvis, eftersom Marche gränsar till Adriatiska havet med sin skatt av havets frukter. Något som kanske många inte känner till är regionens fantastiska grönsaker från alla dalgångar.”

För dig som framåt ser Marche som ett resmål avslutar Anders med delar du inte får missa:

”Jag är mycket förtjust i staden Ascoli med sitt vackra torg, kanske ett av Italiens vackraste. Samt Sibbilinibergen med sin vackra och dramatiska utformning.”

Blir du nyfiken på Marche och vill få en smak av regionen på hemmaplan rekommenderar vi Umani Ronchis viner.

Dr Gino Umani Ronchi grundade vinfirman på 1950-talet, söder om staden Ancona i Marche. Sedan 1959 drivs firman av familjen Bianchi-Bernetti. Egen- domen omfattar cirka 200 hektar vingårdar som ligger utmed Adriatiska kusten.

200

hektar vingårdar som ligger
utmed Adriatiska kusten.

I området finns många medeltida borgar så kallade ’castellis’. Verdicchio dei Castelli di Jesi betyder således, ’Verdicchio från borgarna runt Jesi’. Tilläggsnamnet Classico Superiore är vanligtvis förknippat med ett regionalt namn eller druva och indikerar en högkvalitetsbeteckning. Geografiskt betyder det en klassisk zon inom en viss region.

Redan 2002 började kvalitetsproducenten Umani Ronchi omställningen till ekologisk odling i sina vingårdar – ett arbete som har fortsatt och i dag omfattar stora delar av deras ägor. Umani Ronchi är sedan länge en av Italiens ledande Verdicchio-producenter som starkt bidragit till att regionen Marche uppmärksammas som ett kvalitetsområde för vita viner. Framför allt har man fått erkännande genom vinet Casal di Serra Verdicchio Classico Superiore, men även Vecchie Vigne Verdicchio Classico Superiore, Plenio Riserva och Le Busche, där Verdicchio även har sällskap av druvan Chardonnay.

Deras röda viner har vi under en lägre tid stiftat bekantskap med på Systembolagets hyllor. Tajano Rosso Piceno, Bianchi Montepulciano d’Abruzzo och Umani Ronchi Montepulciano d’Abruzzo har länge toppat favoritlistorna på viner under 100 kronor hos landets vinskribenter. De mer exklusiva vinerna som Pelago Marche Rosso, Cúmaro Conero Riserva och Campo San Giorgio är mästarviner i området. Alla vinerna finns i fast sortiment eller via beställningssortimentet – och det är en resa i sig att prova sig igenom Marche genom Umani Ronchis viner. 🍷



Platser att besöka

- > Den medeltida staden Urbino som domineras av ett mäktigt furstepalats är en av sevärdheterna, liksom den medeltida staden Jesi som är lite av det vita vinet på Verdicchiodruvans huvudstad och där du hittar de bästa vinprovingarna.
- > Naturreseptatet Monte Conero strax söder om Ancona har vacker natur och branta vita kalkstensklippor ut mot kusten.
- > Upplev även Grotto di Frasassi nära staden Fabriano som har Europas största grottkammare och vackra droppstensformationer.
- > Mellan Fano och Ancona ligger Senigallia som varit en favorit bland Marches badorter i över 150 år. Den sidenmjuka, vita sandstranden är en upplevelse i sig. Här ligger även restaurangen Uliassi, en av världens bästa fiskkrogar med två Michelinstjärnor.

Sommardrink
på 30 sekunder

Servera din Barrels and Drums-favorit i ett glas med massor av is. Toppa Ginger Beer med en klyfta citron eller lime. Garnera Moscow Mule som ett proffs med gurka och några blad mynta. Klar!

Bjud på en läskande sommardrink

Snabbt, gott och svalkande. Varför inte bjuda gästerna på en fräsch, färdigblandad drink i sommar? De läskande sommarfavoriterna Ginger Beer och Moscow Mule slår aldrig fel.

Text – Sofia Zetterman

De uppfriskande favoriterna Ginger Beer och Moscow Mule från Barrels and Drums hittar du på Systembolagets blanddryckshylla. Fräscht läskande och mindre alkoholstarka – men ändå med känslan av en lyxig sommardrink i glaset.

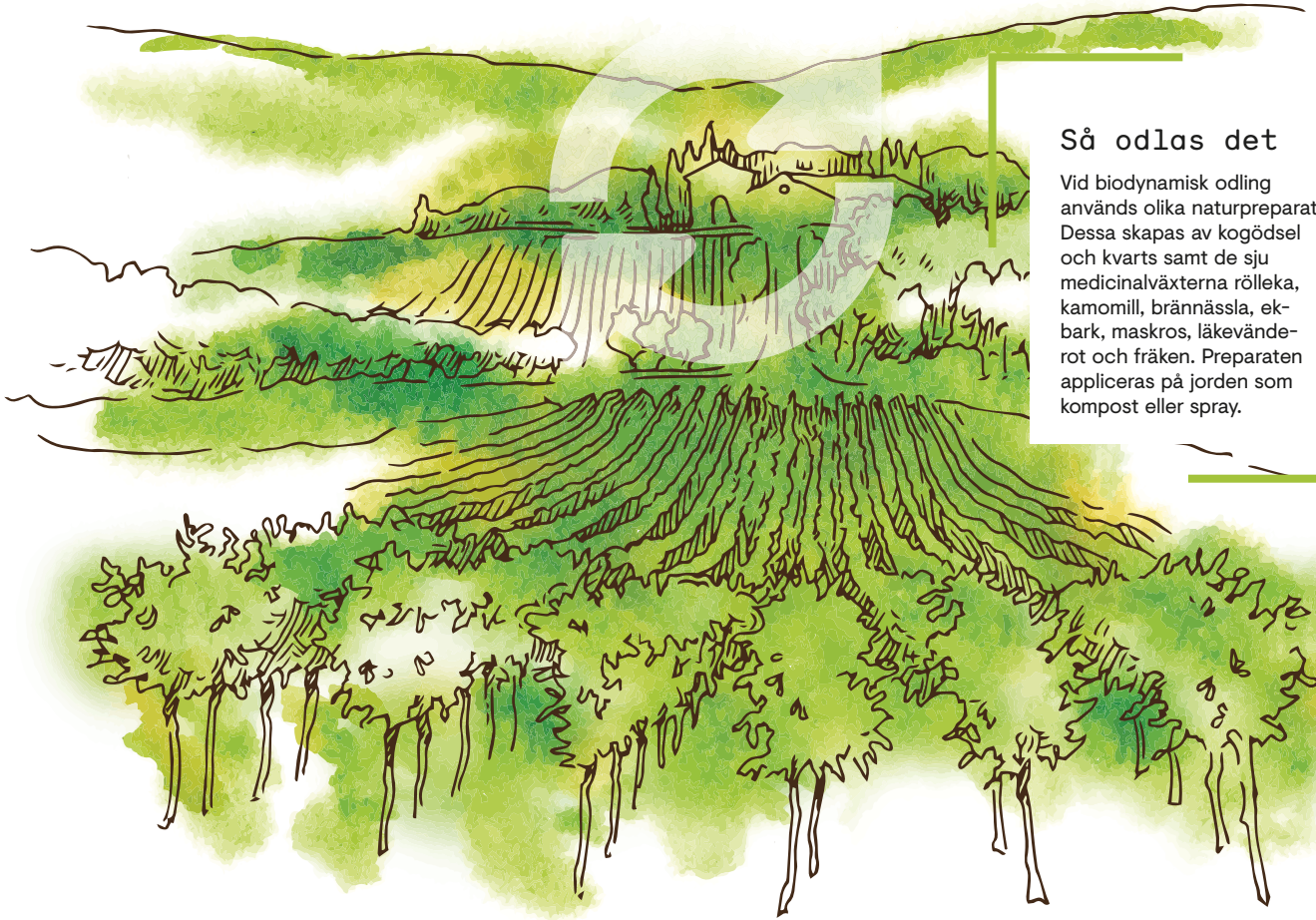
Ginger Beer föddes redan på 1700-talet i England och har länge trendat utomlands, men det var först för två år sedan som svenskarna fick upp ögonen för den bubblande sommardrycken. Låt dig inte luras av namnet – någon öl är det inte tal om utan Ginger Beer är en söt, kolsyrad dryck med såväl fräsch citron som sting från ingefära. Namnet kommer av att drycken ursprungligen "bryggdes" ungefär på samma sätt som man brygger öl.

Den kryddiga systerdrycken Moscow Mule, som slog igenom i USA redan på 1940-talet, präglas också av ingefärans hetta, men har också smak av gurka och lime.

Med Ginger Beer och Moscow Mule på lager hemma kan du på nolltid bjuda på en läskande sommardrink. Håll upp din Ginger Beer över is och lägg på en skiva citron. Moscow Mule serveras med fördel ihop med is, lite mynta och en tunn gurkskiva. Eller varför inte bara bjuda på flaskan som den är? !



! Ginger Beer
och Moscow Mule
Art nr. 1883
resp. 1887
Alkoholhalt: 4,5%
Pris: 18,90 kr



Så odlas det

Vid biodynamisk odling används olika naturpreparat. Dessa skapas av kogödsel och kvarts samt de sju medicinalväxterna rötleka, kamomill, brännässla, ekbark, maskros, läkevänderot och fräken. Preparaten appliceras på jorden som kompost eller spray.

Det rena vinet

”Biodynamiskt”, står det på vinet och du undrar varför. Vad betyder det? Och vad är skillnaden mot ekologiskt? Vi reder ut begreppen.

Text – Pär Strömberg

Biodynamik utgår från den österrikiske filosofen och antroposofins fader Rudolf Steiners (1861–1925) teorier, där i detta fallet vinrankor ses som levande organismer och vingårdar som självförsörjande kretslopp som ingår i en kosmisk helhet. Det kan låta lite flummigt, det där med kosmisk helhet, men bara lugn: Vinerna uppfyller dessutom kraven för ekologisk odling och därför är de ekomärkta på Systembolaget*.

Det vi pratar om här är så kallade ”rena viner”, det vill säga fria från kemisk åverkan, och är en förlängning av bestämmelserna kring ekologiskt vin. Vinerna är ekologiska, men har färre tillåtna tillsatser och har naturens rörelser i fokus.

Att odla och tillverka biodynamiskt bygger på vingårdens naturliga kretslopp och förutsättningar. Druvorna odlas i harmoni med naturen och inga kemiska bekämpningsmedel får användas. Det är i dag en tydlig trend och många ekologiska vingårdar tar ytterligare ett steg och ställer om till biodynamisk odling.

I dag finns flera olika biodynamiska certifieringar och de vanligaste och mest kända är Demeter och Biodyvin. Reglementen talar om hur man bör sköta sin verksamhet, att man ska odla helt utan gifter och konstgödning. Många producenter som har ekologisk och biodynamisk certifiering bekostar själva en stor del av omställningen från konventionell vinmakning. Kortsiktigt betyder det höga utgifter och höjda priser på produkterna. Långsiktigt är

det här den rätta vägen att gå då det ligger i allas intresse med hållbarhet och omtanke i alla led. För att stötta dessa modiga och framåtskridande producenter, tveka inte att lägga de där extra tiorna om du väljer ett biodynamiskt vin – det är en investering i framtiden. 🌱

*Källa: Systembolaget

Balanserat och biodynamiskt vin som är gott till det mesta!



Musella Valpolicella Superiore
Art nr: 2393
149 kr

Så smakar det

Biodynamiska viner har ofta ett mycket tydligt avtryck från sin växtplats, vilket skapar uttrycksfulla och nyanserade viner. Endast vingårdens egen naturliga jäst från de egna druvorna är tillåten samt ytterst små mängder svavel och ingen eller väldigt lite filtrering.

Godast till grillat

Färsk primör, fisk och skaldjur samt en försvinnande god efterrätt med rabarber – så enkelt och sommarfräscht som det kan bli. Bjud gästerna på en grillmiddag med mycket smak och matcha med goda viner.

Recept och foto – Simon Bajada

Förrätt: Grillade havskräftor med brynt citronsmör

4 portioner

Ingredienser:

- > 8 st färsk havskräftor, ca 1 kg
- > 50 g osaltat smör
- > 1/2 citron, rivet skal
- > 2 msk rostade sesamfrön
- > färsk dill till garnering

1. Dela havskräftorna på längden. Ta bort inälvorna och strö lite salt över det genomskinliga kräftköttet.
2. Tillaga klorna över värmen på grillen några minuter, men håll kräftköttet borta från den hetaste värmen i början.
3. Lägg nu sidan med köttet direkt på den heta värmen och grilla i 2-3 minuter tills köttet är vitt.
4. Värm en gjutjärnspanna på grillen och smält smöret tills det skummar och doftar lite nötaktigt. Tillsätt sesamfröna och citronskalet. Ta bort pannan från värmen.
5. Vid servering, ringla över det brynta citronsmöret med en sked och garnera med färsk dill. Servera gärna tillsammans med bröd.

! Jurtschitsch
Langenlois Riesling
Frisk och fräsch Riesling
med syra som parerar citron-
smöret medan frukt och salt-
stänkt mineral möter den
lite söta skaldjurssmaken.
Art nr: 2939.
149 kr



Varmrätt: Grillad laxklämma med primörer och pepparrotskräm

4 portioner

Ingredienser:

- > inlagda morötter
- > 600 g färskpotatis
- > 4 st vårlökar
- > 1 knippe rädisor
- > pepparrotskräm
- > 1 msk rapsolja
- > 700 g lax
- > salt
- > 1/2 citron, rivet skal
- > 2 pkt runda, tunnbröd
- > färsk dill till garnering

1. Förbered de inlagda morötterna enligt anvisningarna nedan, gärna dagen innan.
2. Koka färskpotatisen mjuk och med skalet på. Låt svalna.
3. Skiva vårlökarna och rädisorna tunt och lägg i en serveringsskål med kallt vatten.
4. Blanda alla ingredienser till pepparrotskrämen.
5. När potatisen svalnat, trä den på spett och pensla på olja.
6. Krydda laxfilén med salt och strö över citronskal. Packa in i folie. Placera på grillen och grilla varje sida ca 5 minuter.
7. Grilla samtidigt potatisspetten tills de är varma och har fått en fin grillflyta. Kolla till laxen så att den är tillagad så som du vill ha den. Grilla tunnbrödet snabbt.
8. Servera alla ingredienser i skålar på en stor bricka och låt dina gäster göra sin egen laxklämma.

Blason de Bourgogne
Mâcon-Villages
Inslag av gula äpplen,
grapefrukt och örter är
gott till primörerna
och pepparrotsens sting.
Art nr: 2295. 99 kr

Garnera
med färsk dill!

Pepparrotskräm:

- > 1 dl crème fraîche
- > 5 dl majonnäs
- > 1 tsk citronsaft
- > 1 msk pepparrot, riven
- > 1 1/2 msk färsk dill, hackad
- > Salt

Inlagda morötter:

- > 250 g morötter
- > 4 dl vatten
- > 2 dl socker
- > 1 dl ättiksprit

1. Värm upp vatten, socker och ättiksprit i en kastrull. När det sjuder och sockret har löst upp sig, ställ åt sidan för att svalna.
2. Skär morötterna i tunna stavar och lägg i en stor glasburk. Häll lagen över morötterna när den svalnat.



La Spinetta Bricco
Quaglia Moscato d'Asti
Fin balans mellan Moscatons
mjuka, pärlande mousse
och behagliga syra och
de rostade nötterna,
vaniljen och rabarberns
sötsyrlighet.
Art nr: 76189, 109 kr

Dessert: Grillad rabarber med vaniljgrädde och rostade hasselnötter

4 portioner

Ingredienser:

- > 1 dl hasselnötter, skalade
- > 2 dl vispgrädde
- > 1 matsked vaniljsocker
- > 450 g rabarber
- > 1 dl socker
- > citronmeliss, mynta eller körvel till garnering

1. Rosta hasselnötterna i en gjutjärnspanna på grillen. När de svalnat, hacka dem grovt.
2. Vispa grädden tills den börjar tjockna, tillsätt vaniljsocker och fortsätt vispa tills den är fast. Låt stå i kylskåp.
3. Skala rabarbern och skär på längden i skivor. Lägg dem i en skål med socker och låt ligga minst 5 minuter. Rör om i skålen så att rabarbern verkligen suger upp allt socker.
4. Se till att grillen är ren och grilla rabarbern i några minuter på varje sida. När de är mjuka och börjar fastna lite tar du bort dem från grillen. Lägg dem i ett foliepaket och stäng till folien. Lägg på grillen i ytterligare 5 minuter. Rabarbern är klar när den är mjuk och trädig.
5. Servera med vaniljgrädde och strö över rostade hasselnötter. Garnera gärna med citronmeliss eller valfri ört från trädgården.

WINE & FRIENDS

testar...

Av – Johan Eklöf

... bästa drycken till korv med bröd?

Vår testpanel tar fram grillen och bjuder på världens enklaste mat: korven. Närmare bestämt en klassisk grillkorv samt en lite mer kryddstark choritzo. Dessa serveras med senap, ketchup, bostongurka och rostad lök. Och så god dryck förstås.

Fruktigt vitt vin



Porta 6 Branco
Art. nr: 22018,
69 kr

Bärigt rosévin



Calvet Côtes-du-Rhône Rosé
Art. nr: 2219,
95 kr

Mjukt rött vin



Bianchi Montepulciano d'Abruzzo
Art. nr: 7126,
79 kr

Smakrikt rött vin



Gnarly Head Old Vine Zinfandel
Art. nr: 6597,
109 kr



Magnus Lansman
– Brand Manager



Torbjörn Rolander
– Brand Manager



Maria Wästlund
– CMO



Peter Kokovic
– CPO

1p.

Blir syrligt och bittert. Funkar icke!

2p.

Korven tar över alla smaker.

5p.

Bra match i smakintensitet. Korven lyfter vinet!

3p.

Vinet och faten tar över. Behövs en smakrikare korv.

1p.

Grymt vin, men blir grönt och bittert ihop med tillbehören.

3p.

Varken till eller från, helt okej.

4p.

Fruktiga smaker från vinet kommer fram. Bra kombo!

2p.

Beska ihop med tillbehören, men bra till endast chorizon.

1p.

Korven tar bort det friska, fruktiga och fräscha i vinet.

3p.

Bättre, men "varken eller". Neutralt.

5p.

Vilken balans! Korv och vin i harmoni.

3p.

Vinet upplevs för fruktigt och sött.



1p.

Kombination som skar sig i munnen.

2p.

Ett gott vin för sig men samspel uteblev.

4p.

Wow! Fruktigheten i vinet passade bra.

4p.

Jackpot med chorizons hetta som balanseras av vinets sötma.



Bra kombo!

Summa =

4p.

10p.

18p.

12p.

Bönor

Krämiga cannellini, nötiga borlotti och snälla black eye är alla goda bönor som är både nyttiga och enkla att använda i maten.

Text – Sophie Ekman

B

önor är nästan för bra för att vara sanna. De tillhör familjen baljväxter (bönor, ärter och linser)

och innehåller flera av de ämnen som kroppen behöver, såsom proteiner, fibrer, hälsosamma kolhydrater, vitaminer och mineralämnen. Och de ger inte bara oss näring, utan lämnar kvar lite i jorden så att det gynnar framtida odling. Eftersom baljväxter är både goda och hälsosamma samt har låg miljöpåverkan räknas de som framtidens mat.

Det finns många olika sorters bönor, som delas in i kokbönor och brytbönor. Kokbönorna ska bli fullmogna innan vi äter dem, medan brytbönorna används när baljorna de ligger i inte mognat helt. Kokbönorna är mycket frostkänsliga så i Sverige odlas de mest på Öland och i Skåne. Bönor är nära släkt med ärtor, men skiljer bland annat i form då ärtor är runda och bönor oftast avlånga.

Bönans historia som livsmedel sträcker sig långt tillbaka. Man har hittat bönor i utgrävningar hos grottfolk i Peru som är 8000 år gamla. Till Europa kom bönorna från Amerika först på 1500-talet. Tack vare deras långa hållbarhet blev de snabbt uppskattade baslivsmedel och i Sverige började de odlas från 1600-talet.

I Sverige odlas både kokbönor och brytbönor. De bönor som är mest populära i vår matlagning är stora och små vita bönor, kidneybönor, bruna samt svarta bönor. Vi importerar en mängd bönor, men många av dessa skulle vi kunna odla själva. 🌱



Tips!

Blötlägg först

Torkade bönor bör blötläggas före tillagning, då de innehåller ämnen som kan ge magont och förhindra upptaget av vissa näringsämnen. Därefter kokas de. Ett smidigt alternativ är att köpa färdigkokta bönor.

Storkok

Passa på och koka en stor sats bönor och frys in portionspåsar. 1 dl torkade bönor ger 3 dl kokta.

Al dente?

Torkade bönor ska inte kokas al dente. Koka dem tills de är mjuka utan att spricka. Smaka dig fram.

Böndipp

Ingredienser:

- > 1 burk bönor: svarta, vita eller kidney
- > 1 krm chiliflakes
- > 1 krm spiskummin
- > 2 msk färsk koriander, hackad
- > 1 klyfta vitlök
- > 1 nypa salt
- > 0,5 dl rapsolja
- > 1 dl parmesanost, finrivnen

Gör så här:

Mixa hälften av bönorna med alla ingredienser, förutom olja och ost. Tillsätt oljan och även lite vatten om röran känns för fast. Rör försiktigt ner resten av bönorna och den rivna osten. Smaka av. Servera ihop med brödbitar, nachochips eller grönsaker.

Vintips!

Matcha vin till din bönrätt genom att utgå från hur smakrik rätten är. Crasto Superior är ett torrt och fylligt vitt vin med mycket smak, medan Porta 6 Branco är fruktigt och mycket friskt.



Crasto Superior White

Art nr: 2467
149 kr

Porta 6 Branco

Art nr: 22018
69 kr



En resa i vinets värld

Du kanske inte kan resa till Italien i sommar – men du kan alltid resa i vinets värld! Med vår vinprovningssguide kan du åka på en spännande smakresa utan att lämna hemmet.

Text – Pär Strömberg

Visste du att 90 procent av dina smakintryck anses bero på lukten? Även synintryck har stor betydelse för hur saker smakar. Ju mer utvecklat smaksinne du har, desto mer tenderar du att gilla viner som är lite udda, då du kan identifiera och uppskatta smaker som inte alla kan. Förmågan att känna smaker är dock något du kan öva upp.

V

förmodligen gärna fortsätta prova spännande viner. Att lära känna ett vin på plats på en vingård har inte varit möjligt med stängda gränser. I stället har flera initiativ gjorts med vinprovningar online – med varierande resultat. Det bästa alternati-

årens sociala distansering har gjort att vi söker nya vägar för våra intressen. Som vinintresserad vill du

vet? En egen vinprovning i hemmet så klart!

Vi har satt ihop ett förslag på tre vinprovningar där tanken är att du ska få resa genom vinregioner och länder för att få en smak av kontinenten. Kanske följa upp med en middag på samma tema?

Noterbart är att en vinkännare aldrig blir fullärd. Många tror att det är svårt att prova vin, men vi hävdar motsatsen. Med enkla medel är det både lätt och lärorikt! 🍷

Så förbereder du dig:

- 1. Välj ett tema.** Välj utifrån druva, en region eller ett land.
- 2. Välj viner.** Välj gärna lite finare och ursprungstypiska viner, så blir det lättare för alla att känna igen både druvor och vinregioner. Köp själv eller be dina gäster välja vin utifrån temat.
- 3. Förbered material** kring temat och vinerna som ska provas. Ta reda på fakta om land, region, druvor, som du sedan kan berätta för dina gäster. Det blir en guide till beskrivningarna om vinernas karaktär, färg och smaker.
- 4. Fundera kring mat,** plockmat eller tilltugg som ska serveras. Mildare ostar, ljust bröd, kex och grönsaker med mild dip kan neutralisera smaklökarna mellan vinerna.
- 5. Förbered anteckningsmaterial** för kommentarer och intryck av vinet, kanske i form av ett vinprovingsprotokoll. På Systembolagets hemsida finns färdiga protokoll att ladda ner.

3 vinresor:

Vilka vinregioner vill du utforska närmare? Våra vinresor går till Italiens norra del eller vinregionerna i Tyskland och Österrike, där klimatet är lite svalare. Slutligen tipsar vi om en vinresa till Frankrikes klassiska vinområden.

Res bland rött i Italien!

Från Italiens mellersta och norra del har vi valt ut fyra viner på olika platstypiska druvor: montepulciano från Marche, Corvina och Rondinella från Veneto, Sangiovese från Toscana och Nebbiolo från Piemonte.



Marche: Tajano
Rosso Piceno,
nr 6090,
95 kr



Veneto: Musella
Valpolicella
Superiore,
nr 2393, 149 kr



Toscana: Piccini Chianti,
nr 22467,
89 kr



Piemonte: Ebbio Langhe
Nebbiolo,
nr 22300, 119 kr

Vinprovningens fyra steg:

1

Titta

Börja med att titta på vinerna. Då kommer du att kunna uttala dig om vinets ålder samt vilken druva vinet är gjort på. Det gäller primärt röda viner.

Färgintensiteten: Låt glaset stå på bordet och titta ner, genom vinet. Det röda vinet bär färgintensitet efter vilken druva vinet är tillverkat på. Ljusa viner är exempelvis Gamay, Pinot Noir eller Nebbiolo, medan Syrah, Cabernet Sauvignon och Malbec är mörkintensiva.

Färgnyansen: Vinkla glaset framför dig och titta högst upp, där vinet bryts mot glaset. Ett ungt vin har en blåaktig färgnyans. Med åldern blir nyansen röd och så småningom brun eller tegelfärgad.

”Vinkla glaset framför dig och titta högst upp, där vinet bryts mot glaset.”

Åk till rött och vitt i Tyskland och Österrike

Tyskland och Österrike har svalare klimat än de flesta andra vinproducerande länder. Här får vi krispiga vita och friska röda viner. Tyskland bjuder under denna vinresa på sina två stora vita druvor Riesling och Silvaner, båda i torr stil. Österrike representeras av sin nationaldruva Grüner Veltliner och det enda röda vinet i gänget, en sval Pinot Noir.

Dofta

Nu ska du dofta på vinerna. Gå alltid från vänster till höger. Dofta igenom alla och skriv ner dina första intryck. Byt gärna håll, då det kan ge nya doftintryck. Använd din fantasi och dina egna doftpreferenser. Det kan vara sjöboden på landet, den danska osten eller stallet.

*Snacka
vinlingo!*

Vanliga aromord

RÖDA VINER

- > **Mjukt & bärigt:** hallon, jordgubbar, röda vinbär, tranbär, lingon – men även örter.
- > **Fruktigt & smakrikt:** svarta vinbär, körsbär, björnbär, plommon och choklad, mynta, vanilj och kaffe.
- > **Kryddigt & mustigt:** kryddor som peppar, muskot eller kanel. Torkad frukt, läder, choklad och vanilj.
- > **Stramt & nyanserat:** mörka körsbär, ceder och mörk choklad.

VITA VINER

- > **Friskt & fruktigt:** äpple, citrus, krusbär, paprika och nässlor.
- > **Fylligt & smakrikt:** fatkaraktär, tropisk frukt, vanilj, smör och rostat bröd.
- > **Druvigt & blommigt:** fläder, litchi, mango, honung, vita blommor och rosor.
- > **Lätt & avrundat:** äpple, mandel, päron och honungsmelon.

Källa: Systembolaget



**Tyskland,
Pfalz:**
A Christmann
Riesling,
nr 5882, 145 kr



**Tyskland,
Franken:**
Juliuspital
Würzburger
Silvaner trocken,
nr 6708, 189 kr



**Österrike,
Kamptal:**
Jurtschitsch
Langenlois
Grüner Veltliner,
nr 2699, 139 kr



**Österrike,
Carnuntum:**
Markowitsch
Pinot Noir
Classic,
nr 6695, 109 kr

TYSKLAND

ÖSTERRIKE

3

Smaka

Nu ska vi äntligen smaka på vinet. Ta in en lagom stor klunk vin i munnen och gurgla runt den i munhålan så att vinet kommer i kontakt med dina smakpapiller. Notera sött, surt, salt, beskt och umami. Notera också om vinet är bubbligt, alkoholstarkt – kallas eldigt på vinspråk – och/eller strävt. Strävheten gör att saliven korvar ihop sig och att läppen fastnar på tandköttet. När du smakat klart, spottar du ut vinet och andas ut genom näsan. Då upplever du vinets eftersmak som beror på hur fylligt vinet är. Ju fylligare, desto längre eftersmak.

4

Sammanfatta

Avslutningsvis ska du sammanfatta dina intryck och ge vinet en helhetsbedömning. Den viktigaste frågan är om du tycker om vinet eller inte, och varför. En bra vinprovare vågar lita på sin egen smak.

?

Hur många viner och hur mycket?

Under en vinprovning kan det passa att välja ut fyra viner. Servera dem i vinglas med ungefär 15 ml i varje glas under själva provningen, för att sedan fylla på med era favoriter.

Men kom ihåg:
Måttfullt smakar bäst!

”Ta in en lagom stor klunk vin i munnen och gurgla runt den i munhålan så att vinet kommer i kontakt med dina smakpapiller.”

Vandra mellan vitt och rosa i Frankrike

Tre vita och en rosa ger oss finfina uttryck av några av Frankrikes klassiska vinområden. Blanc de Blancs-Champagne så klart, traditionell Pinot Gris från Alsace, Terroir-typisk burgundisk Chardonnay från Mâcon och en rosé på Côte-du-Rhône-typiska druvblenden GSM (Grenache, Syrah och Mourvèdre).



Champagne:
Nicolas
Feuillatte
Blanc de Blancs
Collection Vintage,
nr 7592, 349 kr



Alsace:
Hubert Beck
Pinot Gris Grande
Réserve,
nr 12105,
99 kr



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



Rhône:
Calvet
Côtes-du-
Rhône Rosé,
nr 2219,
95 kr

FRANKRIKE

Kapris

– världens läckraste blomknopp!

I Sverige används den blygsamt, hamnar mest på toppen av wiener-schnitzeln tillsammans med citron och sardell eller i en somrig potatis-sallad. I Italien däremot ger den en frisk fläkt åt många maträtter.

– Vi älskar den unika kombinationen av syra och sälla som ger karaktär åt maten, inte minst alla vegetariska rätter, säger Fernando Di Luca, grundare av Di Luca & Di Luca med varumärket Zeta.

Kapris är en blomknopp med smak som imponerar.

Text – Elisabeth Askefalk

Kapris bjuder på både syra och sälla. Utöver det är den rik på polyfenoler, samma slags potenta antioxidanter som det finns rikligt av i olivolja samt bär och som främjar välmåendet över tiden.

D

en ser ut som ett bär, växer som en frukt men är egentligen en outslagen blomma, en liten blomknopp. Låter

man knoppen utvecklas slår den ut i vackra vita- och lilafärgade blommor som när de vissnat bildar en olivstör, avlång frukt fylld med massor av små frön, en "cucuncio". I Sverige mer känd som cocktailkapris.

– Kapris finns i flera storlekar och man kan äta dem på olika sätt. De mindre anses läckrast, för de har mer smak, men jag tycker att stora cocktailkapris är en fantastisk aptitretare före maten tillsammans med ett glas gott vin i all sin enkelhet, säger Fernando.

Kapris växer vilt runt Medelhavet, ofta på samma karga och steniga platser som olivträdet. En av de främsta växtplatserna för kapris

är de Limpariska öarna utanför Sicilien. Där sprider sig fröna naturligt vidare till nästa bergsskrevna med hjälp av ödlor, och de spretiga, meterhög buskarna rotar sig gärna i den vulkaniska jorden.

– Hanteringen sker med samma hantverksmässiga metoder som alltid, även om den mesta plockningen numera sker i moderna odlingar. Tidigt på morgonen, långt innan dagens hetta får dem att slå ut, plockas de skira knopparna för hand. Det är viktigt att bryta av knoppen, inte dra av dem som man gör med hallon, för att nya knop-



Foto – Shutterstock



par ska återbildas på samma ställe. Vill det sig väl kan man plocka kapris mellan maj och augusti i trettio år på samma planta, berättar Fernando.

Efter plockningen töms korgarna fulla av blomknoppar ut på stora mattor. Där torkar de i mörker så att inte blomningen fortsätter. Därefter sorteras de i tre storlekar för att till sist läggas in i salt så att en del av bitterheten försvinner.

– Ibland marineras kaprisen i salt mellan sju och åtta år till fulländad smak, men oftast sköljs de av efter

ungefär en månad för att sedan läggas in i olja eller vinäger. I Sverige är vinäger vanligast, och det är viktigt att bara använda prima kvalitet. Människorna på Limpariska öarna föredrar däremot kapris inlagd i havssalt, en tradition som sträcker sig långt tillbaka i tiden. Tyvärr är kapris från Limpariska öarna numera väldigt dyr, så huvuddelen av den kapris som säljs i dag kommer från andra områden runt Medelhavet. Smaken är dock sig lik tack vare italienarnas långa tradition av att förädla kaprisen, säger Fernando.

Grillad sommarkål med kapris och tonfisk

4 portioner

- > 1 spetskålshuvud
- > Extra jungfruolivolja Classico
- > salt
- > nymalen svartpeppar
- > 3 kalla ägg, kokta i 8 minuter, i bitar eller klyftor
- > 1 burk Sardeller, 80 g
- > 1 burk tonfisk i olja, msc-märkt
- > 1 burk kapris små, avrunna
- > 100 g ricotta

1. Skär kålhuvudet i grova skivor.
2. Pensla med olivolja och grilla i fyra till fem minuter på varje sida, salta och peppra.
3. Arrangera de nygrillade kålskivorna på ett fat tillsammans med ägg, sardellfiléer, tonfisk, kapris och ricotta.
4. Serveras som buffé eller lunchrätt.



Odla kapis själv!

Har du en solig plats i trädgården eller på balkongen? Då kan du odla din egen kapisplanta. Prova att dra upp från frö eller försök att få tag på en stickling. Även de späda bladen kan ätas om de förvälls lätt före servering. Italiensk smak i kubik.

Smaken ja, en säregen kombination av både surt och salt som ger en frisk fläkt och härligt djup åt vilken maträtt som helst. I Sverige är den vanlig i en potatissallad, men i Italien används den flitigt till grillad fisk och kyckling eller som krydda och mustig smaksättare i sallader, grytor, såser och pastarätter. Även vegetariska rätter mår bra av en smakskjuts ibland och där är kapis oslagbar.

– Jag gillar att låta syran i kapisen dämpas något av sötna. Därför brukar jag låta lagen rinna av ordentligt, steka kapisen lätt i olivolja

och sedan smaksätta med någon matsked honung när knopparna börjar att hoppa i stekpannan. Det ger ny karaktär åt kapisen och ytan blir lite knäckig. Det är en perfekt smaksättare av sommarens alla kalla och varma grönsaksrätter och till allt grillat, säger Fernando.

– Men viktigare än allt annat är förstås att njuta av maten. Sitt länge, må bra och bara prata med varandra. Ingen tänker på det, men i Italien har maten varit slow food långt innan det blev en ny, trendig livsstil, fortsätter Fernando och skrattar. 🍴

Rostad färskpotatis med mini mozzarella och fänkål

4 portioner

- > 1 liten fänkål, tunt strimlad
- > 700 g små färskpotatis
- > 1 citron, i bitar
- > 2 bananschalottenlökar, med skalet kvar i grova bitar
- > 1/2 dl Extra jungfruolivolja Classico
- > 1/2 krukla salvia, bladen
- > 2 frp Mini-Mozzarella, 125 g
- > 1 burk Kapis små, avrunna (spara spadet)
- > salt
- > nymalen svartpeppar
- > Extra jungfruolivolja Fruttato Medio
- > 1 msk kapispad

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Lägg fänkålen i kallt vatten.
3. Tvätta potatisen och lägg den i en form eller långpanna tillsammans med citron, schalottenlök och salvia. Vänd runt med olivolja.
4. Rosta i ugnen 20–25 minuter, salta.
5. Torka av fänkålen i en ren kökshandduk. Vänd ihop den med olivolja, salt och kapispad.
6. Blanda potatis, citron, lök med mozzarella och kapis.
7. Lägg upp i en skål och strö fänkålssalladen över.

2 fina sommarvörar



Kapis- och sardellmajonnäs

4 portioner

- > 2 äggulor
- > 1 msk fransk senap
- > 1 msk citron pressad
- > 1 1/2 dl rapsolja
- > 1/2 citron, rivet skal
- > 1 tsk Zeta Sardell-crème eller 2 hackade Zeta Sardeller
- > 1 1/2 msk Zeta Kapis små
- > nymalen svartpeppar

1. Gör majonnäsen genom att mixa äggulor, senap och citronsaft med stavmixer eller för hand med ballongvisp i en stor skål.
2. Häll i oljan, först droppvis sedan i en fin stråle medan maskinen går tills det blir en tjock majonnäs.
3. Blanda i rivet citronskal, kapis och sardeller.
4. Smaka av med nymalen peppar.



BreOliv med kapis, dill & citron

4 portioner

- > 100 g BreOliv (olivolja, fett från sheanötter, vatten och salt) eller BreOliv Mild
- > 1 knippe färsk dill, finhackad
- > 2 1/2 msk Kapis medelstora, finhackade
- > 2 msk Olivolja Citron
- > 1/4 citron, rivet skal
- > salt
- > nymalen svartpeppar

1. Finhacka dill och kapis.
2. Vispa BreOliv tills den blir luftig och får en vitare färg.
3. Blanda i dill, kapis, citronskal och citron-olivolja.
4. Smaksätt med salt och peppar.

Gott till!



Jurtschitsch Rosé vom Zweigelt

Ett rosévin som topp-listas av experterna. Frisk fruktsyra, örter och blodgrape med en uppfriskande eftersmak med inslag av citrus och smultron.
Art nr: 5600
119 kr



Cocktail-kapis

Till skillnad från vanlig kapis, som är en blomknopp, kommer den lite mildare kapisfrukten efter blomningen. Den fina saltan, fräschören och aromatiska smaken gör dem utmärkta som tilltugg och smaksättare. Goda till grillad fisk, på smörgåsar, till ägg- eller kycklingrätter. Passar också i sallader eller pasta.



Medelstor kapis

Kapis med mild saltä, stor fräschör och utpräglad aromatisk smak. Goda och vackra i sallader, en självklarhet i potatissallad, på pasta, smörgåsar, till kyckling, tonfisk, såser, ägggrätter och mycket mer.



Små kapis

Små extra smakrika italienska kapis av högsta kvalitet. Med mild saltä och stor fräschör. Utpräglad aromatisk kapis smak. Goda i sallader, rostade som topping, i tomatsåser, som smaksättare av såser och marinader, ägggrätter, tonfisk och suveräna som krydda i vegetariska rätter.

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

Nyheter



MAJ

Miraval Provence Rosé

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2019

Ursprung: Provence, Frankrike

Producent: Jolie-Pitt & Perrin

Druva/druvor: 25 % Cinsault, 25 % Grenache, 25 % Syrah, 25 % Rolle

Artikelnummer: 99111

Pris: 185 kr

Om vinet: Denna rosé är framställd enligt saignée-metoden, det vill säga att de krossade Syrah-druvorna får ligga med druvmusten några timmar för att dela med sig av frukt och färg. Övriga druvor, Cinsault, Grenache och Rolle har pressats direkt efter skörd. 95 % av vinet har sedan vinifierats på rostfria ståltankar. 5 % har jäst på gamla ekfat med batonnage, omrörning av jästfällningen.

Gott till: Havskräftor, ostron, räkor och som aperitif.

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



JUNI

La Spinetta Il Rosé Di Casanova

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2019

Ursprung: Toscana, Italien

Producent: La Spinetta

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

Artikelnummer: 90076

Pris: 149 kr

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

Gott till: Asiatiskt, skaldjur och kärlek!

Serveras: Gott att dricka nu.



JUNI

Crasto Superior White

(Ordinarie sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Douro, Portugal

Producent: Quinta do Crasto
Druva/druvor: 60 % Viosinho, 40 % Verdelho

Artikelnummer: 2467

Pris: 149 kr

Om vinet: Druvorna hämtas från de bästa delarna av egendomen Quinta da Cabreiras vingårdar i Douro Superior. Vinet lagras sex månader på små, franska ekfat varav 60 % är nya.

Gott till: Fiskrätter med lax och ugnsgillade grönsaker.

Serveras: Gott nu, kan lagras fem år från skörd.



Passar till fisk
och grillade
grönsaker



JULI

Becker Kalkmangel Grauburgunder

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Pfalz, Tyskland

Producent: Friedrich Becker

Druva/druvor: 100 % Grauer Burgunde

Artikelnummer: 92522

Systembolagets inköp:

1200 flaskor

Pris: 199 kr

Om vinet: Efter manuell skörd och en försiktig pressning får skalerna macerera tillsammans med musten i sex dagar under låg temperatur. Därefter separeras skal och must och jäsningsstarten i stora ekfat. Efter sju månader på faten med jästfällningen buteljeras vinet.

Gott till: Vegetariskt, fågel och smärta fiskrätter.

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





Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Sprit



Öl



Blanddrycker



JULI

Christian Drouin Le Gin Carmina

(Tillfälligt sortiment)
Ursprung: Normandie, Frankrike

Producent: Christian Drouin

Artikelnummer: 40792

Systembolagets inköp: 2850 flaskor

Pris: 399 kr

Om ginen: Le Gin de Christian Drouin Carmina är det senaste tillskottet inom gin från mästardestillatören i Normandie, Guillaume Drouin. Denna gin är baserad på äppeldestillat där man destillerar alla ingredienser individuellt. I detta fall är det enbär, ingefära, skogshallon, svarta vinbär, fläder, vanilj, apelsin och citron som står för karaktären. Detta är en så kallad "small batch gin" där man gör totalt 8550 flaskor åt gången. Ett mästerverk där varje flaska är handfylld, etiketterad och vaxförseglad.

Gott till: Perfekt som ingrediens i cocktails. Företrädesvis mixad med en tonic av bättre kvalitet och dekorerad med citronzest och svarta vinbär.

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



AUGUSTI

Arbeau On L'Appelle Négrette

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2018

Ursprung: Fronton, Frankrike

Producent: Vignobles Arebau

Druva/druvor: 100 % Négrette

Artikelnummer: 92200

Systembolagets inköp:

1200 flaskor

Pris: 149 kr

Om vinet: Vinet har endast lagrats på ståltank och är ofiltrerat för att behålla så mycket av druvans och jordmånens karaktär som möjligt.

Gott till: Chark, fläskkött, lamm och smärta vegetariska maträtter.

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



*Toner av lakrits,
viol, peppar och
mineral*



SEPTEMBER

Juliusspital Würzburger Stein Silvaner Grosses Gewächs

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2017

Ursprung: Franken, Tyskland

Producent: Juliusspital

Druva/druvor: 100 % Silvaner

Artikelnummer: 95051

Systembolagets inköp:

360 flaskor

Pris: 369 kr

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

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

Serveras: Gott att dricka nu, men kan sparas ytterligare minst tio år utan att vinet försämrats.



AUGUSTI

A Christmann Idig Spätburgunder

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2017

Ursprung: Pfalz, Tyskland

Producent: A Christmann

Druva/druvor:

100 % Spätburgunder

Artikelnummer: 92380

Systembolagets inköp:

240 flaskor

Pris: 570 kr

Om vinet: Druvorna skördas för hand med mycket lågt skördeuttag. Efter pressning maccererar musten i två veckor innan jäsnings tar vid med naturlig jäst. Vinet lagras sedan 18 månader på en blandning av gamla och nya barriquefat av ek från Pfalz. Vinet är ofiltrerat.

Gott till: Vilt och fågel som ankbröst med savojkål och bacon.

Serveras: Kan lagras i 10–15 år från skörd.



SEPTEMBER

Juliusspital Würzburger Stein Riesling Grosses Gewächs

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2017

Ursprung: Franken, Tyskland

Producent: Juliusspital

Druva/druvor: 100 % Riesling

Artikelnummer: 95054

Systembolagets inköp:

360 flaskor

Pris: 379 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 minst tio år från skörden.



SEPTEMBER

Calvet Fitou PET

(Ordinarie sortiment)
Årgång: 2018

Ursprung: Languedoc-

Roussillon, Frankrike

Producent: Mont Tauch

Druva/druvor: 48 % Syrah,

28 % Grenache, 24 % Carignan

Artikelnummer: 2550

Pris: 99 kr + pant

Om vinet: En mindre andel av vinet har lagrats på 300 liter stora franska ekfat. Resterande är lagrat på ståltank.

Gott till: Örtbakat lamm, allt på grillen, hamburgare.

Serveras: Gott att dricka nu!



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



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Sprit



Öl



Blanddrycker



SEPTEMBER

Quinta Do Crasto Reserva Old Vines

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2016

Ursprung: Douro, Portugal

Producent: Quinta do Crasto

Druva/druvor: 20 % Touriga Nacional, 20 % Touriga Franca, 20 % Tinta Roriz, 20 % Sousão, 20 % Tinta Barocca

Artikelnummer: 90671

Systembolagets inköp: 480 flaskor

Pris: 289 kr

Om vinet: Efter skörd selekteras druvorna noggrant innan lätt pressning och jäsning sker i temperaturkontrollerade rostfria tankar. Därefter sker återigen lätt pressning följt av lagring i 18 månader på franska (85 %) och amerikanska (15 %) små ekfat.

Gott till: Grillade rätter som lammstecot med ugnsbakade rotgrönsaker.

Serveras: Kan lagras 10–15 år från skörd.



SEPTEMBER

Juliusspital Würzburger Stein Silvaner Erste Lage

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2019

Ursprung: Franken, Tyskland

Producent: Juliusspital

Druva/druvor: 100 % Silvaner

Artikelnummer: 90358

Systembolagets inköp: 6000 flaskor

Pris: 199 kr

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

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

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



Musella Drago Rosé Veneto, Italien

Artikelnr: 79305

Pris: 109 kr



Musella Drago Bianco Veneto, Italien

Artikelnr: 73131

Pris: 179 kr



Paolo Scavino Sorriso Langhe Bianco Piemonte, Italien

Artikelnr: 78524

Pris: 159 kr



Ruida Domo Californian White Blend Kalifornien, USA

Artikelnummer: 70059

Pris: 49 kr



Prisvärda viner på Chardonnay och Cabernet Sauvignon från Kalifornien!



Ruida Domo Californian Red Blend Kalifornien, USA

Artikelnummer: 70957

Pris: 49 kr



Prenumerera på vårt nyhetsbrev!

Vill du få inspiration och tips samt ha koll på de senaste nyheterna inom Enjoy Wine & Spirits härliga vinvärld? Signa upp till vårt nyhetsbrev.

enjoywine.se

Ordinarie sortiment

Mousserande

● 88946	Nicolas Feuillatte Brut Réserve	200 ml	119:-
● 77262	Philippe De Nantheuil Brut		199:-
● 7592	Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs		349:-
● 7734	Cuperly Grande Reserve Carte Verte Brut		EKO 389:-
● 7779	Segura Viudas Brut Rosado	375 ml	63:-
● 77107	Tr3 Apor Bubbel Hallon & Persika		75:-
● 77197	Sparkle & Co. Cuvée Rosé		EKO 75:-
● 2435	Apertitivo Spritz (4,5 %)		EKO 69:-

Frankrike

● 2295	Blason de Bourgogne Mâcon-Villages Chardonnay	375 ml	59:-
● 2295	Blason de Bourgogne Mâcon-Villages Chardonnay		99:-
● 12105	Hubert Beck Pinot Gris Grande Réserve		99:-
● 2219	Calvet Côtes du Rhône Rosé		95:-
● 2167	Terre de Mistral Reserve CdR		EKO 99:-
● 2550	Calvet Fitou PET		100:-
● 10682	Terre de Mistral Reserve CdR 3L BIB		EKO 279:-

Italien

● 12419	Casal di Serra Verdicchio Classico Superiore		EKO 99:-
● 2287	Fontanafredda Marin		145:-
● 72796	Radikon Jakot		278:-
● 2180	Tropo Merlot Cabernet Sauvignon	375 ml	EKO 49:-
● 22310	Donelli Lambrusco Reggiano		69:-
● 2337	Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo		77:-
● 7126	Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo Bianchi		EKO 79:-
● 32228	Selvarossa Salice Salentino		85:-
● 22467	Piccini Chianti		EKO 89:-
● 6090	Tajano Rosso Piceno		EKO 95:-
● 2773	Fontanafredda Briccotondo Barbera		95:-
● 2368	Paolo Scavino Langhe Nebbiolo	375 ml	99:-
● 22300	Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo		119:-
● 2393	Musella Valpolicella Superiore		EKO 149:-
● 73604	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba	375 ml	179:-
● 70227	Fontanafredda Barolo		229:-
● 2305	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba		289:-

Portugal

● 22018	Vidigal Porta 6 Branco		69:-
● 2467	Crasto Superiore White		149:-
● 2548	Coragem Douro	3L BIB	249:-

Spanien

● 2525	Baron de Ley Reserva		119:-
● 3713	Castillo Manzano	3L BIB	EKO 179:-
● 2768	Baron de Ley Gran Reserva		209:-

Tyskland

● 5882	Christmann Riesling Trocken QBA		EKO 145:-
● 5921	Tr3 Apor Halvtorr Vit Vin	3 L BIB	169:-
● 72935	Tr3 Apor Friskt Rosévin med Fruktig Smak	3 L BIB	169:-

Ungern

● 2414	Tr3 Apor 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	219:-
● 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		119:-
● 6507	3 Finger Jack OV Zinfandel		129:-
● 3528	3 Finger Jack Cabernet Sauvignon		149:-
● 6286	Kings Ridge Pinot Noir		179:-
● 6597	Gnarly Head Old Vine Zinfandel	3 L BIB	269:-

Österrike

● 2939	Jurtschitsch Langenlois Riesling Reserve		EKO 149:-
● 5600	Jurtschitsch Rosé vom Zweigelt		EKO 119:-
● 6695	Markowitsch Classic Pinot Noir		109:-

Sött

● 4029	Calvet Sauternes Réserve du Ciron	375 ml	114:-
--------	-----------------------------------	--------	-------

Aperitif

● 8202	Valdespino Fino Inocente Sherry	375 ml	84:-
--------	---------------------------------	--------	------

Sprit

● 594	The Brand New Republique Gran Añejo 3 Años Rhum (40%)	700 ml	239:-
● 38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%)	350 ml PET	EKO 130:-
● 38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%)	PET	EKO 240:-
● 4666	West Cork Irish Whiskey Black Cask (40%)	350 ml PET	143:-
● 4666	West Cork Irish Whiskey Black Cask (40%)	700 ml PET	260:-
● 340	Cognac Bossard VS (40 %)	700 ml	289:-
● 441	Cognac Bossard XO (48 %)		399:-

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:-

Blanddrycker

● 1883	Barrels and Drums Ginger Beer (4,5 %) EKO	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 115:-
● 77271	Segura Viudas Brut Reserva		119:-
● 70747	Zanotto Col Fondo		189:-
● 74043	Gut Hermannsberg Blanc de Blancs Brut		226:-
● 92100	Contratto Millesimato Pas Dosé		239:-
● 88946	Nicolas Feuillatte Brut Réserve		399:-
● 88946	ovan, finns i tre olika storlekar.		
● 71578	Dehours Grande Réserve Brut		429:-
● 77820	Nicolas Feuillatte Brut Fondamental		EKO 439:-
● 73488	Nicolas Feuillatte Terroir 1er Cru		499:-
● 77011	Nicolas Feuillatte Grand Cru Brut Millésimé Blanc de Noirs		529:-
● 79654	Dehours La Croix Joly Extra Brut		719:-
● 88943	Nicolas Feuillatte Cuvée Palmes d'Or Brut		1399:-

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		119:-
● 77178	De Martino Estate Carmenere		119:-
● 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		105:-
● 70764	Calvet Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie		115:-
● 74324	Terre de Mistral Reserve CdR Blanc		EKO 119:-
● 4592	Hubert Beck Réserve du Chevalier Gewurztraminer		129:-
● 74725	Calvet Reserve Sauvignon Blanc		139:-
● 73810	Blason de Bourgogne Chardonnay		145:-
● 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		259:-
● 73332	Grossot Chablis 1er Cru Vaucoupin		359:-
● 70788	La Vieille Ferme Rosé		105:-
● 79444	Calvet Varietals Merlot		89:-
● 88349	La Vieille Ferme Rouge		105:-
● 78050	Arbeau Je Suis Boire		119:-
● 75740	Arbeau II Est des Nôôtres		119:-
● 88350	Perrin Côtes du Rhône Réserve		146:-
● 71792	Arbeau On l'Appelle Négrette		149:-
● 78169	Blason de Bourgogne Pinot Noir		155:-
● 78720	Perrin Côtes du Rhône Nature		EKO 162:-
● 3128	Calvet Vieux Château des Jouans Saint-Emilion		179:-
● 74895	Perrin Coudolet de Beaucastel Côtes du Rhône		299:-
● 70939	Perrin Gigondas La Gille		310:-
● 72053	Yann Chave Crozes-Hermitage Le Rouvre		EKO 349:-
● 77555	Domaine Taupenot-Merme Saint Romain		358:-
● 75207	Perrin Châteauneuf-du-Pape "Les Sinards"		389:-

Sortimentet

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	119:-
● 74862	Fontanafredda Pradalupo Roero Arneis	149:-
● 71653	Piccini Donna di Valiano Chardonnay	149:-
● 74683	Umani Ronchi Vellodoro Terre di Chieti Pecorino	EKO 149:-
● 78524	Paolo Scavino Sorriso Langhe Bianco	159:-
● 74104	Fontanafredda Gavi	159:-
● 71921	Terraviva Trebbiano d'Abruzzo	EKO 159:-
● 73131	Musella Drago Bianco	179:-
● 75000	Gini Soave Classico	EKO 189:-
● 72257	Umani Ronchi Verdicchio Vecchie Vigne	EKO 195:-
● 73146	Umani Ronchi Le Busche	195:-
● 75014	La Spinetta Toscana Vermentino	199:-
● 75765	Agriolas Iselis Nasco di Cagliari	210:-
● 85563	Umani Ronchi Plenio Verdicchio Classico Riserva	215:-
● 70989	Paraschos Not	279:-
● 71458	Paraschos Orange One	279:-
● 79826	Patriale Rosato	49:-
● 79305	Musella Drago Rosé	109:-
● 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:-
● 74883	Terraviva Montepulciano d'Abruzzo	EKO 159:-
● 2306	Villa al Cortile Rosso di Montalcino	169:-
● 70811	San Fereolo Dogliani Superiore	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 Ripaso Superiore	EKO 199:-
● 75228	Fontanafredda Langhe Nebbiolo	199:-
● 2349	Umani Ronchi Cúmaro Conero Riserva	219:-
● 71901	Paolo Scavino Langhe Nebbiolo	229:-
● 91176	La Spinetta Ca' di Pian Barbera	239:-
● 90219	La Spinetta Langhe Nebbiolo	249:-
● 75182	Fontanafredda Barbaresco	249:-
● 70081	La Spinetta Casanova Chianti Riserva	269:-
● 72367	Umani Ronchi Pelago Marche Rosso	393:-
● 75441	Musella Amarone della Valpolicella Riserva	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	159:-
● 71277	Tr3 Apor fruktigt rött vin	3 L BIB 199:-
● 73327	Baron de Ley Finca Monasterio	289:-
● 2525	Baron de Ley Reserva	MAGNUM 329:-

Tyskland

● 75877	Gunderloch Fritz's Riesling	155:-
● 71575	Maximin Grünhäuser Maxim Riesling	165:-
● 73386	Gut Hermannsberg Riesling Trocken	188:-
● 6708	Juliussspital Würzburger Silvaner Kabinett Trocken	189:-
● 73686	Gunderloch Nierstein Riesling Trocken	215:-
● 79881	Juliussspital Iphöfer Kronsberg Silvaner Trocken	229:-
● 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

● 5406	Underwood Pinot Gris	79:-
● 79416	Underwood Pinot Gris	375 ml burk 80:-
● 75850	Gnarly Head Chardonnay	119:-
● 76173	Noble Vines 446 Chardonnay	149:-
● 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	119:-
● 78953	Noble Vines The One	149:-
● 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 139:-
● 73870	Josef Ehmoser Wagram Terrassen Grüner Veltliner	149:-
● 73942	Jurtschitsch Grüner Veltliner Stein	EKO 189:-
● 73867	Josef Ehmoser Hohenberg Grüner Veltliner	199:-
● 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:-
● 79132	Fontanafredda Moncucco Moscato d'Asti	375 ml 119:-
● 78005	Valdespino El Candado Pedro Ximenez	375 ml 154:-
● 70637	Umani Ronchi Maximo Botrytis Cinerea	375 ml 225:-
● 70696	Musella Recioto della Valpolicella	375 ml 299:-

Sprit

● 716	The Brand New Republique Mango (32%)	199:-
● 87772	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:-
● 573	Kilchoman Machir Bay (46%)	499:-
● 11202	Kilchoman Sanaig (46%)	549:-
● 83040	Le Calvados de Christian Drouin, Pays d'Auge Réserve (40%)	579:-
● 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.



Christian Di Luca
brinner för god mat
men tycker drycken
är minst lika viktig –
mat och dryck hör ihop.

”Ofta är det enkla och rustika det godaste”

Christian Di Luca är ny tillträdd vd för Enjoy Wine & Spirits. Över ett glas Barolo från Paolo Scavino svarar han på några nyfikna frågor.

Text – Pär Strömberg

Tidigare i år tog Christian över vd-rollen efter Thomas Holsteins avhopp. Men han är inte direkt någon rookie på området, då han är delägare i Enjoy Wine & Spirits och även vd i syskonföretaget Di Luca & Di Luca där varumärket Zeta ingår i gruppen.

Du kommer ju, som bekant, från en familj där mat är kärlek. Hur skulle du vilja definiera ditt förhållande till vin?

– Ungefär som till maten. Mat och vin hör ihop, som hink och spade, inget blir komplett utan det andra. Men visst, maten är min riktigt stora passion. Jag älskar alla dagens måltider, frukost, lunch och middag. Vinet är viktigt och centralt, men jag är inte där än, att jag väljer mat efter vin. Ibland händer det, när jag haft något riktigt roligt vin på gång. Eller som på mitt bröllop då jag

verkligen ville ha med några av mina favoritviner, då fick vi anpassa vissa av rätterna efter vinet. Notera att jag är varken vinsnobb eller kräsen ”foodie”. Jag är i princip en allätare och ofta är det enkla eller rustika det godaste.

Vad är utmaningarna med att ta över som vd med så kort varsel?

– Fördelen är väl att man inte hinner tänka så mycket. Det är bara att kasta sig ut. Jag väljer att se det som en fördel i stället för nackdel. Svårigheten är att komma in bland så många experter, inte minst vinexperter och att inte ”hänga med” på den fronten. Fast även det väljer jag att se som positivt; jag får möjlighet att lära mig mer av livets absolut godaste.

Du har ju ett förflutet vinintresse och är till och med utbildad sommelier. När, var, hur och varför?

– Som sagt, vin och mat hör ihop och det fanns två anledningar till att gå ut-

bildningen: dels som engagerad ägare till Enjoy och att jag genom det fått ett stort intresse, dels att jag och min fru gillar att gå ut på krogen och slogs av svårigheten att kunna hitta rätt vin till maten – vi ville helt enkelt bli bättre själva på att kunna ”pricka rätt”.

Bästa mat- och vinkombinationen?

– Jag är simpel. Något enkelt som spaghetti bolognese och Barolo, pasta puttanesca med en Pinot Noir, eller spaghetti aglio, olio & peperoncini med Piccini Chianti Orange.

Vart åker du helst eller vilken restaurang besöker du för bästa kombination mat och vin?

– Fano i Italien, alla dagar i veckan. Där äter jag spaghetti vongole med en god Verdicchio från Umani Ronchi. Slå den om du kan! Hemma i Stockholm väljer jag La Vecchia Singora och Mancini, där blir totalupplevelsen alltid magisk. Om jag inte går ”hem till oss” på Deli Di Luca så klart!

Vilket är ditt favoritvin i Enjoy-sortimentet?

– Fontanafredda Barolo Silver och La Spinettas Ca’ di Pian. 🍷

*Fruktig och med
fatkarakter.
Toner av körsbär,
hallon, kaffe
och vanilj.*



La Spinetta
Ca’ di Pian
Art nr: 91176
239 kr

Returadress:

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

Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm

**B**

PORTO BETALT

! Gnarly Head Old Vine Zinfandel är ett generöst och fruktigt rött vin med låg sockerhalt, gjort på majoriteten Zinfandel. Passar utmärkt till street food, burgare, grillat och köttretter generellt.
Art.nr: 6597
109 kr

! Gnarly Head Pinot Grigio är ungt, friskt och fruktigt med inslag av päron, färska örter, äpplen och citrus. Gott till plockmat, pasta vongole eller i hängmattan!
Art.nr: 6946
79 kr

! Gnarly Head Unoaked Viognier är ungt, torrt och aromatiskt med fin fräschör och inslag av päron, färska örter och vita blommor. Passar väl till asiatisk mat, fisk samt lättare rätter av fågel och fläskkött.
Art.nr: 6381
89 kr

Mycket
smak
till enkel
mat!

