

Enjoy Wine & Spirits

#50

Vintern
2020

WINE & FRIENDS

Ett magasin för oss som gillar vin

Bubbelfest!

– servera mousserande vin
under hela festmiddagen

Barbera

Folkligt har blivit
trendigt

Flambera mera

Konjak passar det
mesta – nästan alltid

Apulien

Möt Italiens mest
spännande vinregion

Nu börjar vinterarbetet

Det närmar sig vinter hos franska Hubert Beck i Dambach-la-Ville, Alsace. Vinrankorna sätter sig i vintervila. Temperaturerna faller och bladen likaså.

Den sena skörden börjar.

"Vi håller alltid några druvklasar kvar på rankorna för att få en koncentrerad druvsaft med mycket sötma. Vi älskar att skörda när det är snöigt och kallt. Det är så vi gör våra Late Harvest-viner eller Selection de Grains Nobles, våra dessertviner", säger Antoine Schutz, en av ägarna.

I vingårdarna börjar vinterarbetet i november: först beskärs den långa vinstocken (förbeskärning) och man skyddar vinrankorna från kyla. I december börjar beskärningen av själva vinstocken och det pågår in på våren.

"I källaren följer vi fermenteringen av årgång 2020, vi justerar temperaturen för att hantera processen."

Hos Hubert Beck är man mycket nöjd med årgången 2020. Alsace hade tillräckligt med regn och mycket sol och förhållandena var perfekta under skörden.

"Vi kan redan säga att 2020 är en fantastisk årgång", säger Antoine Schutz.

Så smakar Alsace

Fyra druvsorter räknas som ädla: Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer och Muscat. Det är vanligt med endruvsviner och det är mycket smak som är ledordet i Alsace. Hög fruktsyra, fylliga, parfymerade, kryddiga och med florala element. Alsace erbjuder ett brett utbud av viner från vitt, rosé, rött, söta eller mycket söta (Selection de Grains Nobles/urval av äldedruvor) till fina bubblor (crémant).



Ring in det nya!

Vår arje år går till historien och är givetvis unikt, för en del mer än för andra. Det här året är inte bara unikt, det är banbrytande och epokförändrande för så många människor runt om i världen. Det har sitt ursprung i mycket, men framförallt stavar det covid-19. Detta virus påskyndar förändringar, forcerar beteendemönster och driver fram paradigmskiftet, men det skapar paradoxalt nog även nya möjligheter och normer.

Allting förändras ständigt, men i regel uppfattas inte detta i stunden. Jag menar att förändringar tenderar att röra sig långsamt över tid och uppfattas först efteråt. Men i år kändes det som att jag befann mig mitt i förändringarna på ett sätt som jag aldrig upplevt tidigare.

World Wide Web, uppfanns 1991 och ett par år senare startade Thomas Holstein vår tidning som då hette Korkskruven. Varken lap top, smartphone, Ipad eller Google hade då sett dagens ljus. Sedan dess har vi lärt oss att chatta, blogga, gilla och twittra. Under denna fantastiska resa som vår tidning har gjort i hela 23 år har vi gett er läsare historier, reportage och skildringar såväl om det lilla som det stora inom vinvärlden. Ni har fått läsa om udda druvor och fått kunskaper ni inte visste att ni behövde. Ni har mött morgondagens sommelierexperter, hälsat på hemma hos vinbaroner och blivit serverade de godaste recepten till de trendigaste vinerna.

Med det nya året går också vår tidning in i en förändring. Detta är nämligen sista numret av tidningen. Vi kommer istället att ge dig mer av samma ingredienser som du har varit serverad under alla dessa år, men nu i den digitala världen. Våra ord och röster kommer nå dig som ett smörgåsbord, om det inte redan gör det, genom våra andra kanaler som pod, nyhetsbrev, hemsida, instagram och facebook. Här möter du oss och historierna om människorna ute i vinvärlden både i realtid och inspelat.

Från oss alla till er alla, tack för att ni har följt oss på vårt tidningsäventyr, som har varit fyllt av så mycket glädje! Vi fortsätter nu vår resa och givetvis – med er som trevligt och inspirerande sällskap!



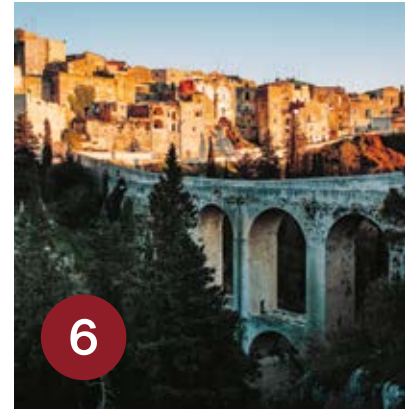
Wilhelm Schultz
— Delägare,
Enjoy Wine & Spirits

Tips



Följ vår vinresa med reportage, vin & mat i harmoni, intervjuer och nya viner. Skriv upp dig för prenumeration av vårt nyhetsbrev på enjoywine.se.

In och lyssna på vår pod Vin för Rookies. Här bjuder experterna Thomas Holstein och Johan Eklöf in nyfikna gäster för att tillsammans lära lyssnarna mer om olika teman, med den gemensamma nämnaren – vin. Finns på enjoywine.se och där poddar brukar finnas.



6

Innehåll

Gott & Blandat	4
Reportage – Apulien	6
Storyn – Konjak	10
Dryckesskolan – Förpackningar	11
Vilket vin till maten? – Bubbelbuffé	12
Test – Saffransrisotto	16
Säsongens råvara – Pilgrims mussla	17
Reseguide – Krogar med terroir	18
I fokus – Parmaskinka	20
Spaning – Barbera	24
Produktnyheter och sortiment	25
Ett glas med Nicoletta Bocca	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

Kontakt

Enjoy Wine & Spirits, Alsnögatan 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

— Christian Di Luca

Redaktion — Anna Danielsson, Linda Folkesson, Pär Strömberg och Wilhelm Schultz.

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.



Miljöcertifierat tryck
3041 0701

ENJOY
WINE & SPIRITS



Gott & Blandat

"Svårslagen när det kommer till relationen mellan kvalitet & pris!"

"Raimonda är en Barbera d'Alba som jag gillar skarpt och det något mer moderna anslaget i vinet tilltalar utan att ge avkall på vare sig typiciteten eller matvänligheten."

Niklas Jörgensen,
Livets Goda

Raimonda
Barbera d'Alba
Art nr: 71596
109 kr



Höghöjdsbubbel
på Bolis!

Fontanafreddas Alta Langa Limited Edition finns numera i Systembolagets sortiment. Ett spännande och prisvärt mousserande vin som odlas på hög höjd, mellan 400 och 450 meter över havet. Mycket trevligt som aperitif och till naturella skaldjur. Vinet är gott att dricka redan i dag, men vinner på tre till fem års lagring och blir då ännu godare.

Fontanafredda
Alta Langa Ltd Ed
Art nr: 7949
169 kr



6000 flaskor
smarrig vit spanjor

Inför jul släpps 6000 flaskor av Baron de Ley Tres Viñas Blanco Reserva på Systembolaget. Precis som namnet säger (Tres Viñas) är det en blandning av tre druvor: Viura, Malvasia och Garnacha Blanca. Resultatet är ett vin med koncentrerad och fruktig doft med toner av gula äpplen, nötter, fat, honung och örter.

Baron de Ley
Tres Viñas Blanco Reserva
Art nr: 90505, 169 kr



Bästa rimmen
till årets hårda
klappar!

Julklapps-
tips!

Rimstuga för hårda klappar

Ska du ska ge bort en flaska vin, men har svårt med fantasin? Vår guide hjälper dig i mål. God jul och skål!

Text – Wilhelm Schultz

Med detta bubbel
innanför västen,
Tar du kommandot
på festen!

Nicolas Feuillatte
Blanc de Blancs
Collection
Vintage 2014
Art nr: 7592
349 kr



Pappa, jag vill ha en italienare
Så låter jargongen lite senare
Efter några år på lager
Mycket fylig, alls ej mager

Fontanafredda Barolo
Serralunga d'Alba
Art nr: 2305, 289 kr



Österrikare med trendig stil
Riktigt härlig och viril
Svårt med uttalet? kan så vara,
Låt det ej störa, släpp det bara

Jurtschitsch Langenlois
Riesling
Art nr: 2939, 149 kr



Vad är grejen med Pet Nat?

Pet Nat-vin är en riktig snackis inom vinvärlden. Men vad är det egentligen?

Text – Pär Strömberg

V

ad är Pet Nat?

Pétillant Naturel eller Pet Nat, som det ofta förkortas, står helt enkelt för naturligt mousserande vin.

Hur görs det?

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

Hur smakar det?

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

Vad passar det till?

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



Testa Fuchs und Hase Pet Nat Rosé. 2019
Art nr: 92674.
169 kr
600 flaskor
lanseras på
Systembolaget
den 8 december.



Nyöppnade Gioia ska bli institution

I hörnet Vasagatan och Gamla Brogatan i centrala Stockholm öppnade i höstas en framtida institution inom krog-Stockholm. Ett ställe som ska upplevas och som det ska snackas om länge framöver. Det är Richard Broni och hans två krögarkollegors ambition med den nya restaurangen Gioia.

– Vår målsättning är att känslan och upplevelsen ska vara densamma hos oss som den du får när du kommer till en riktigt, riktigt bra italiensk restaurang i New York. Den där förenade känslan av storstad och italiensk matatmosfär, säger han.

Menyn är inspirerad av rustika italienska trattorior. Vinlistan har också till största delen sitt ursprung i Italien.

– Fokus ligger på italienska viner. Men vi har också en hel del grymma amerikanska viner för att nå just den där härliga New York-vibben även i mat och vin.

Vilket vin ur Enjoy Wine & Spirits sortiment rekommenderar du från er vinlista?

– Clendenen Nebbiolo Bricco Buon Natale (Art nr: 72017). Det är en Nebbiolo från Kalifornien. Den är fullständigt håll käften-god och liknar vår restaurang ganska mycket: en typisk italienare från USA, säger Richard Broni.

Gioia

G:a Brogatan 36–38, Stockholm
08-96 44 40
gioiasthlm.se

Följ oss!

Följ oss i sociala medier och prenumerera på nyhetsbrevet så är du alltid först med att få våra nyheter och inbjudningar.
www.enjoywine.se/friends

Få 20% rabatt på digital vinkurs hos Vinkällan

Vinkällan Dryckesutbildningar har sedan juni 2020 en digital vinutbildning på grundnivå för de som vill höja sin kunskapsnivå och förståelse inom dryckesvärlden.

– Vi blandar videoklipp, kartor och text men även vinprovning och mat och vin i kombination. Varje kapitel avslutas med några frågor för att du ska se att du hänger med och lär dig. Avslutningsvis får du göra ett större quiz som vid godkänt resultat ger dig ett fint diplom, säger Maya Samuelsson, delägare och föreläsare på Vinkällan Dryckesutbildningar.

Kursen heter DigWine och du kan göra den när du vill och på vilken plattform som helst. Du har tillgång till utbildningen i 1 månad och kan göra den i din egen takt eller göra den flera gånger.



Tulkelapps-tips!

– Kursen tar runt 8 timmar beroende på förkunskaper och hur noggrant du vill lära dig. Riktigt kul och kursen har varit mycket uppskattad, säger hon.

Läsare får 20% rabatt och betalar endast 399 kr (ord. pris 499 kr) för den digitala utbildningen Digwine.

vinkallan.se/collections/digitala-kurser
Rabattkoden: Enjoy20

Möt Apuliens solkyssta viner

På Italiens klack ligger vackra Apulien, en av landets största och mest spännande vinregioner. Områdets solkyssta viner är också starkt förknippade med kooperativet Cantine Due Palme.

Text – Pär Strömberg



A

pulien ligger längst ned i Italiens sydöstra hörn och utgör den så kallade klacken på den italienska stöveln. Landskapet fullständigt myllrar av solvarma människor, smala gator, vitkalkade hus, barocka balkonger, pelargoner och orörd natur, och ligger tätt omgärdat och inpressat mellan azurblåa hav. Området är en unik korsning mellan öst och väst, en smältdigel av kulturer i centrum av Medelhavet och därför under många århundraden också av världen. Detta syditalienska paradiset är enkelt och rustikt men samtidigt sofistikerat.

Historiskt sett har här odlats vin sedan antiken. Främst odlas Primitivo och Negroamaro, druvor som klarar det varma klimatet och som i solvärmens ger fylliga och alkoholrika röda viner.

Apulien räknas i dag som en av de största producenterna av vin i Italien. Men det var allt annat än självklart att det skulle bli så.

Italien, liksom stora delar av övriga Europa, var under 1950-talet inne i en expansiv nybyggaranda efter andra världskriget. Men det var främst norra Italien som tjänade på den snabba industrialiseringen landet genomgick. Landsbygden och vinbönderna i Apulien hamnade fort på efterkälken.

Inom vinnärningen föddes då en mängd vinkooperativ som fångade upp de fattiga och resursmässigt eftersatta vinbönderna. Kooperativet blev ett viktigt format som gav ökad trygghet för bönderna. Men flera av kooperativen kämpade trots allt med lönsamheten och hade svårt

Kärleken till jorden och marken är den primära värdegrunden för kooperativet Due Palmes medlemmar.

Han föddes i Apulien mitt under andra världskriget, hade tagit över familjens vingård i området och såg åt vilket håll utvecklingen gick. För att möta konkurrensen övertygade han vinbönderna i fem av de största kooperativen i Apulien att slå sig samman.

Cantine Due Palme grundades 1989 och blev snabbt södra Italiens största kooperativ, snart även ett av landets största som utmanar det rika norra vin-Italien.

att konkurrera med den nyare och innovativa privata delen av vinnärningen.

Visionären och vinmakaren Angelo Maci blev då in i bilden.

Foto: Shutterstock



”Den nya generationen kommer att kunna garantera en fortsatt blomstrande framtid för Salentos vinodlingar.”

1989

Kooperativet gjorde investeringar i modern teknik. Angelo Maci ville satsa på den moderna vinifikationsteknik och utrustning som fanns i grannlandet Frankrike för att göra nya, moderna och mer attraktiva viner.

I dag är kooperativet ledande inom produktion av de mest typiska druvsorterna i Salento; Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo och Susumaniello och kombinerar tradition med högteknologi där alla viner garanteras noggranna kvalitetskontroller.

Kooperativet består av 1000 odlare varav de 15 största står för majoriteten av de 2500 hektar vingårdar i provinserna Brindisi, Lecce och Taranto. Det är framförallt vinerna på Negroamaro som gjort Due Palme kända, en druva som i dag är den mest odlade av alla i Apulien och som ger nyanserade, fruktiga och tanninrika viner.

Kärleken till jorden och marken är den primära värdegrunden för kooperativet Due Palmes medlemmar. Tack vare det och en strategisk vision, i både vingårdar och källare, har Due Palme byggt ett starkt och trovärdigt rykte att producera viner som behagar både den allmänna konsumenten såväl som den luttrade vinkritikern. Det beror till stor del på alberello, vilket är en traditionell metod för buskvinodling som producerar mycket koncentrerade och komplexa frukter.

Due Palme var inte bara före sin tid beträffande modern teknik. Medan andra konkurrenter nästan uteslutande investerade i den italienska marknaden, reste Angelo Maci redan i början av 1990-talet världen

runt för att upptäcka utländska marknader. I dag levererar Due Palme 12 miljoner flaskor per år till fler än 40 länder runt om i världen.

Angelo Maci är fortfarande vd och aktiv chefvinmakare och tillbringar de flesta av dygnets timmar i vinkällaren under skörden. Med fast och lugn hand styr han sitt vinmakarteam som ständigt är i rörelse och som blickar framåt i utvecklingen att förbättra och modernisera Due Palmes viner.

– Jag är stolt över att vara vid rodret i ett företag som fortsätter att ge mig tillfredsställelse och fortfarande utvecklas. Jag har byggt ett vinnande team som i den nya generationen kommer att kunna garantera en fortsatt blomstrande framtid för Salentos vinodlingar, säger Angelo Maci.

Samtliga Due Palmes vingårdar är fria från förorenande och kemiska herbicider. Man söker i stället nyttja de naturliga mekanismer som moder jord ställer till förfogande för människan. En investering av vikt i kooperativets balansräkning, men ovärderlig feedback för hälsan i arbetsmiljön, naturen och slutligen kvaliteten på produkterna. Cantine Due Palme har blivit en symbol för excellens i Apulien. 🍷





Foto: Shutterstock

Apulien i korthet

Regionen Apulien har fyra miljoner invånare och utgör själva klacken på Italien. Regionen heter Puglia på italienska. Landskapet är mestadels platt och klimatet är hett. Apulien är den näst mest produktiva vinregionen (efter Veneto) i Italien.

Primitivo

Primitivo odlas främst i distriktet Manduria och erhöill sitt namn redan i början av 1700-talet för att den mognar så tidigt (Primi betyder först på italienska). Generellt sett ger druvan mörka, fylliga viner med kryddigt söt fruktsmak. Primitivo är identisk med både den kaliforniska druvan Zinfandel och den kroatiska druvan Crljenak Kaštelanski.

Negroamaro

Druvan som betyder "mörk och bitter", spelar huvudrollen i Apulien. Negroamaro trivs i Apuliens kalkhaltiga jord, ger stora skördar och klarar det heta klimatet under sol och torka. Vinerna blir mörkt röda, nästan svarta, tack vare druvans tjocka skal. En habil druva som ger allt från fruktiga roséviner till enkla röda blanddruvsviner med fruktsötma.



Foto: Carlos Hevia/Unsplash

Renässans för konjaken

Cognac ses av många som en ganska gubbig avec. Men faktum är att drycken passar till så mycket mer. Det är en utmärkt ingrediens i cocktails – och till att flamblera oxfilén eller efterrätten.

Text – Pär Strömberg



Cognac – eller konjak som vi både skriver och säger i Sverige – är en starksprit gjord på gröna druvor, oftast druvan Ugni Blanc. Precis som med Armag-

nac och Champagne är namnet Cognac hämtat från ett specifikt distrikt i Frankrike. Liknande drycker som tillverkas på annan plats kallas oftast bara brandy.

Till skillnad från whisky som tillverkas av spannmål, finns en naturlig fruktsötma i drycken, den är mjukare i smaken och heller aldrig rökig. Smakexempel är torkad frukt, vanilj, choklad, nötter och kokos.

I Sverige dricks Cognac ofta som rumstempererad avec i klassisk cognacs-kupa till kaffet. Men de gyllene dropparna passar till så mycket mer. Cognac fungerar utmärkt att blanda drinkar på med sin fruktiga och nyanserade smakbild. Ett utmärkt exempel är C&T, Cognac och tonic. En lika enkel som god juldrink.

Och har du drömt om att flamblera på samma sätt som tv-kockarna gör? Slå i en skvätt Cognac över dina skaldjur eller din oxfilé direkt i stekpannan, tänd på och hänförs av lågorna som tar bort alkoholen men lämnar kvar den fina smaken. Var försiktig och gör det aldrig under fläkten. Se också till att ha ett lock i närheten för att kväva elden med om det skulle behövas. 🍷



Bossards Cognac på Systembolaget

Cognac Bossard VS,
Nr 340, 289 kr

Cognac Bossard XO,
Nr 441, 399 kr

Cognac Bossard XO Petite
Champagne: NYHET som lanseras den 1 december. Enda XO'n i det fasta sortimentet på mindre förpackning (200 ml, 199 kr) men också den enda från Petite Champagne.

Märkningarna på flaskorna

Beroende på hur många år Cognac lagras får den olika beteckningar.

*** eller VS (Very Special): minst 2,5

år på fat

VSOP (Very Superior Old Pale),

Reserve eller VO (Very Old): minst 4,5

år på fat

VVSOP (Very Very Superior Old

Pale): minst 5,5 år på fat

Napoléon eller Excellence: minst 6,5

år på fat

XO (Extra Old), Extra, Or eller

Hors d'Age: minst 10 år men ofta mycket längre.

Druvig, nyanserad doft med tydlig fatkaraktär och inslag av apelsin, aprikos, svart te, hasselnötter, choklad, kanel och vanilj. Smaken har en härlig komplexitet och ett enastående djup. Avslutningen är lång och generös.

C&T

- > Isbitar, rikligt
- > 5 cl Cognac, t ex Cognac Bossard XO
- > 20 cl Tonic Water
- > 3 st lime, i klyftor

Dekoration:

- > 1 limeskiva

1. Fyll ett glas med is. Häll i Cognac och toppa med tonic water.
2. Pressa ner limesaften ur klyftorna och dekorera med limeskivor.



Grönare vin

När du köper vin är det mest avgörande valet ur ett hållbarhetsperspektiv vilken förpackning du väljer. Att välja klimatsmarta förpackningar gör därför stor skillnad.

Text – Johan Persson

Traditionellt köper vi vin i glasflaskor. Det är den vanligaste och tveklöst mest populära förpackningen för vin som säljs i Sverige. Men det är även just den förpackningen som är sämst för klimat och miljö – trots att svenskarna återvinner 90 procent av alla glasförpackningar.

När du köper vin på Systembolaget är det mest avgörande valet ur ett hållbarhetsperspektiv vilken förpackning du väljer. Förpackningar står nämligen för en tredjedel av Systembolagets totala klimatpåverkan.

Glasflaskor har 3-4 gånger mer klimatpåverkan än andra förpackningar – såsom PET, burk och box – eftersom det går åt så mycket energi vid tillverkningen. Den väger dessutom mer vilket gör att alla transporter påverkas negativt.

Andelen vin i lättare förpackningar ökar sakta men säkert på Systembolaget, vilket är bra eftersom en lättare glasflaska kräver mindre mängd glasmassa vid tillverkning. Men PET-flaskor, burkar och pappersförpackningar är ännu bättre ur ett hållbarhetsperspektiv. ♻️

Lika gott

Att vin förpackat i annat än en glasflaska skulle vara av sämre kvalitet stämmer inte – det är en fördom!



Foto: Kelsey Knight/Unsplash

Tre bättre alternativ till glasflaska



Calvet Fitou
Art nr. 2560
99 kr

PET-flaska

Plast i sig är ett bra klimatval så länge förpackningen återvinns. Och svenskarna är faktiskt bland de bästa i världen på att panta. PET-flaskan väger också mindre än glasflaskan, vilket påverkar transporterna som blir mer klimatsmarta. En positiv aspekt är även att flaskan inte går sönder vid transport och att inga drycker tar smak av förpackningen.



Underwood Pinot Noir
Art nr. 70039
79 kr

Burk

Burkar av återvunnen aluminium är ett bra val eftersom de består av just material som återvunnits och som sedan kan återvinnas igen, vilket vi är duktiga på i Sverige. Dessutom är de lätta att hantera, går inte sönder och är effektiva att packa vid transporter. De släpper inte in ljus och är därför bra på att bevara dryckens egenskaper.



Coragem Douro
Art. nr. 2548
249 kr

Bag-in-box

1996 lanserades den första bag-in-boxen på Systembolaget. Förpackningar av papp och plast är bäst ur klimatsynpunkt: de kräver mindre energi vid tillverkning och är lätta och effektiva att packa vid transporter. Dessutom släpper förpackningen inte in ljus och bevarar därför dryckens egenskaper bra.

Bubblande buffé

Inget är väl festligare än mousserande vin och gott sällskap? Här är tre läckra och festliga recept som passar till dem båda. Hoppas att festen smakar!

Recept och foto – Simon Bajada

Laxfilé gravad i Champagne med rostad rotselleri

4 portioner

Laxfilé gravad i Champagne

- > 700 g laxfilé
- > 100 g socker
- > 90 g salt
- > 1,5 dl Champagne/mousserande vin

Rostad rotselleri

- > 800 g rotselleri, skalad och delad i 8 bitar.
- > 1,5 dl solrosfrön
- > 1 äggvita
- > 1 msk rapsolja
- > salt

Sallad med Västerbottensost

- > 1 rödlök
- > 2 tsk socker
- > 1 tsk rödvinvinäger
- > salt
- > 1 endivesalladshuvud
- > 2 tsk rödvinvinäger
- > 1 msk kallpressad rapsolja
- > 100 g Västerbottensost
- > salt, peppar

Dag 1:

1. Blanda socker, salt och mousserande i en skål.
2. Gör små snitt i laxen och lägg ner den med skinnet uppåt i blandningen.
3. Täck över skålen med plastfolie och ställ in i kylan. Vänd laxfilén efter 3,5 timmar.
4. Efter ytterligare 3,5 timmar ska laxfilén plockas upp ur inläggningen. Skölj kort i kallt vatten och torka sedan av med hushållspapper.
5. Täck över med plastfolie igen och ställ tillbaka i kylskåpet över natten.

Dag 2:

1. Sätt ugnen på 190 grader.
2. Kör solrosfrön i en matberedare i 5 sekunder tills de spricker och smular.
3. Blanda äggvita med rapsolja och salt i en skål. Doppa rotsellerin och strö solrosfrön över. Lägg över i en ugnform med bakplåtspapper. Stek i ugnen i cirka 1 timme tills insidan av rotsellerin är mjuk.
4. Skär löken tunt och blanda ner i skål med socker, rödvinvinäger och lite salt. Ställ åt sidan.
5. Skölj endivesalladen och lägg bladen i en stor skål. Blanda i rödvinvinäger, olja och rör om. Tillsätt löken och riv i Västerbottensost.
6. Servera salladen med tunt skivad laxfilé och rostad rotselleri.



Rostad rötselle-
ri i solrosfröcrust.
Mums!



! Nicolas Feuillatte
Blanc de Blancs Collection
Vintage 2014
Art nr: 7592
349 kr
Den här champagnen har
fruktig smak med en frisk,
välbalanserad syra som
balanserar fint med den
gravade, feta fisken, den söta
roten och den beska salladen.



Pocherat kalkonbröst med kokt kål och haricots verts

4 portioner

Kalkonbröst pocherat i buljong

- > 700 g kalkonbröst
- > 1 dl mousserande vin
- > 15 dl vatten
- > 3 lagerblad
- > salt

Kål kokt i mousserande vin

- > 700 g surkål, avvattnad
- > 1 dl mjölk
- > 2 dl mousserande vin
- > 150 g rökt fläsk, skivat

- > 300 g haricots verts
- > 20 g smör
- > 350 g kastanjer eller hasselnötter

Garnering

- > färsk dragon

1. Sätt ugnen på 250 grader.
2. Öppna kastanjerna med en tandad kniv och lägg dem i kallt vatten. Stek sedan i ugnen i 15-20 minuter tills kastanjerna spricker. Ta ut ur ugnen och ta bort skalet medan de fortfarande är varma.
3. Lägg hälften av surkålen i en skål och häll över mjölk samt kallt vatten tills all kål är täckt. Tryck ner och pressa kålen för att extrahera surheten. Låt stå i 10 minuter och pressa sedan ut så mycket vätska som möjligt. Lägg resten av kålen i en kastrull och addera rökt fläsk och mousserande vin. Koka på låg värme under lock i 45 minuter.
4. Lägg kalkonbrösten i en kastrull och tillsätt vatten, mousserande vin och kryddor. Värm upp tills det sjuder. Sänk sedan värmen på spisen så att det bara ångar. Värm tills termometern visar en inntemperatur på 73 grader.
5. Under tiden kan du blanchera haricots verts i 2-3 minuter. Häll av kokvattnet och blanda sedan med smör och salt.
6. När kalkonbröset är färdigt låt det vila några minuter på skärbrädan. Skär i skivor och servera med kål, haricots verts, kastanjer eller hasselnötter och toppa med färsk dragon.

*Hasselnötter
funkar lika bra
som kastanjer.*

**I Fontanafredda Alta
Langa Limited Edition
Art nr: 7949
169 kr**
Vinnet domineras av druvan Pinot Nero
och ger en torr, mycket frisk härlig
mousse och fin sval frukt. Läckert
till de rena smakerna i receptet.
syrligheten och nötheten speciellt.



Rostad aubergine med bulgur, broccoli och vitlökssalsa

4 portioner

Rostad aubergine, bulgur och broccoli

- > 1 kg aubergine, delade
- > 2 dl mjölk
- > salt

> 500 g broccoli

- > 3 dl bulgur
- > 5 dl vatten
- > 20 g smör
- > salt

Färskost

- > 250 g färskost
- > zest från 1 citron
- > chiliflakes (valfritt)

Vitlökssalsa

- > 50 g vitlök, finhackad
- > 2 msk olivolja
- > saft från 1 citron
- > 1 tsk fänkålsfrön, rostade och krossade
- > salt

1. Sätt ugnen på 190 grader.
2. Dela auberginen i fjärdedelar och blötlägg i mjölk i 20 minuter.
3. Koka broccolin i cirka fyra minuter och skölj sedan under kallt vatten.
4. Torka auberginen och salta den. Ställ sedan in i ugnen i cirka 40 minuter. Vänd den efter 20 minuter.
5. Häll bulgur i vatten och koka upp. Låt koka under lock i 8 minuter. Ta sedan bort från spisen och rör ner smör och salt. Ställ sedan åt sidan.
6. Riv zest från 1 citron och blanda med färskost.
7. Pressa citronsaften i en skål och tillsätt vitlök, krossade fänkålsfrön och olivolja.
8. När auberginen är färdig i ugnen, blanda ihop med bulgur och kokt broccoli i en stor skål.
9. Lägg upp på serveringsfat eller tallrik. Toppa med färskost och vitlökssalsa. samt chiliflakes om så önskas.

 Piccini Prosecco
Extra Dry
Art nr: 73220
95 kr
En prosecco är aldrig
fel som matvin,
särskilt inte om
den är fruktig och
frisk med bra mousse
och lite aromatiska
inslag. Matchar
klockrent till
citronzest, vitlök och
bakade grönsaker.



WINE & FRIENDS testar...

Av – Linda Folkesson

...bästa drycken till risotto Milanese – saffransrisotto

Saffran har en smak som hör julen till och hittas i alltifrån lussebullar till saffranskaka – och i en smarrig saffransrisotto. Den här gången begav sig testpanelen till vår systerrestaurang Deli Di Luca i Stockholm för att undersöka vad vi bör dricka till risotton.



**Nicolas
Feuillatte
Blanc de
Blancs
Collection
Vintage
2014**
Art. Nr: 7592
349 kr



**A Christmann
Riesling, 2019**
Art. Nr: 5882
145 kr



**Musella
Valpolicella
Superiore,
2018**
Art. Nr: 2393
149 kr



**Fontana-
fredda
Raimonda
Barbera
d'Alba, 2018**
Art. Nr: 71596
109 kr



Torbjörn Rolander
– Brand Manager



Stefan Callert
– Designer



Linda Folkesson
– Digital Marketing
Manager



Anna Edwardsson
– Marketing Com-
munication Manager

2p. Riktigt bittert i eftersmaken. <i>Bitter eftersmak</i>	2p. Obalans mellan smakerna.	3p. Tappar inget av maten men tillför inte heller något.	4p. Bra! Syran och den täta frukten funkar till risotton.
3p. Lite väl mycket syra.	3p. Helt ok, lite skarp kombination men funkar för mig. <i>Helt ok!</i>	4p. Gott! Men kanske lite svårt till risotton.	5p. Mjuk och fin! Rätten smakar mer.
2p. Nja, dricker hellre vinet före maten.	3p. Syran i vinet tillsammans med risotton blir gottigt!	4p. Gott, men är lite tråkig kombo. <i>Tråkig kombo!</i>	5p. Bäst av alla! Fylligt och gott till maten, mumsigt.
2p. Beskt tillsammans.	3p. Syran i vinet bryter av bra mot den krämiga risotton.	4p. Gott! Ingen kommer bli missnöjd av detta.	5p. Gott! En win-win helt enkelt. <i>Win-win!</i>

Summa =

9p.

11p.

15p.

19p.

Pilgrimsmussla

Rätt tillagad är pilgrimsmusslan så mör och fin att den smälter i munnen. Fyllig men samtidigt försiktig i smaken. Stek den bara lätt på varje sida. En delikatess som passar perfekt till den finare middagen, både som förrätt eller varmrätt.

Text – Sophie Ekman

Pilgrimsmusslan är en sorts kammussla som fiskas i Medelhavet. Runtom i världen fiskas många olika sorter av kammusslor som i butikerna ofta kallas för det vackra namnet pilgrimsmussla, även om de är atlantiska sorter.

Denna eftertraktade havsmat är mycket mör samtidigt som den är fast i köttet, till skillnad från sina lite mer hala släktingar ostron och musslor. I jämförelse med dem (som är helt orörliga) är pilgrimsmusslan en hejare på att simma. Med hjälp av en stor muskel öppnar och stänger den snabbt sitt skal vilket gör att den kan förflytta sig i vattnet. Det är också denna muskels kött vi gärna äter.

Förförande god blir pilgrimsmusslorna om de tillagas utan för mycket värme, då förlorar de smak och blir i stället sega klumpar. Generellt gäller hög värme och kort tillagningstid. Börja med att torka av dem. Hetta upp olja och smör i en stekpanna och fräs dem hastigt så att de precis får färg, cirka två minuter på varje sida.

Ytan ska bli vackert gyllene och kärnan saftig. Ta upp pilgrimsmusslorna och lägg dem på en tallrik, salta och peppra lätt.

Pilgrimsmusslan är en symbol för mycket. En av historierna sträcker sig tillbaka till Jesus och hans lärjungar. Aposteln Jakobs kropp lär ha försvunnit till sjöss på sin väg till Spanien för att begravas, men mirakulöst spolades den upp på land utanför Santiago De Compostela, oskadd och täckt av kammusslor. Dessa sågs som tecken på Guds kärlek och pilgrimsmusslan blev en helig symbol som pilgrimer sedan bar på sina mantlar när de vallfärdade till graven. Därav uppkom namnet pilgrimsmussla. Det sägs även att pilgrimer som hittade en pilgrimsmussla efter sin vandring fick sina synder förlättna. 🙏

Piffiga finchips

med avokadokräm, pilgrimsmusslor och forellrom

1. Mixa 1 avokado med 0,5 msk olivolja och 0,5 msk citronsaft till en slät kräm. Smaka av med salt och peppar.
2. Dela 6 pilgrimsmusslor på längden och stek hastigt. Salta och peppra lätt.
3. Sprid ut 12 naturella, stora chips på ett fat. Klicka eller spritsa på avokadokräm, lägg därefter på de stekta pilgrimsmusslorna. Toppa med lite forellrom och gräslök. Servera direkt.

Ätbar symbol

Förutom den religiösa historien är pilgrimsmusslan mittpunkten i det berömda konstverket "Venus födelse" och är en symbol för fertilitet. Det passar bra med tanke på att musslan är en självbefruktande hermafrodit, det vill säga fortplantar sig på egen hand. Pilgrimsmusslan finns också på loggan till det stora oljebolaget Shell. Från början var nämligen Shell ett företag som importerade och sålde exotiska snäckor och antikviteter i London.

Visste du att...

Varje ring på en pilgrimsmusslas skal representerar ett år.

Tips!

Pilgrimsmusslor behåller både smak och konsistens bra frysta. Vill du vara säker på att inte översteka dem, använd en sekundtermometer med tunn nål och sikta på 45 grader.

Vintips!

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



Krogar med terroir

Du behöver inte lämna landet för att besöka fantastiska vinbarer med inriktning på visst ursprung eller ett land. Här är vinnarna i Star Wine Lists olika landskategorier.

Text – Pär Strömberg

Krister Bengtsson startade 2017 Star Wine List för att han tyckte att det saknades guider för vinintresserade. Sedan starten har guiderna vuxit långt utanför Sverige med ambassadörer som rapporterar in det senaste från hela världen. Fokus ligger på vilka ställen de vill rekommendera till sina vinintresserade vänner.

– Vi och våra ambassadörer väljer ut de vinställena, både vinbarer och

restauranger, som vi tycker bäst om. Ibland är de landfokuserade, oftast mer generella. Om de är specialiserade på ett visst land så nämner vi det och samlar dem ibland i särskilda guider, till exempel bästa ställena för att hitta italienska viner i Stockholm, säger Krister Bengtsson.

Krister Bengtsson menar att globalisering och trender har gjort många vinlistor världen över likriktade. Han har besökt väldigt många vinställen och han älskar dem som vågar gå sin egen väg.

– Ett kul exempel är Wine Stories i Helsingfors som satsar mycket på bulgariska viner. Bar Central i Stockholm med sitt fokus på Östeuropa är ett annat väldigt bra exempel på någon som går sin egen väg liksom Heaven 23 i Göteborg som har gjort sig känt med fokus på Österrike. Italienskt och franskt fokus finns det ju gott om så det är kul med dem som kör andra vägar, säger han.

För att hylla de vinställen som vågar satsa på specifika länder i sina listor har Star Wine List Awards lanserats i landkategorier. 🍷

Krister Bengtsson,
grundare av Star Wine List.



*PM & Vänner
har den bästa
vinlistan.*

Foto: Djuret.se



Djuret i
Stockholm.

Star Wine List

Star Wine List är en guide för att hitta de bästa vinlistorna i världen. Guiden startades 2017 av Krister Bengtsson och finns i dag långt utanför Sverige med ambassadörer som rapporterar in det senaste från hela världen. Star Wine List finns som app, smidig att använda på resande fot.
starwinelist.com

Vinnare landskategorier i årets Star Wine List of the Year Sweden

South African Wine List

Dorsia

Ett hotell och restaurang som berör i röd sammet. Belönad även med "Best Award of Excellence" av Wine Spectator 2017 för en av världens mest enastående vinlistor.

Trädgårdsgatan 6, Göteborg
dorsia.se

Italian Wine List

Djuret

Krögaren Daniel Crespis lilla imperium Kvarteret Lejontornet i Gamla stan hyser denna bakficka med både bredd och djup i sin vinlista.

Lilla Nygatan 5, Stockholm,
djuret.se

Californian Wine List

PM & Vänner

Krogarnas krog i Småland, värd en resa dit bara för den. PM & Vänner vann även Star Wine List pris för den bästa vinlistan totalt sett.

Västergatan 10, Växjö
pmrestauranger.se

Austrian Wine List

Heaven 23

Heaven 23 är omåttligt populärt med rätta. Längst upp i Gothia Tower med utsikt över hela Göteborg, magisk plats med magisk mat och vin.

Mässans gata 24, Göteborg
heaven23.se

Övriga tips

Bar Central

Östeuropa har hittat en naturlig plats på Birger Jarlsgatan. Här kan du uppleva matkultur och viner av världsklass.

Birger Jarlsgatan 41, Stockholm
barcentral.se

Wine Stories

Ingen trodde väl att det skulle funka att ha det relativt okända vinlandet Bulgarien i fokus, men krogen fick Star Wine Lists specialpris förra året.

Vironkatu 11, Helsinki, Finland
winestories.fi

Foto: Dorsia

Foto: Heaven23

Heaven 23 är magiskt!

Mat lätt att älska

Kan världens mest mångfacetterade kök ha en nationalrätt? Kanske inte, men lufttorkad Parmaskinka är nära nog en nationalskinka. Det gedigna mathantverket är bevis nog.

Text – Elisabeth Askefalk

I talienarna älskar sin Parmaskinka. Så mycket att det endast är cirka tjugo procent som exporteras, och ändå är den känd över hela världen. Oftast äter italienarna sin Parmaskinka som antipasti, plockmat innan middagen, men den används också gärna i en pasta, på pizza, i en lunchmacka eller som lyxig kvällsmat. Även svenskarna har tagit den umamirika nationalklenoden till sina hjärtan, och i dag är den en välkommen gäst på svenska middagsbord. Så blir det ofta med smaker som varar över tiden, särskilt när maten passar lika bra till vardag som fest, måltidstillfällena är många och den är enkel att servera.

Att skinkan är den äldste delen på grisen har man vetat länge. Det förstod man redan på stenåldern även om man då inte kalasade på lövtunn Parmaskinka från Emilia Romagnaområdet, Italiens bästa område för charkuterier. I den regi-

onen är marken bördig, luften klar och mathantverket nedärvt sedan generationer. En bra sak när skinkornas Rolls Royce ska ta form. Det kräver nämligen både tålmod och handpåläggning, då det tar minst 365 dagar innan den hänger i taket på delikatessbutiken eller ligger färdigskivad i kylskåpet.

Hela processen inleds med att varje skinka noggrant kontrolleras så att den väger minst elva kilo, är fint marmorerad och har rätt form. Passeras nålsögat skickas de vidare till saltningen där varje skrymsle varsamt masseras in för hand med havssalt från Sicilien. Saltet är viktigt för smaken, men också för att reducera vattenmängden så att skinkan får en torrare textur. När hela skinkan är rejält vitpudrad, torrsaltas hela plåten för att till sist skjutas in i kylan med noll till fyra grader i tjugotre dagar. Enda avbrottet är saltningsproceduren som upprepas igen efter fem dagar.

Parmaskinkans mustiga smak och arom är ingen slump, snarare

Endast tre olika sorters grisar från ett tiotal olika regioner används till Parmaskinka.





Kammusslor med Prosciutto di Parma och ärtpuré

4 portioner

- > 12 st kammusslor
- > 2 frp Prosciutto di Parma
- > 2 dl gröna ärtor
- > 2 msk ricotta
- > 1 citron, rivet skal och 1 msk saft
- > salt
- > nymalen svartpeppar
- > 1 dl naturella mandlar
- > Extra jungfruolivolja Classico, till stekning
- > Färska ärtskott till garnering

1. Torka av kammusslorna.
2. Vik en skinkskiva runt varje mussla. Om skivorna är för breda delas de med sax eller kniv på längden. Fäst med tandpetare.
3. Koka upp ärtorna, håll av vattnet och låt sedan svalna. Hacka dem grovt och blanda med ricotta. Smaka av med citronsaft, rivet citronskal, salt och peppar.
4. Rosta mandlarna i torr stekpanna och lägg upp i en skål. Addera lite olja och salta lätt.
5. Stek kammusslorna på sidorna i en het panna i lite olivolja så att skinkan blir spröd. Stek sedan musslorna på de andra sidorna så att de får färg.
6. Servera med ärtcrème och rostade mandlar. Garnera med ärtskott.



Passar perfekt till skinka!

**Briccotondo
Barbera**
Art nr. 2773
95 kr



resultatet av ett gediget mathantverk sedan århundraden tillbaka. Stor påverkan har även årstiderna, samt luften i Parmaområdet. Det är därför torkningen följer årstidens växlingar så noggrant men nu med modern kylteknik. Förr i världen slaktades de flesta grisar i september, efter sommaren då de hunnit äta upp sig. Därefter torkades skinkorna under hösten, vintern, våren samt sommaren, och det är de skillnaderna i temperatur och luftfuktighet som nu efterliknas i moderna lagerlokaler där Parmaskinkan numera mognar till fulländad smak. Proceduren inleds under hösten med att skinkan saltas ur. Därefter tas överflödigt salt bort och den hängs in i "vinterkammaren" som håller 0-4 grader. Där stannar den i två till tre månader innan skinkorna tvättas och torkas av.

Nu är det dags för "våren", en kammare med 16-17 grader, högre luftfuktigheten och frisk luft som ständigt cirkulerar. Vackra dagar när solen skiner öppnar kvalitetschefen gärna dörren ut mot de böljande kullarna utanför för att låta luften i Parmaområdet krydda skinkorna. Efter tre månader är det dags för nästa moment där snittyrtorna varsamt smörjs in med fett blandat med aningen salt och peppar. Fettet skyddar skinkorna från uttorkning, innan de i ett halvår hängs i källaren som håller 18 grader och motsvarar

"sommaren". Totalt lagras Parmaskinka alltid minst 12 månader, men ofta ända upp till 36 månader.

Slutligen kontrollerar en representant från Konsortiet* att varje skinka uppfyller samtliga kriterier för en Prosciutto di Parma. En minutiös process. Med en provsticka av hästben, som har en unik förmåga att absorbera flyktiga aromer samt smak, kontrolleras varje skinka på fem olika punkter. Varje provpunkt doftar olika, och med sin känsliga näsa kan kvalitetskontrollanten direkt avgöra om kvaliteten är den rätta. Bara då stämplas skinkan med den åtråvärda "Kronan", en garant för att hundra procent god smak i lövtunna Parmaskivor till sist gläder smaklökarna. 🍷

**Konsortiet består av producenter som enats kring ett gemensamt regelverk för tillverkning och ursprung för att kunna garantera kvaliteten och förhindra kopior.*

Prosciutto betyder skinka på italienska. Kronan garanterar att det är en äkta Prosciutto di Parma.



3 olika sorters lufttorkad skinka

Zeta Prosciutto di Parma

En ursprungsskyddad skinka från Parma som tillverkas efter ett strikt regelverk. Lagringstiden är minst 12 månader. Zeta Prosciutto di Parma lagras i 14 månader.

Zeta Prosciutto Crudo

En lufttorkad skinka utan ursprungsskydd eller strikt reglering. Zeta Crudo är lagrad i 10 månader.

Zeta Jamón Serrano

En spansk, lufttorkad skinka som lagras i minst 9 månader. Fem av dem sker i 25 graders värme vilket ger Serranon sin arom. Produkten skyddas enligt den lägre ursprungsmärkningen "Garanterad Traditionell Specialitet".



Tips!

Tack vare att lufttorkad skinka lagras så länge är den rik på umami, den femte grundsmaken. Det gör den till en utmärkt smakförstärkare som framhäver hela tallrikens smaknyanser. Det är därför det är så gott att torka skinkan lätt i ugnen (225 grader i ca 10 minuter) och smula över en sallad, lite varma grönsaker eller en mustig soppa.



Tryffelsnurror med chark och frukt

4 portioner

Tryffelsnurror

- > 1 frp smördeg
- > 1 burk Crème av svamp med tryffel
- > 1 ägg

Till servering

- > Färska fikon
- > Färska bär
- > Melon
- > Prosciutto di Parma
- > Zeta Salame Milano

1. Värm ugnen till 250 grader.
2. Rulla ut smördegen och bred på krämen.
3. Rulla ihop till en tät rulle och skär i ½ cm-tjocka skivor.
4. Lägg på en plåt och pensla med lite uppvispat ägg.
5. Grädda mitt i ugnen 12-15 minuter eller tills de fått fin färg.
6. Serveras med färska fikon och bär, melon och chark.

Zetas utvalda charkprodukter är mat på nolltid. Alltid gjorda på de finaste råvarorna, vackra på fat eller skärbräda och enkla att bjuda på till jullunch, festlig middag eller nyårsmingel.



Passar till tryffelsnurror!

**Gnarly Head
Unoaked
Viognier**
Art nr. 6381
89 kr



Mycket fylligt och fruktdrivet vin med mängder av mogna körsbär, björnbär och kryddor. Vinet har en härligt rostad ekfats-ton som bärs upp av tanninerna och den friska fruktskyran.

Fontanafredda Raimonda
Barbera d'Alba, 2018
Art nr 71596. 109 kr

Folkets favorit har blivit trendig

Barbera spås en strålande framtid. Lägre skördeuttag har gjort det mindre ansedda "folkets vin" till ett kvalitetsvin att räkna med.

Text – Pär Strömberg



För tio år sedan var Barbera en av Italiens mest odlade druvor efter Sangiovese och Montepulciano. I dag har den halkat ner till tionde plats. Det beror inte på att intresset för druvan har minskat. Förklaringen stavas Fontanafredda. Den stora producenten har med lägre skördeuttag och mer koncentration gått i bräsch för att höja Barberas status och har på kort tid gjort det tidigare mindre ansedda "folkets vin" till ett folkets kvalitetsvin.

Barbera är en blå druva som sägs vara besläktad med Mourvedre. Dess viner är förknippade med Piemonte och då främst i områdena runt städerna Alba, Asti och Monferrato, där druvan sägs härstamma från. Barbera ska dock inte förväxlas med Barolo och Barbaresco som är områden i Piemonte i Italien där man gör vin på främst druvan Nebbiolo.

Det är svårt att generalisera en druvans smak då klimat, terroir och vinmakning spelar stor roll men Barbera är känd för sin fräschör, sin distinkta syra, mjuka tanniner och de röda bärtonerna. Viner på Barbera passar alldeles utmärkt till det italienska köket som pizza, pasta och kallskuret. Den höga syran gör att den också skär rakt genom lite fetare maträtter på nötkött. De mjuka tanninerna och den rena frukten gör även vinerna behagliga att njuta som de är. 🍷

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



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Sprit



Öl



Blanddrycker

Nyheter



SEPTEMBER

Family Becker Pinot Noir

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2016

Ursprung: Pfalz, Tyskland

Producent: Friedrich Becker

Druva/druvor: 100% Pinot

Noir

Artikelnummer: 93134

Systembolagets inköp:

6000 flaskor

Pris: 89 kr för 375 ml

Om vinet: Vinet skördas för hand från 10-40 år gamla rankor. Druvorna avstjälkas till 100% för att sedan pressas lätt. Musten och druvskalen läggs i stora, öppna träkar där jäsning med naturlig jäst sker. Efter jäsning dras vinet om till använda, franska ekfat om 300 liter där det får vila i tolv månader innan klarning och buteljering. Vinet är inte filterat.

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

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



OKTOBER

Aldo Viola Egesta

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Sicilia, Italien

Producent: Aldo Viola

Druva/druvor: 100% Grillo

Artikelnummer: 95305

Systembolagets inköp: 600

flaskor

Pris: 289 kr

Om vinet: Musten får ligga med skalen från druvorna i ståltankar i minst sex månader. Jäsning sker spontant utan temperaturkontroll. Inget svavel tillsätts under vinifikationen.

Gott till: Det här är ett perfekt matvin som passar till det mesta. Allt från asiatiska smaker till en klassisk, fransk bouillabaisse.

Serveras: Vinet är gott att dricka nu, men kan lagras under lång tid framöver utan att förlora i karaktär.



OKTOBER

Aldo Viola Saignee

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2017

Ursprung: Sicilia, Italien

Producent: Aldo Viola

Druva/druvor: 40% Nerello

Mascalese, 30% Perricone,

30% Syrah

Artikelnummer: 35061

Systembolagets inköp: 1800

flaskor

Pris: 199 kr

Om vinet: Nerello Mascalese, Perricone och Syrah får macerera separat i två veckor. Därefter blandas druvsorterna och får jäsa spontant tillsammans i ståltankar. Inget svavel är tillsatt under vinifikationen.

Gott till: Charkuterier, smakrika fiskrätter, kraftigare vegetariska rätter.

Serveras: Utmärkt att dricka nu, men kan sparas ytterligare ett par år utan att bli sämre.



Inget tillsatt svavel!



NOVEMBER

Contratto Pas Dosé

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2014

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Contratto

Druva/druvor: 80% Pinot Noir,

20% Chardonnay

Artikelnummer: 92658

Systembolagets inköp: 4200

flaskor

Pris: 219 kr

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

Gott till: Naturella skaldjur eller fantastiskt sällskap.

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



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

Nyheter



NOVEMBER

Expérimental de Christian Drouin Mackmyra Angels

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2011

Ursprung: Normandie, Frankrike

Producent: Christian Drouin

Artikelnummer: 11631

Systembolagets inköp:

700 flaskor

Pris: 649 kr

Om drycken: Cidern är gjord av 15 olika sorters utvalda äpplen (70% bittra, 20% söta och 10% syrliga) och är därefter dubbeldestillerad i en ett halvt sekel gammal, vedeldad kopparpanna. Detta är ett giftermål av calvadosfat som fylldes 2011 innan de avslutningsvis fick en sex månaders finish på Mackmyrafat. Totalt har man buteljerat 1296 flaskor av denna calvados.

Gott till: Avnjutes företrädesvis solitär som avec.

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



NOVEMBER

Valdespino Palo Cortado Viejo C.P.

(Tillfälligt sortiment)

Ursprung: Jerez, Spanien

Producent: Valdespino – Jose Estevez

Druva/druvor: 100% Palomino

Artikelnummer: 91245

Systembolagets inköp: 360 flaskor

Pris: 389 kr

Om sherry: Druvorna kommer från ett enskilt vingårdsläge och 50 år gamla vinrankor. Jordmånen är albariza, en kalkrik jordmån med inslag av lera. Denna sherry är över 25 år gammal och har lagrats under flor (jästtäck) och därefter oxidativ lagring.

Gott till: Kryddiga indiska maträtter, rökt kött eller gravad lax.

Serveras: Denna sherry är redan oxiderad i stilen så den går utmärkt att spara men vinner inte på ytterligare lagring.



NOVEMBER

Valdespino Don Gonzalo Oloroso VOS

(Tillfälligt sortiment)

Ursprung: Jerez, Spanien

Producent: Valdespino – Jose Estevez

Druva/druvor: 100% Palomino

Artikelnummer: 91226

Systembolagets inköp: 360 flaskor

Pris: 229 kr för 375 ml

Om sherry: Druvorna till denna sherry har växt på albarizajord som är en kalkrik jordmån med inslag av lera. Denna Oloroso är klassificerad som V.O.S. (Very Old Sherry) och är över 25 år gammal.

Gott till: Tillsammans med rostade nötter, rökt kött eller smakrika lagrade hårdostar.

Serveras: Då Oloroso redan är oxiderad i stilen går den utmärkt att spara men vinner inte på ytterligare lagring.



*God till ost och
rostade nötter!*



NOVEMBER

Fontanafredda Le Fronde Moscato D'Asti

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2019

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Fontanafredda

Druva/druvor: 100% Moscato

Artikelnummer: 90386

Systembolagets inköp: 4800 flaskor

Pris: 119 kr

Om vinet: Druvorna pressas varsamt för att därefter filtreras och sedan jäsa i sluten tank på låg temperatur.

Gott till: Fruktdesserter, bakelser och glass. Ett vin perfekt till sommarens fräska bär med vaniljglass.

Serveras: Gott att dricka nu.





DECEMBER

**Paolo Scavino Barolo
Bricco Ambrogio**

Årgång: 2014

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Paolo Scavino

Druva/druvor: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 2440

Pris: 649 kr

Om vinet: Druvorna plockas ur den 4,2 hektar stora vingården Bricco Ambrogio, som ligger i närheten av staden Roddi, i början av oktober. Jäsningen sker på roterande stälkar och dras sedan över till franska fat. Vinet lagras tolv månader på barrique och ytterligare tolv månader på stora fat. Innan försäljning får vinet lagras ytterligare minst tolv månader på flaska.

Gott till: Smakrika kötträtter av vilt och lamm.

Serveras: Vinet kan lagras i 10-15 år.



DECEMBER

Château Pontet-Canet

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2012

Ursprung: Bordeaux, Frankrike

Producent: Les Grands Chais de France

Druva/druvor: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 91101

Systembolagets inköp: 120 flaskor

Pris: 999 kr

Om vinet: Château Pontet-Canets vingård ligger i Pauillac. 2012 var första årgången som slottet började använda en andel amforor för vinifieringen. Ungefär 35% av vinet har vinifierats på amfora. Vinet lagrades därefter på franska ekfat (varav 50% ny ek).

Gott till: Kraftigare kötträtter samt vegetariska höstgrytor.

Serveras: Kan lagras minst tio år.



DECEMBER

**Fuchs und Hase
Pet Nat Rosé**

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2019

Ursprung: Kamptal, Österrike

Producent: Fuchs und Hase

Druva/druvor: 80%

Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 92674

Systembolagets inköp: 600 flaskor

Pris: 169 kr

Om vinet: Druvorna skördas för hand, därefter jäsning av musten i ståltankar. I samband med avslutad alkoholjäsning tappas vinet på flaska. Slutligen tillsätter man en liten mängd ojäst must från skörden.

Gott till: Fest, charkbricka eller varför inte en fransk klassiker som gratinerad löksoppa?

Serveras: Gott nu, kan sparas ytterligare fem till sju år utan att tappa i frukt och fräschör.



DECEMBER

San Fereolo

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2012

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: San Fereolo

Druva/druvor: 100% Dolcetto

Artikelnummer: 95373

Systembolagets inköp: 3000 flaskor

Pris: 229 kr

Om vinet: Manuell skörd av biodynamiskt odlade druvor. Efter alkoholjäsning får vinet spendera tre år i stora slavonska bottis om 2500 liter. Därefter flasklagring i ytterligare tre till fyra år innan vinet släpps på marknaden.

Gott till: Vilt, rätter på nöt och lamm med klassiska tillbehör.

Serveras: Gott att dricka nu, men kan lagras i ytterligare 20 år utan att försämrans.



DECEMBER

Château La Pointe

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2010

Ursprung: Bordeaux, Frankrike

Producent: Les Grands Chais de France

Druva/druvor: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 95306

Systembolagets inköp: 360 flaskor

Pris: 609 kr

Om vinet: Druvorna kommer från Château la Pointe's 23 hektar stora vingård som är belägen i Pomerol. Vinifiering sker i rostfria ståltankar följt av malolaktisk jäsning. Vinet lagras därefter på franska ekfat i cirka tolv månader.

Gott till: Perfekt till höstens mustiga grytor och svamprätter.

Serveras: God att dricka nu men kan lagras i upp till fem år.



DECEMBER

**La Spinetta Langhe
Nebbiolo**

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: La Spinetta

Druva/druvor: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 90219

Systembolagets inköp: 10200 flaskor

Pris: 229 kr

Om vinet: Druvorna handskördas från vingården Staderi i Neive, och alkoholjäsning sker i rotofermentor i rostfritt stål. Malolaktisk jäsning och lagring på gamla, franska ekfat i tolv månader, för att därefter dras till ståltank i två månader innan buteljering. Flaskorna får ligga i källaren ytterligare tolv månader innan försäljning. Ingen filtrering görs.

Gott till: Grillat eller stekt kött av nöt eller vilt.

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



*Biodynamiskt
odlade druvor!*

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



DECEMBER

Baron de Ley Tres Viñas Blanco Reserva

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2017

Ursprung: Rioja, Spanien

Producent: Baron de Ley

Druva/druvor: 70% Viura, 15% Malvasia, 15% Garnacha Blanca

Artikelnummer: 90505

Systembolagets inköp: 6000 flaskor

Pris: 169 kr

Om vinet: Druvorna odlas i vingårdar i Najerilla Valley och handplockas vid optimal mognad där en strikt selektion görs. Druvsorterna vinifieras separat för att sedan blandas och lagras i tolv månader på amerikanska ekfat om 225 liter och sedan ytterligare tolv månader på flaska.

Gott till: Smakrika rätter av fisk, fågel eller vegetariskt.

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



DECEMBER

Fontanafredda Alta Langa Ltd Edition

Årgång: 2016

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Fontanafredda

Druva/druvor: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

Artikelnummer: 7949

Pris: 169 kr

Om vinet: Druvorna odlas på hög höjd, mellan 400 och 450 meter över havet, och plockas vid optimal mognad i början av september. Den första jäsningsen sker på ståltank och musten får sedan ligga på sin jästfällning till dess att blenden görs. Därefter sker den andra jäsningsen på flaska. Vinet får då ligga i 45 månader på sin jästfällning innan degorgering.

Gott till: Naturella skaldjur, som aperitif eller till härliga sallader.

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



DECEMBER

Cognac Bossard XO Petit Champagne

Ursprung: Normandie, Frankrike

Producent: Dobbé SARL

Druva/druvor: 100% Ugni Blanc

Artikelnummer: 246

Pris: 199 kr för 200 ml

Om cognacen: Druvorna kommer uteslutande från Petite Champagne och skördas tidigt på säsongen innan de hunnit mogna helt. Detta medför att det finns mycket syra kvar i druvorna som bidrar till ett smakrikare destillat. Efter att druvorna skördats pressas de varsamt och därefter låter man 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 destillationssprocessen, något som bidrar till att extrahera alla aromatiska element av druvorna. Destillatet lagras sedan på fat av limousinek under minst tio år i vinhusets egna källare innan det slutligen gifts samman.

Gott till: Avnjutes företrädesvis solitär som avec.

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



Läs om konjaken på sidan 10!

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

73220	Piccini Prosecco Extra Dry	95:-
7949	Fontanafredda Alta Langa Ltd Edition	169:-
77262	Philippe De Nantheuil Brut	209:-
7592	Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs	349:-
7734	Cuperly Grande Reserve	
	Carte Verte Brut	EKO 389:-
77197	Sparkle & Co. Cuvée Rosé	EKO 59:-
7779	Segura Viudas Brut Rosado	375 ml 63:-
77107	Tr3 Apor Bubbel Hallon & Persika	75:-
2435	Aperitivo 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	129:-
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	200:-
2305	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba	289:-
2440	Paolo Scavino Barolo Bricco Ambrogio	649:-

Portugal

22018	Vidigal Porta 6 Branco	69:-
2645	Vidigal Vinho Verde	75:-
2467	Crasto Superior White	149:-
2548	Coragem Douro	3L BIB 249:-

Spanien

2525	Baron de Ley Reserva	119:-
3713	Castillo Manzano	3L BIB EKO 165:-
2768	Baron de Ley Gran Reserva	209:-

Tyskland

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

Ungern

2414	Tr3 Apor Riesling Gewürztraminer	69:-
------	----------------------------------	------

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	Three Finger Jack OV Zinfandel	129:-
3528	Three 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	119:-

Sött

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

Aperitif

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

Sprit

246	Cognac Bossard XO Petit Champagne (40%)	200 ml 199:-
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 129:-
38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%)	700 ml 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 %)	500 ml 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:-

Beställnings- sortiment

Mousserande

79314	Segura Viudas Brut Reserva	375 ml 79:-
75973	Segura Viudas Cava Vega Medien Organic Brut	EKO 115:-
88946	Nicolas Feuillatte Brut Réserve	200 ml 119:-
77271	Segura Viudas Brut Reserva	119:-
70747	Zanotto Col Fondo	189:-
74043	Gut Hermannsberg Blanc de Blancs Brut	226:-
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:-
76553	Cuperly Grand Grande Reserve	
	Grand Cru Brut	449:-
73488	Nicolas Feuillatte Terroir 1er Cru	499:-
77011	Nicolas Feuillatte Grand Cru Brut Millésimé Blanc de Noirs	529:-
75162	Cuperly Cru Blanc de Noirs Prestige Brut	589:-
79654	Dehours La Croix Joly Extra Brut	719:-
88943	Nicolas Feuillatte Cuvée Palmes d'Or Brut	1099:-
75155	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Vintage Rosé	1199:-

Argentina

73016	Escorihuela High Altitude Chardonnay Viognier	119:-
75229	Escorihuela High Altitude Malbec Syrah	119:-
75808	Decero Cabernet Sauvignon	199:-
75531	Decero Malbec	199:-

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:-
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 Il Est des Nôôôtres	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:-
74895	Perrin Coudelet de Beaucastel Côtes du Rhône	299:-
70939	Perrin Gigondas La Gille	310:-
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:-
● 78524	Paolo Scavino Sorriso Langhe Bianco	139:-
● 74862	Fontanafredda Pradalupo Roero Arneis	149:-
● 71653	Piccini Donna di Valiano Chardonnay	149:-
● 74683	Umani Ronchi Vellodoro Terre di Chieti Pecorino	EKO 149:-
● 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:-
● 85563	Umani Ronchi Plenio Verdicchio Classico Riserva	215:-
● 70989	Paraschos Not	279:-
● 71458	Paraschos Orange One	279:-
● 70735	Radikon Slatnik	349:-
● 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:-
● 71596	Fontanafredda Raimonda Barbera d'Alba	109:-
● 73151	Paolo Scavino Vino Rosso	129:-
● 79211	Piccini Collezione Oro Chianti Riserva	139:-
● 73947	Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria	140:-
● 74883	Terraviva Montepulciano d'Abruzzo	EKO 159:-
● 74262	Cigliuti Dolcetto d'Alba	169:-
● 2306	Villa al Cortile Rosso di Montalcino	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:-
● 2349	Umani Ronchi Cúmaro Conero Riserva	219:-
● 79254	Cigliuti Barbera Serraboella	219:-
● 71901	Paolo Scavino Langhe Nebbiolo	229:-
● 91176	La Spinetta Ca' di Pian Barbera	239:-
● 78494	Cigliuti Langhe Nebbiolo	249:-
● 75182	Fontanafredda Barbaresco	249:-
● 70081	La Spinetta Casanova Chianti Riserva	269:-
● 2426	Ugo Lequio Barbaresco	329:-
● 75441	Musella Amarone della Valpolicella Riserva	499:-
● 79618	La Spinetta Barolo Garrett	549:-

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:-

Tyskland

● 75877	Gunderloch Fritz's Riesling	155:-
● 71575	Maximin Grünhäuser Maxim Riesling	165:-
● 73386	Gut Hermannsberg Riesling Trocken	188:-
● 6708	Juliusspital Würzburger Silvaner Trocken	189:-
● 73686	Gunderloch Nierstein Riesling Trocken	215:-
● 79881	Juliusspital Iphöfer Kronsberg Silvaner Trocken	229:-
● 73347	A Christmann Gimmeldingen Riesling Trocken	EKO 239:-
● 73371	Gut Hermannsberg Vom Vulkan Schlossböckelheimer Riesling Trocken	250:-
● 82423	A Christmann Spätburgunder	EKO 210:-

USA

● 79416	Underwood Pinot Gris	375 ml burk 80:-
● 75850	Gnarly Head Chardonnay	119:-
● 76173	Noble Vines 446 Chardonnay	149:-
● 71948	Au Bon Climat Hildegard	429:-
● 79987	Au Bon Climat, Nuits-Blanches au Bouge, Chardonnay	479:-
● 70039	Underwood Pinot Noir	375 ml burk 80:-
● 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:-
● 79553	Tement Sauvignon Blanc Klassik	169:-
● 79554	Tement Gelber Muskateller Steirische Klassik	169:-
● 73942	Jurtschitsch Grüner Veltliner Stein	EKO 189:-
● 73867	Josef Ehmoser Hohenberg Grüner Veltliner	199:-
● 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:-
● 77776	Christian Drouin Pommeau de Normandie (17%)	299:-
● 85812	Marskin Ryyppy Marskens Snaps (40%)	299:-
● 80502	Le Gin de Christian Drouin (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:-
● 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:-
---------	--	------

Blanddrycker

● 1820	Barrels and Drums Espresso Martini (4,5%)	200 ml 20,90:-
--------	---	----------------

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

”Syftet bör vara att göra viner som uttrycker en terroir”

Nicoletta Bocca, som driver San Fereolo, arbetar sedan länge enligt naturliga och biodynamiska traditioner. Ändå gör det stora intresset för naturvin henne obekväm.

Text – Pär Strömberg



San Fereolo och Nicoletta Bocca verkar i orten Dogliani, belägen i Piemontes södra del.

Hur började ditt intresse för vin och när blev det ditt yrke?
– 1992 letade min man och jag efter ett hus i norra Italien, ett område som jag älskat sedan barnsben, och vi hittade en liten vingård. Vi kom till vackra San Fereolo och blev uppmuntrade att behålla vinrankorna. Sagt och gjort, jag lämnade modebranschen i Milano och blev vinbonde. I dag har vi vingårdar på 12 hektar som kan producera cirka 45 000 flaskor per år.

Vad gör druvan Dolcetto så speciell för dig?

– I en värld som är så fokuserad på vinst är det inte lätt att förklara mitt val av druva men jag blev helt tagen av skönheten här och ville stanna kvar. Dolcetto fanns i den lilla vingården och mitt fokus landade på denna lilla komplexa druva. Det krävs hårt arbete för att odla Dolcetto för att uppnå hög kvalitet. Dess förföriska smak och energi har drivit mig att tolka den på ett sätt som för många är osannolikt, till och med obegripligt.

Sedan när arbetar du enligt naturliga och biodynamiska traditioner och vad får dig att tro på den typen av jordbruk?

– Jag började redan 2004 och den obligatoriska referensen var Stefano Bellotti på Cascina degli Ulivi, en av de få vinproducenter i Piemonte som redan då arbetade biodynamiskt. Det viktigaste jag lärt mig är inte formler och recept utan ett annat sätt att se på världen och de krafter som styr den. Biodynamik är en levande metamorfos.

Vad tänker du om det ökade intresset för så kallade ”naturviner”?

– Jag känner mig obekväm och förvirrad. Å ena sidan är det viktigt att det riktas mer uppmärksamhet och uppskattning på viner gjorda med mer naturliga metoder. Å andra sidan medför utvecklingen till att helt enkelt bli mode. Syftet bör inte vara att göra ”naturliga viner” utan att göra viner som möjliggör ett fullständigt uttryck för en terroir, ett ursprungens ursprung. 🍷

Läs hela intervjun med Nicoletta Bocca på enjoywine.se.



Smaka på Nicolettas viner!

San Fereolo
Art nr. 95373
229 kr

Visste du att

San Fereolo är namnet på helgonet som är tillägnat kapellet på kullen där Nicoletta Bocca bor och brukar sin jord. Solen på etiketterna till hennes viner är målad av hennes make.

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

Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm



B

PORTO BETALT

Nicolas
Feuillatte Blanc
de Blancs
Collection Vintage
2014
Art.nr: 7592
349 kr

