

Enjoy Wine & Spirits

#49

Hösten
2020

WINE & FRIENDS

Ett magasin för oss som gillar vin

*”Vi är riktiga
Riesling-
specialister och
jag är så stolt
över årets
viner.”*

Go west!

Historien bakom
vin från Kalifornien

**Mustiga
höstgrytor**

och matchande viner

Weekend

Flytta ut i skogen
för en helg

Generation Riesling

Möt Sophie Christmann – en av
Tysklands främsta unga vinmakare

Här skördas äpplen i stället för druvor

Text — Pär Strömberg

I september är äpplena mogna för produktionen av cider och calvados i de två familjefrukträdgårdarna Gonneville-sur-Honfleur och Coudray-Rabut. Här växer 35 olika typer av äpplen, gamla och rustika variationer, från bittra till söta och syrliga, i ett ekologiskt jordbruk med obehandlade träd.

I frukträdgårdarna betar kor och bidrar till produktionen genom att gödsla marken. Korna tas sedan ur fältet när det förbereds för skörd.

Äpplena skördas från marken vid full mognad. Tack vare en skörde-

maskin och en lång skördesäsong (omkring två och en halv månad) räcker det med två personer för arbetet. Efter skörd och pressning ges det som återstår tillbaka till korna.

Calvados kan säljas efter minimum två års lagring, så det är 30 månader mellan skörden och tappningen. Calvados tillverkat på detta sätt har större åldringspotential och gör det möjligt att skapa de mer mogna årgångarna som är företagets specialitet. Den äldsta Eau de Vie Christian Drouin just nu på flaska är från 1948, så vi talar här om en process på 72 år.

Gonneville-sur-Honfleur
och Coudray-Rabut

FRANKRIKE

År 2013 tilldelades Christian Drouin utmärkelsen "Best Distillery in the World" vid World Spirits International Competition.

Var det bättre förr?

Vi var en hårsman från att missa planet från Montpellier till Paris. Flygvärdinnan blängde ilsket och piloten snäste något ohörbart till Bengt Frithiofsson två steg bakom mig när dörren till planet smällde igen. Bengt och jag hade letat sydfranska viner för att utöka hans egen vinserie med samma namn. Bengts tidigare succé med italienska viner på Systembolaget banade därmed väg för en ny krokig avstickare i min karriär.

Fernando Di Luca hade uppmärksammat succén hos konkurrenten och ett drygt halvår senare var jag på plats hos Fernandos vinimportfirma Enosvezia, specialisten på italienska viner. Nu har det gått 21 år och sedan länge heter vi Enjoy Wine & Spirits.

Min yrkesbana har gått från kock, butler på svenska ambassaden i London via sommeliermästerskap, sommelier på flera Michelinkrogar i Stockholm till inköpare på Systembolaget och numera vinimportör.

En enkel slutsats är att mitt intresse för ädla drycker är stort, samtidigt som insikten och ödmjukheten ständigt växer inför faktumet över hur lite jag vet och hur mycket det finns att lära sig.

”Det var bättre förr” är en sliten klyscha, men längtan efter en normalitet för vår värld är stark inför denna höst. Samtidigt börjar vi förstå att det nya normala kommer se annorlunda, ut vilket är en utmaning i sig.

Då är det skönt att här och nu i trygg förvisning kunna luta sig mot ett nytt nummer av vår tidning. Följ med och möt Sophie Christmann, en ny generation vinmakare och i dag ansvarig för de röda vinerna på sin familjs egendom. Det är ingen liten utmaning att skolas in för att kunna ta över en av Tysklands främsta Rieslingdomäner, A. Christmann i tyska Pfalz.

Vinrankor bryr sig inte om vad som händer i världen. De växer i alla fall och kommer att skördas, så det blir vin i år igen. Om du vill veta hur det går för äppelodlingarna i Normandie? Följ med till Christian Drouin i Calvados.

Flygskam eller rädslan att missa ett plan hem från Medelhavet, är det ett minne blott i ljuset av en ny verklighet med corona? Eller ska vi återgå till ett oförändrat resande? Medan vi väntar på att bli klokare, föreslår vi en weekend hemma i vårt eget land. Välkommen att ta för dig av våra restips.

Wilhelm Schultz
— Delägare,
Enjoy Wine & Spirits

3 heta tips

1

Skogsbada.
Njut av skogen och upplev årstidens skiftningar, fyll näsborrarna av dofter från bär och svamp – det är magiskt för själen!

2

Örongodis.
Sätt ihop en spellista på Spotify av sommarens favoritlåtar och behåll sommarkänslan hela hösten.

3

Groucho Marx:
I'm not a vegetarian, but I eat animals who are. Åt mera grönt! Upptäck höstens smörgåsbord av härliga rotfrukter.

14



Innehåll

Gott & Blandat	4
Storyn – Sophie Christmann	6
Reportage – Det amerikanska valet	8
Spaning – Drinkar	12
Dryckesskolan – Rhönedalen	13
Vilket vin till maten? – Höstgrytor	14
Test – Renskavsgryta	18
Säsongsens råvara – Fänkål	19
Reseguide – Weekend i skogen	20
I fokus – Risotto	22
Produktnyheter och sortiment	26
Ett glas med Daniel Crespi	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

— 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.

ENJOY
WINE & SPIRITS



Fynd från Piemonte - Raimonda Barbera d'Alba

Nu sänker vi priset på vinet Raimonda Barbera d'Alba från 149 kronor till 109 kronor i Systembolagets beställningssortiment. Vinet kommer från anrika producenten Fontanafredda som håller till strax utanför staden Alba, känd för sin vita tryffel, i Piemonte. 2017 fick Fontanafredda utmärkelsen "Winery of the year" av det erkända vinmagasinet Wine Enthusiast.

Raimonda Barbera är gjort på druvan barbera och är generöst fruktigt med härliga toner av mörka körsbär, örter och hallon. Det är friskt och smakrikt, vilket gör det perfekt till höstens grytor och svamprätter. I Italien kallas barberaviner för "il vino del popolo" vilket betyder folkets vin. Viner vars smak och prislapp uppskattas av många!



Nyheter!

Klassiker i ny flaska, enkel elegans.

Selvarossa 2015,
Apulien, Italien
Art nr: 32228
Pris: 85 kr

Nyhet som fått strålade recensioner.

Crasto Superior White
2018, Douro
DOC, Portugal
Art nr: 2467
Pris: 149 kr



Ett miljövänligt val, testa Sveriges dyraste PET på Systembolaget.

Calvet Fitou
2018 Languedoc-Roussillon,
Frankrike
Art nr: 2550
Pris: 99 kr + pant



Äntligen i det fasta sortimentet!

Piccini Prosecco Extra Dry,
Veneto Italien
Art nr: 73220 Pris: 95 kr



A. Christmann:

Specialister på torra Riesling-viner och Spätburgunder (Pinot Noir). Förfogar över 20 hektar förstklassiga vingårdar som odlas biodynamiskt.

Friedrich Becker:

Anses vara den bästa producenten av Pinot Noir/Spätburgunder i Pfalz. Har genom noggrann selektion och ett rigoröst arbete i vingårdarna närmast sig viner från Bourgogne.

Tyskland, ett rödvinsland?

Ja, faktum är att druvan Pinot Noir har odlats i Tyskland i hundratals år. Dessutom är det ett av de största Pinot Noir-producerande länderna i världen, trea efter Frankrike och USA. Självaste vindrottningen Jancis Robinson spår att Tyskland har en ljus framtid för rött vin och särskilt då Pinot Noir.

Text – Pär Strömberg

En väldigt liten del har exporterats, men historiskt sett har hälften av produktionen alltid varit rött vin – men vin som aldrig lämnat landet i samma utsträckning som de vita Riesling-vinerna.

Under de vita, söta vinernas storhetstid började man även göra söta, röda viner, vilket förstörde ryktet om tyskt rött vin. Detta bidrog till att en stor andel blå druvor omplanterades till gröna – men några visionärer ville annorlunda och har även varit föregångare i utvecklingen av Pinot Noir. Kloster Eberbach var tidiga med malolaktisk fermentering för druvan, tidigare än i Bourgogne. Dr Heger var en annan av de första som återskapade den förlorade torra stilen av Pinot Noir.

I dag står rött vin för en tredjedel av landets vinproduktion. Tyskland har tidigare inte varit känt för det soliga och varma klimat som de blå druvorna

kräver, men med global uppvärmning ritas kartan om och Tyskland, om något vinproducerande land, kan dra nytta av klimatförändringarna.

Tysklands totala vinproduktion koncentreras till landets sydvästra del och produceras i 13 olika distrikt. Druvorna odlas ofta på branta sluttningar där de får gott om sol för att mogna rätt i det historiskt sett svalare klimatet. Pinot Noir trivs alldeles utmärkt och heter lokalt Spätburgunder. Dornfelder är en annan lokal blå druva som ökar i odlingsareal. Andra blå druvor är Portugieser, Trollinger, Schwarzriesling, Frühburgunder, Regent och Lemberger.

På grund av klimat och terroir har rött vin från Tyskland en annorlunda karaktär än röda viner från andra länder. Ofta är de lättare med mycket mineralitet, hög syra, sval frukt och mildare tanniner. Det är eleganta viner snarare än stora viner och de har bevisats kunna lagras otroligt bra.

Sveriges billigaste ekologiska röda bag in box



Nu sänker vi priset!
Från 179 till 165 kr

Castillo Manzano är ett fylligt och fruktigt rött allroundvin, perfekt till fredagsmyset.

Hurra för oss och våra viner!

Detta år gick Enojoy Wine segrande med hela sex medaljer varav tre guld och tre silver vid Vinordic Wine Challenge 2020.

Vinordic Wine Challenge utnämner varje år Sveriges mest prisvärda viner. Vinerna tävlar i olika tävlingskategorier och prisklasser. I varje prisklass utses en vinnare som får utmärkelsen "Gold Trophy". Även en "Silver Trophy" och en "Bronze Trophy" delas ut.

Alla viner som fanns till försäljning i Sverige den 2 mars 2020, hos Systembolaget eller via beställningssortimentet, hade möjlighet att delta i tävlingen som även är EU-certifierad.

GastroNord och Allt om Vin publicerar vinnarna på sina plattformar under hela vinståret. Vinnarna kan använda tävlingens dekaler på flaskans etiketter och i annonsering och efterfrågan brukar öka på vinnande produkter.



Guld i kategori:
Rött Vin 9.
250+ kr/helflaska
Au Bon Climat
Santa Barbara
County Pinot Noir, 2017
Art nr: 92226-01
Pris: 299 kr
Stor aromatisk doft med inslag av jordgubbar och vildhallon.

Guld i kategori:
Rosévin 3.
100+ kr/helflaska
Jurtschitsch Rosé
vom Zweigelt, 2019
Art nr: 5600-01
Pris: 119 kr
Bärig, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av smultron, örter och blodgrape.

Guld i kategori:
Champagne 2.
301-400 kr/helflaska
Nicolas Feuillatte
Blanc de Blancs Col-
lection Vintage, 2012
Art nr: 7592
Pris: 349 kr
Inslag av röda äpplen, grapefrukt, nougat, mineral.



Silver i kategori:
Rött Vin Ekologiskt 2.
80-99 kr/helflaska
Tropo Merlot
Cabernet, 2015
Art nr: 2180-02
Pris: 49 kr/375 ml
Medelfyllig, fruktig smak med balanserad fatkaraktär.

Silver i kategori:
Vitt Vin Ekologiskt 3.
120+ kr/helflaska
A Christmann
Riesling, 2018
Art nr: 5882
Pris: 145 kr
Inslag av lime och mineral, god eftersmak med lätt rökig ton.

Silver i kategori: Rosé
mousserande/Champagne 1.
-99 kr/helflaska
Sparkle & Co.
Cuvée Rosé
Art nr: 77197
Pris: 59 kr
Inslag av jordgubbar, vinbär, smultron och citrus.



Allt rullar hos restaurang AG.

Text — Pär Strömberg

Medan pandemin orsakat nedläggningar för många verksamheter har ett antal instanser tuffat på som vanligt. Vi träffade sommelier Erik Forsell på Restaurang AG i Stockholm för att höra om hans vår och sommar 2020:

"Vi har inte sett några superstora skillnader i vad folk väljer att dricka under dessa tider. Det mesta rullar på som vanligt om än i mindre volymer, men andelen viner i de riktigt höga prisnivåerna har minskat i försäljning."

AG ser en viss ökad priskänslighet hos gästerna, detta eftersom fler privatpersoner besöker krogen och färre företagsgäster har representationsmiddagar.

"Förutom att öka avståndet mellan borden har vi satsat mycket på försäljning utanför restaurangen i form av take-away och hemleverans av grillkassar."

Genom att öka försäljningen av take-away, både tillagade rätter och färdiga "kit" för att laga hemma, kompenserar de omsättningsbortfallet av drycker i restaurangen.

"Vi köper heller inte in vin till den stora vinkällaren i detta skede, utan fokuserar på glasviner och viner som snurrar mer frekvent. I övrigt har vi inte ändrat särskilt mycket i vår prisbild."

Restaurang AG,
Kronobergsgatan 37,
+46 8 410 681 00
/www.resturangag.se/ag/

Kalendariet



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

”Vi är riktiga Riesling-specialister”

Vinmakaren Sophie Christmann är uppvuxen bland vinrankor. – Jag minns särskilt årgången 2017. Även om jag hade hjälpt till under de föregående åren, var det första skörden då jag verkligen hade ansvar. Jag är så stolt över årets viner.

Text – Pär Strömberg

Strax före skörden 2017 slutade vingården Weingut Christmanns långvariga vinmakare. Det blev därför den då 24-åriga Sophie och hennes far Steffen som fick ta hand om skörden tillsammans. Det var en utmaning, men visade sig vara ett lyckat drag, för vinet *Christmann Idig Riesling* blev 2017 den bästa tyska Rieslingen och förärdades samma år plats 14 av världens 100 bästa viner av James Suckling. Sophies första Pinot Noir-årgång utsågs även till Årets Nykomling vid German Red Wine Award. En bättre start hade hon inte kunnat önska sig.

– I början tänkte jag inte ens på vad det skulle innebära att ta över en så välkänd vingård som vår. För mig var det helt enkelt bara vingården där jag växte upp.

Efter skolan åkte Sophie till Geisenheim för att studera vinodling. Det blev utbyteterminer och skördar i bland annat Bordeaux och Australien.

– Jag lärde mig dock mest under skörden på Huber-vingården i Malterdingen 2016. Det var fascinerande att arbeta på en vingård som är så fullständigt fokuserad på Pinot-sorter.

Sophie flyttade därefter till storstaden Berlin för att studera jordbruksekonomi, men efter de sista tentorna, vid 24 års ålder, åkte hon raka vägen hem till vingården.

Christmann är ett litet familjeföretag och tillsammans med ett team på fem an-

ställda och tillfälliga arbetare under högsäsong odlar de 20 hektar. Med en storlek som denna måste alla arbeta överallt.

Sophie har påverkat sin familj till nya steg i vinframställningsprocessen och anser att det är vad varje ny generation som kommer in i ett familjeföretag bör göra. På hennes praktikplatser i andra företag har hon samlat många idéer som nu implementeras på hemmaplan, särskilt i fallet med druven Pinot Noir.

– Vi är riktiga Riesling-specialister. Vi är i grund och botten där vi vill vara och vi finjusterar bara små detaljer varje år. Med Spätburgunder kan vi fortfarande göra några större steg. Även om sorten har funnits i våra vingårdar i över 400 år har den tappat lite energi. Här sätter vi nu nytt fokus och jag har förändrat mycket.

Christmann är i dag ett av Tysklands starkaste varumärken, vilket till stor del beror på att de inte kompromissar vid något steg i vinframställningsprocessen. De köper inte in varken druvor eller must, och alla viner kommer från egna gårdar som de själva tar hand om. För att göra detta möjligt kan de inte heller producera så mycket vin. Med sina 20 hektar är de en ganska liten vingård, men vill heller inte bli större. De koncentrerar sig på tre typiska sorter: Riesling, Pinot Blanc och Pinot Noir.

Mitt framför ögonen på oss konsumenter sker just nu ett generationsskifte i Tyskland och frågorna är många om det kommer att ändra stilen på tyska viner i



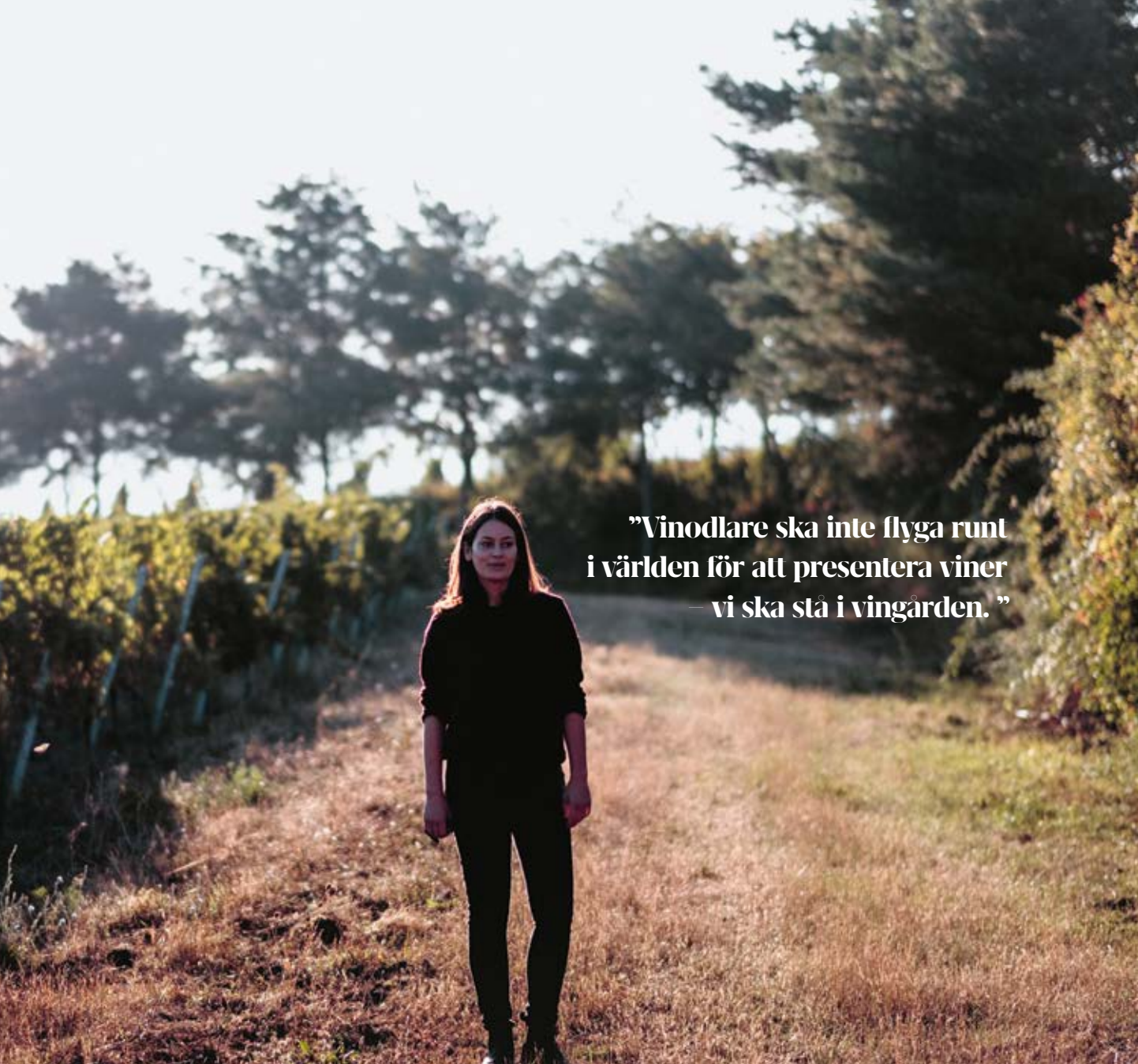
Vinmakaren Sophie Christmann är en del av Generation Riesling, en organisation för tyska vinproducenter med dryga 500 medlemmar, alla under 35 år.

framtiden. Den tyska vinscenen är mycket dynamisk och blir allt mer varierande.

– Jag tror inte att en viss stil kommer att förändras, snarare att det blir många nya stilar att upptäcka. Till exempel finns det många unga vinproducenter som börjat göra spännande terroir-Rieslings.

Naturligtvis har även Christmanns upplevt ett annorlunda 2020, men också spännande. I vingården spirade allt tidigt för säsongen och de förbereder sig redan för en tidig skörd. Lyckligtvis var det en regnig vinter, så jorden är väl förberedd, men med det allt varmare klimatet förändras vinodlingarna.

– Under min farfars tid var det alltid ett problem att få riktigt mogna druvor. Nu är vi i stället rädda för övermognad. Ändå kan



**”Vinodlare ska inte flyga runt
i världen för att presentera viner
– vi ska stå i vingården.”**

vi fortfarande vara ganska avslappnade i Tyskland. Det finns fortfarande många åtgärder i vingården som vi kan vidta för att bromsa mognaden och vi gör många experiment kring detta.

Covid-19-krisen drabbade företaget precis som alla andra i början av mäss-säsongen.

– Det har varit en märklig tid. Ändå kunde vi nästan njuta av perioden. Vi har aldrig haft så mycket tid på våren att vara koncentrerade i våra vingårdar och det har varit bra både för oss och vinstockarna. När vi ser tillbaka måste det sägas att vi varit på resande fot lite för ofta. Vi kommer att minska våra resor även framåt. Vinodlare ska inte flyga runt i världen för att presentera viner – vi ska stå i vingården. 📍

**Sophie
kombinerar
sina viner
med sin
favoritmat:**

”Som riktiga Riesling-
vinproducenter
dricker vi Riesling till
praktiskt taget allt.”



**Christmann
Riesling Pfalz**
med en
räkmacka
och sallad.
Art nr: 5882
Pris: 145 kr



**Idig Riesling
GG VDP.Großes
Gewächs**
med Ossobuco
à la Milanese.
Art nr: 96111
Pris: 455 kr



**Idig Spätburgunder
GG VDP. Großes
Gewächs**
med Bistecca alla
Fiorentina
Art nr: 92380
Pris: 570 kr



Korta fakta:

- > **Odlingsareal:** Cirka 450 000 hektar i hela USA, 216 500 hektar i Kalifornien.
- > **Viktigaste områden:** Kalifornien, Oregon, Washington State, Arizona och NY State.
- > **Viktigaste blå druvor:** Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Merlot, Pinot Noir och Syrah.
- > **Viktigast gröna druvor:** Chardonnay, Colombard, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Riesling, Semillion och Viognier.

Det amerikanska valet

Inte långt efter att Columbus landsteg på den amerikanska kontinenten såg man möjligheterna att förvandla de milsvida slätterna till prunkande vinfält. Idag är det viner från Kalifornien som vinner valet.

Text — Pär Strömberg

Jänkarna är kanske inte alltid så stolta över de politiska angelägenheterna i USA, men vinets utveckling i landet är något de kan vara stolta över. Amerikaner och amerikanska invandrare har skapat en stor vinnation av landet i väst.

Redan i slutet av 1400-talet bestiger den spanska kronan med Christopher Columbus i spetsen den nyfunna kontinenten. Det första vinet som landar på amerikansk mark började sin resa i spanska hamnar och med största sannolikhet var det Sherry som beträdde amerikansk jord. 100 år senare kom den första lagstiftningen, kallad Acte 12, för vin i USA när britterna ville ha vin från sin amerikanska koloni. En av de första nybyggarna, John Johnson, planterade 85 tunnland som i dag tillhör Williamsburg Winery i Virginia som producerar en Acte 12-Chardonnay för att hedra lagen som startade allt.

Mot slutet av 1700-talet planterades de första druvorna i Kalifornien. Franciskanska missionärer planterade Kaliforniens första vingård vid Mission San Diego de Alcalá. Druvan som planterades är känd som Missiondruvan, alias Listán Prieto, och kom att dominera kommersiell vinodling i Kalifornien fram till 1880-talet.

Kaliforniska vindolingar står idag för den största andelen av amerikansk vinexport.



"Min farfar Gaspare kom till det här landet med något mer än bara en dröm"

År 1833 planterades de första dokumenterade europeiska vinstockarna i Los Angeles av Jean-Louis Vignes, statens första kommersiella vinproducent, men det var inte förrän vid guldruschens intåg som vinstockar planterades i norra Kalifornien, Napa och Sonoma.

Phylloxera kom till Europa på 1860-talet. Amerikanska rotstockar var resistent mot den så kallade vinlusen, men inte de europeiska. På 1870-talet skickade därför druvodlare från Missouri miljontals med amerikanska druvsticklingar till Frankrike och andra europeiska länder för att rädda vingårdar som hade infekterats. Vinlusen förstörde större delen av Europas vinodlingar. Lösningen blev att ympa in europeiska druvsorter på rotstockar av amerikanska vinrankor och hybrider mellan amerikanska och europeiska vinrankor. På den tiden var Missouri USA:s näst största vinproducent före det stora förbudet. New York var nummer ett.

Mellankrigstiden 1919–1933 var en tid av förbud. Under denna period och den påföljande stora depressionen var tillverkning, transport, import, export och försäljning av alkoholhaltiga drycker förbjuden i USA. Detta orsakade till stor del den explosion av kriminalitet och organiserad brottslighet som drabbade landet.

Paris Judgement of 1976 var en blindprovning organiserad av den brittiska vinexperten Steven Spurrier. Franska domare provade viner blint, helt övertygade om den franska dominansen, men ett vin knäckte dem: en Chardonnay från Miljenko "Mike" Grgich från Chateau Montelena Winery, årgång 1973, tog första priset i den

Allt började med att Gaspare Delicato flyttade till Amerika och började göra det hans familj gjort i generationer på Sicilien – odla vin. Därefter tog sönerna Vincent, Frank och Anthony över och idag är det Anthonys söner Chris och Jay som driver familjeföretaget.



Three Finger Jack East Side Ridge Cabernet Sauvignon
Art nr: 3528
149 kr

*Fat, mörk frukten
och fin syra*

vita kategorin och slog Frankrikes bästa vita bourgogne. På den röda sidan vann Stag's Leap Wine Cellars Cabernet Sauvignon topputmärkelsen. 30 år senare har antalet vinodlingar i Kalifornien ökat med en otrolig fart (från 330 till 1 689) och de står i dag för den största andelen av den amerikanska vinexporten.

Delicato är ett familjeägt vinföretag med en rik historia av vinodling i Kalifornien. Grundaren, Gaspare Indelicato kom till USA för mer än ett sekel sedan och planterade sina första druvor i Manteca, Kalifornien. Området påminde honom om Sicilien där hans familj hade odlat vin i generationer tidigare. Med sina tre söner grundade han en vingård och påbörjade byggandet av ett grundmurat rykte om att göra kvalitetsviner.

Under förbudstiden var försäljning av vinerna svårt. Gaspare hankade sig fram genom att sälja druvor





Fin frukt och balans

huvudsakligen till Chicago, där privatpersoner tilläts göra 200 gallon vin för eget bruk (1 gallon = 3,785 liter). År 1935 beslöt sig dock Gaspare för att själv göra vin av delar av sin skörd och i den gamla höladan på vingården pressades druvorna för hand till det allra första vinet från familjen Indelicato.

Gaspare lärde upp sina söner Vincent, Frank och Anthony. Denna andra generation drev på och utvecklade familjeföretaget genom att utöka produktionen avsevärt och "skraddarsy" viner till andra vinerier i Kalifornien. Gaspare förde även över en outtröttlig arbetsmoral och ett engagemang för kvalitet till sina arvtagare. De, i sin tur, expanderade vineriet och köpte mer mark i de främsta lägena för att ytterligare öka familjens rykte och säkra sin position bland de främsta vinmakarna i Kalifornien.



Gnarly Head
Pinot Grigio
Art nr: 6946
79 kr

Delicato i korthet

> I Central Valley, Lodi hittar vi ursprunget för vinet Gnarly Head, som på kort tid nått status som världens mest sålda Zinfandelvin. I Delicato Family Vineyards vinportfölj ingår varumärkena Gnarly Head, Irony, Brazilin, Noble Vines, Stone Barn, Black Stallion, Clay Station, Three Finger Jack med flera.

I dag är det tredje generationens familjemedlemmar, Anthony's söner Chris och Jay Indelicato, som styr skutan. Chris fick 2012 den fina utmärkelsen "Wine Star Award Winner" som årligen delas ut av tidningen Wine Enthusiast Magazine – en vinvärldens motsvarighet till filmvärldens Oscar. Den fjärde generationen är under utbildning och redo att axla arvet när det är dags.

– Min farfar Gaspare kom till det här landet med något mer än bara en dröm. De val han gjorde tog förvisso decennier av hårt arbete, men tack vare det kunde han uppfylla den drömmen, säger Chris Indelicato, VD och koncernchef för Delicato Family Vineyards i dag.

Med ett långsiktigt och hållbart tänk producerar familjen i dag vin i Napa, Sonoma, Lodi och Monterey. Tredje generationens starkaste avtryck är kanske miljöfilosofin, vilken innebär att familjen endast ser sig som långsiktiga förvaltare av den mark de odlar. De eftersträvar en stor artrikedom, så att naturen själv kan skapa sitt eget naturliga ekosystem.

Familjens omsorg och arbete med exempelvis gården San Bernabe har bidragit till en storslagen naturlig miljö som inte tidigare funnits på denna plats. Bland invånarna på vingården finns i dag allt från vildsvin, prärievargar, kaniner, grävlingar, rådjur, pumor, örnar, falkar, hägrar, starar och gamar till rikligt med fisk i vattendragen. San Bernabe i Monterey är hörnstenen i familjeföretaget och därmed en viktig del av hela deras vinfilosofi.

– **Vår familj är känd** för sin innovativa förmåga. Jag tillhör den tredje generationen och visst hade det varit enkelt att bara luta sig tillbaka och ta vid där andra generationen slutade. Över 80 år – det är en lång tid att framgångsrikt verka i den oförutsägbara vinbranschen. Att Delicato Family Vineyards finns kvar och växer är till stor del tack vare våra förfäders val att aldrig ge upp, avslutar Chris Indelicato. 🍷

3 enkla festdrinkar

Lika läskande goda som snabba att blanda till! Här är tre klassiska drinkar för hemmabaren på höstparty.

Recept – Christoffer Svedin,
restaurangchef Regeringsgatan 21



Klassisk GT

En klassisk gin och tonic är heller aldrig fel! Variera ditt garnityr efter smak: citron, gurka eller varför inte några korn rosépeppar?

1 Enkel Tom Collins

En variant på den klassiska cocktailen som går snabbt att blanda till. Här med en fruktigt delikat gin med inslag av enbär, grapefrukt, pomerans, muskot och viss örtighet.

Ingredienser (1 drink):

- > 4 cl Biostilla gin
- > 2–3 cl citronjuice
- > 1 cl sockerlag
- > isbitar
- > 20 cl sodavatten
- > 1 citronska

Gör så här:

Häll gin, citronjuice och sockerlag i ett highballglas. Rör om. Fyll glaset med isbitar och häll sedan på sodavatten. Garnera med en citronska.

Biostilla Organic Premium Gin (Art.nr: 38, 239 kr/700 ml) är en hantverksmässigt gjord gin från norra Italien. Gjord på endast ekologiska ingredienser, såsom ekologiskt odlad vete och vilda enbär från italienska Sydtyrolen.



2 Enkel Fidel Castro

En longdrink med rom och Ginger Ale, toppad med lime och is. Välj en rom av ursprungstypisk karaktär!

Ingredienser (1 drink):

- > isbitar
- > 4–6 cl mörk kubansk rom
- > 20 cl Ginger Ale
- > 1 klyfta lime

Gör så här:

Fyll glaset med isbitar till 2/3. Mät upp och häll i rom. Toppa upp med Ginger Ale och en pressad limeklyfta.

The Brand
New République
Gran Añejo
239 kr/700 ml
Art.nr: 594



5 Alkoholfri Sanbittèr juice

En alkoholfri variant på den klassiska Campari juice. Här med Sanbittèr, en bubblig, söt och bitter dryck med inslag av blodapelsin, röda bär och malört.

Ingredienser (1 drink):

- > isbitar
- > 10 cl Sanbittèr röd
- > 10 cl Apelsinjuice

Gör så här:

Fyll ett glas med is. Häll på Sanbittèr. Fyll på med juice.

Sanbittèr
44 kr / 6*100 ml
Art.nr: 1999



Mer om Rhône

Rhône Valley AOC är Frankrikes näst största region sett till volym. Störst andel har Côtes du Rhône Régional efterföljt av Côtes du Rhône Villages. Hierarkin toppas av 17 st Crus, 21 st Côtes du Rhône Villages med bynamn efterföljt av Côtes du Rhône Villages och AOC Regional Côtes du Rhône. Här görs viner i tre färger där rött står för hela 86 procent av produktionen och rosé står för 9 procent. De helt fantastiska vita vinerna har endast 5 procent, men med återplanteringar sker en sakta men säker ökning för framtiden.

Rhône-dalens viner

Rhône-dalen föddes för cirka 300 miljoner år sedan när Centralmassivet och Alperna häftigt kolliderade och fylldes av Medelhavet. Mycket vatten har sedan runnit under broarna och vin började man göra i Rhône-dalen för drygt 2 000 år sedan.

Text – Pär Strömberg

nsvept av mistralvin-den drar Rhône-dalen framför allt nytta av de fyra säsongernas olika Medelhavsklimat. Vintrarna är milda och snö är sällsynt, medan somrarna ibland drabbas av subtropiska högtryck, är mycket varma, torra och ibland våldsamt stormiga. Från Vienne i norr till Avignon i söder längs Rhône-flodens sluttningar ligger inte mindre än 9 procent av hela Frankrikes vingårdar. Châteauneuf-du-Pape i sydöstra delen, är en av de mest berömda vinbyarna i världen.

Côtes du Rhône Villages A.O.C. täcker i dag 90 kommuner som ligger i de fyra områdena i södra Rhône-dalen: Ardèche, Drôme, Gard

och Vaucluse. Tain l'Hermitage ligger på den vänstra stranden av Rhône-floden, mitt emot Tournon-sur-Rhône, som ligger i Ardèche. Kommunen innefattar en anmärkningsvärd mängd vinproducenter av högsta kvalitet och det är här du finner AOC:er som Hermitage, Crozes-Hermitage och Cornas.

Vingårdar i Rhône-dalen är bland de äldsta i Frankrike och förutom att klimat, vingårdsläge, altitud och jordmån skiljer sig är även valet av druva en viktig aspekt.

I norra Rhône-dalen är det druvan Syrah som dominerar, medan i södra, en blend som kallas GSM efter druvorna som ingår: Grenache,

*Smak av röda
vintbär, lakrits
och vitpeppar*



Terre de Mistral
Côtes du Rhône
Reserve
Art nr: 2167
99 kr

Syrah och Mourvèdre är den mest förekommande. Den här blenden har blivit en framgångsrik smakbild även på andra platser, exempelvis i spanska Priorat, i södra Australien, i kaliforniska Paso Robles och i Columbia Valley i Washington.

Några andra druvor som oftast får spela andrafiolen är Cinsault, Carignan och Counoise. Vita viner görs på Marsanne och/eller Roussanne och Grenache Blanc. Vita Rhôneviner, framför allt de från södra Rhône och den större Côtes du Rhône-apellationen, presenterar ofta unga viner med typisk friskhet, mineralitet och fräschör. Viner från norra Rhône, speciellt de med lite ålder, får fetare kropp och honungstoner. De har enorm potential i det gastronomiska köket. 🌱

Mustiga höstgrytor

Vart vill du åka på smakresa i helgen? Här är tre läckra och landstypiska grytor från Portugal, Italien och Frankrike matchade med smakrika viner. Bon appétit!

Recept och foto – Simon Bajada

Portugisisk fiskgryta

4 portioner

- 800 g potatis, skalade och delade i mindre bitar
- 0,75 dl olivolja
- 1 burk hela tomater, mosade
- en nypa röda chiliflakes
- 5 vitlöksklyftor, krossade
- 2 lökar, grovhackade
- 2 lagerblad
- 1 grön paprika, urkärnad, grovhackad
- 2 dl fiskbuljong
- 1 dl torrt vitt vin
- 500 g musslor
- 18 blåmusslor, tvättade
- 600 g torskfiléer utan skinn, i bitar
- 3 msk färsk koriander, hackad
- 3 msk persilja, hackad
- salt och nymald svartpeppar

Vitlöksbaguette:

- 1 baguette
- 50 g smör, rumstempererat
- 2 vitlöksklyftor, pressade
- 1 msk slätbladig persilja, hackad

1. Koka potatisen mjuk i en kastrull med saltat vatten, cirka 12 minuter. Håll av vattnet och ställ åt sidan.
2. Tillred vitlöksbaguetten. Blanda smör med vitlök och persilja i en liten skål.
3. Sätt ugnen på 180 grader. Skär skårer i baguetten med 3 cm mellanrum. Fyll med örtsmört. Vira in baguetten i aluminiumfolie. Värm i ugnen 5-10 minuter. Öppna upp folien sista minutrarna för att få en krispig yta.
4. Värm olja i en gryta. Tillsätt tomater, chiliflakes, vitlök, lök, lagerblad och paprika. Stek mjuka under omrörning i 12 minuter. Tillsätt fiskbuljong, vin och salt och peppar, och låt koka under omrörning i 8 minuter.
5. Koka upp vatten i en kastrull med lock och koka fisk och musslor i cirka 5 minuter eller tills musslorna öppnat sig. Lägg i fisken, musslorna och potatisen i grytan. Blanda allt försiktigt. Garnera varje portion med persilja och koriander, och servera med vitlöksbaguetten.



🍷 Crasto Superior White
Ett mycket smakrikt och
friskt vin som är perfekt
till en maträtt med mycket
smak, så som denna mulliga
fiskgryta.
Art nr: 2467
140 kr

Mumm...
musslor!



! Barolo Serralunga d'alba Fontanafredda passar till en maträtt med mycket smak samt en aning fetma så att syran kommer till sin rätt. Klockren smakkombination i detta fall.
Art nr: 2305
289 kr

Osso Bucco på lammlägg

4 portioner

Osso Bucco:

- > 4 bitar lammlägg
- > 1 gul lök
- > 1 morot
- > 1 selleristjälk
- > 2 vitlöksklyftor
- > 1 ½ dl vetemjöl
- > 2 msk tomatpuré Ardita
- > 5 msk Extra jungfruolja Classico
- > 2 ½ dl vitt matlagningsvin
- > 2 ½ dl kyckling eller köttbuljong
- > 1 ½ tsk finhackad färsk timjan
- > 2 bladpersiljekvistar
- > 1 citron, finrivet skal
- > 1 tsk salt
- > nymald svartpeppar

Gremolata:

- > 3 msk bladpersilja, finhackad
- > 1 vitlöksklyfta, finhackad
- > 1 citron, finrivet skal

1. Sätt ugnen på 125 grader.
2. Finhacka löken. Skala moroten. Skiva morot, selleri och vitlök tunt.
3. Häll vetemjöl på en tallrik. Torka av köttet med lite hushållspapper. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Vänd köttet i vetemjålet.
4. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek köttet i 10 minuter, tills det fått fin färg. Lägg över på en tallrik.
5. Hetta upp mer olja i stekpannan. Stek lök, vitlök, morot och selleri 5 minuter. Tillsätt tomatpuré och rör om.

6. Lägg över grönsakerna i en rymlig kastrull med lock. Häll på vin, buljong och kryddor (även salt och svartpeppar). Lägg ner köttet och sätt på locket.
7. Tillaga mitt i ugnen cirka 2½ timme. Köttet ska vara så mört att det faller av från benen.
8. Blanda ihop persilja, vitlök och citronskal i en skål.
9. Servera Osso Bucco på ett fat med saffransrisotto, toppa med gremolata.

Recept på saffransrisotto finns på sida 23 (utan musslor)

Boef Bourguignon

4 portioner

Kött i marinad:

- > 5 dl rödvin
- > 900 g högre
- > 5 vitlöksklyftor
- > 2 lagerblad
- > 4 hela kvistar timjan
- > 10 g slätbladig persilja
- > 5 kryddnejlikor
- > 1/2 tsk salt
- > 2 nypor vitpeppar
- > ett dussin svartpepparkorn, hela
- > 1 msk rapsolja
- > 1 lök, skalad och hackad
- > 40 g morötter, skalade och hackade
- > 40 g selleri, hackad
- > ¼ dl vetemjöl
- > 4 dl kycklingbuljong
- > 100 g stekfläsk eller bacon, hackad

Rostade rotfrukter:

- > 400 g skalad palsternacka
- > 400 g skalad morot
- > 500 g skalad potatis
- > 400 g skalad kålrot
- > 1 msk olivolja
- > salt och peppar

Sallad med senapsvinägrett:

- > 1 msk dijonsenap
- > 40 ml sherry eller vitvinsvinäger
- > 1 dl olivolja
- > salt och peppar
- > 1 frisésallatshuvud

↑ Terre de Mistral Côtes du Rhône Reserve
Terre de Mistral är ett vin utan fotokaraktär, har en fin röd frukt som tillsammans med en tydlig ärtighet och kryddighet Art nr: 2167 99 kr

1. Låt vinet sjuda och reducera ner så att 1/3 återstår. Låt svalna.
2. Blanda kött, vitlök, lagerblad, kryddor och örter i en skål. Häll över vin och låt marinera i 8 timmar eller gärna över natten.
3. Sätt ugnen på 130 grader.
4. Ta upp köttbitarna och klappa dem torra med hushållspapper. Sila vinmarinaden i en skål. Hetta upp rapsolja i en stekpanna, strö i salt och peppar och stek köttbitarna tills de får lite färg. Lägg över i en gjutjärns gryta.
5. Sautera lök, morötter och selleri i en stekpanna tills de får lite färg, tillsätt mjöl och rör om. Rör i hälften av vinmarinaden. När såsen blivit tjockare, tillsätt resten av vinmarinaden. Lägg över allt i gjutjärns grytan och rör i kycklingbuljong. Tillaga med lock i ugn i 3 timmar.
6. Koka upp 1 liter vatten i en kastrull och koka det hackade fläsket i 2 minuter. Häll av vattnet och låt svalna och torka. Värm en stekpanna och stek fläskbitarna så att de blir krispiga och får färg. När köttet i ugnen är klart, rör i fläsket. Ställ åt sidan.

Rostade rotfrukter:

1. Sätt ugnen på 220 grader.
2. Hacka rotsaker till stavar. Lägg i en skål och blanda i olivolja, salt och peppar. Låt rosta i ugn i 25–30 minuter tills de blivit krispiga och fått färg.

Vinägrett:

1. Blanda dijonsenapen och sherry/vinäger, tillsätt olja sakta.
2. Servera grytan med de rostade rotfrukterna och sallad.

Tips!

I Bouef Bourguignon används egentligen pinot noir från Bourgogne som bas, men Terre de Mistral är ett utmärkt alternativ. Finns också som bag-in-box.

WINE & FRIENDS testar...

Av – Johan Eklöf

...bästa vinet till renskavsgryta med lingon och potatis?

Testpanelen höstmyser och lagar en mustig renskavsgryta. Till denna testas fyra olika viner. Lingonen skapar utmaning och flera resultat är oväntade.



Wilhelm Schultz
– Owner & Portfolio Manager



Gunilla Skoog
– Accountant



Linda Folkesson
– Digital Marketing Manager



Caroline Lindhoff
– Receptionist

2p. Syran balanserar grädden i såsen, men vinet blir syrligt vilket gör att det inte passar bra.	4p. Mjuka och söta profilen passar galant.	5p. Ger en fräschhet till en mustig stil. Passar utmärkt och bäst.	3p. Sötman och de mjuka tanninerna passar till maten.
3p. Syran från vinet är ingen bra kombination ihop med grädden. <i>Nja</i>	4p. <i>Wilken härlig kombo!</i>	5p. Vitt vin till renskav och lingon, både oväntat och GOTT!	2p. Blir lite för sött med sötma både från lingon och vin.
3p. Konstigt att detta inte är den bästa kombon! Vinet känns nästan lite syrligt.	4p. Det här passade väldigt bra, vinets profil ihop med maten är toppen!	5p. Öväntat, det här vinet förhöjer maten. Syran mattas av och sötman matchas upp.	2p. Nja det här blir lite för sött för min smak.
 2p. Nja, för syrlig och möter inte mjukheten i grytan.	3p. En bättre syra som möter smakerna i grytan tillsammans med lingonen.	 4p. Gott! Ekfaten i vinet möter upp smakerna i grytan.	 4p. Mjukheten/sötman i vinet funkade mycket bra ihop med grytan.

Summa =

10p.

15p.

19p.

11p.

Det pratas inte så mycket om fänkål, men i mat och dryck talar den sitt tydliga språk. Fänkål är den där hemliga ingrediensen som verkligen ger oss unika smakupplevelser.

Text – Sophie Ekman

Fänkål, eller *Foeniculum vulgare* som kryddväxten heter på latin, växer vilt längs södra Europas kuster och bergssluttningar. Där är den också särskilt omtyckt och uppskattad för både sin säregna smak och mångsidighet. Faktum är att alla delar av växten är ätbara, såsom stjälkar, blad, blommor och frön – ja till och med roten.

Trots namnet har fänkålen inget med kål att göra. Den tillhör i stället samma familj som morötter, dill och persilja. Stjälkarna är kraftiga och växer lite ostyrt upp mot ibland över två meter. Bladen och de gula blommorna påminner om dill till utseendet. Kryddfänkål används främst för dess frön. Knölfänkål får stjälkar som sväller upp och bildar en knöl som vi använder som grönsak.

Fänkålen är uråldrig och har odlats i över 2 000 år. Den har också ansetts ha många olika medicinala krafter och har länge använts som läkeväxt. I svenska jordar hamnade den först på 1970-talet då det utvecklats en sort som klarar våra långa och ljusa sommar dagar.

Italienarna älskar sin finocchio och äter den gärna i en gratäng med mozzarella och parmesan eller i fisksoppa med nybakt foccacia till. Fänkålsfrön använder de för att sätta smak på korv.

Apropå fänkålens smak kan man inte säga annat än att den är speciell. Fänkål har en mild sötma och samtidigt kryddiga lakritstoner. Den innehåller ett ämnet anetol som även finns i anis och stjärnanis. I de dillliknande bladen finns förutom lakritssmaken också lite citrus-toner. Klipp med fördel dessa vippor över din fänkålsrätt.

Fänkål



Tips!

Förvara fänkål i kylan så håller den sig färsk i flera veckor!

I all sin enkelhet

Strimla fänkål mycket tunt i en skål, använd gärna en mandolin. Håll över lite olivolja och balsamvinäger eller citron. Krydda med örtsalt.

Massera in allt i skivorna.

Blanda i en sallad, lägg på en smörgås eller servera som det är med några oliver till.

Det sägs att...

Förr i tiden när vin i Toscana ännu inte hade nått dagens kvalitet blev man ibland tvungen att sälja vin som inte smakade så bra. Då bjöd man kunderna på fänkålssalami innan provsmakning, eftersom fänkål fick "även dåliga viner att smaka ljuvligt". Fänkål heter finocchio på italienska och ordet infinocchiare, som ännu lever kvar i Toscana, betyder att luras. Om du idag serveras fänkål på en middag handlar det såklart inte om dåligt vin, utan snarare om att hitta passande viner som speglar fänkålstonerna på ett fint sätt.



Hög syra och aning kryddighet

**Jurtschitsch
Langenlois
Grüner Veltliner**
Art nr. 2699
139 kr

Ta en weekend i skogen

#1

Treehotel högt upp i norrländsk tallskog

Långt upp i norra Sverige, ungefär en timme ovanför Luleå, upplever du Lapplands vildmark från rum byggda högt uppe i trädtopparna. Rummen är specialdesignade och alla har sitt unika uttryck så som det gigantiska fågelboet Bird's nest eller The ufo. Oavsett vilket av de sju rummen du bor i kan du räkna med en upplevelse utöver det vanliga. För tänk att spendera en natt bland träden.

På dagen finns möjlighet för lugn och reflektion, men även olika aktiviteter så som westernridning i skogsterräng, en cykeltur i Taigaskogen på fatbike eller en guidad promenad för att lära dig om ätbara växter. På kvällen kan du njuta av en måltid tillagad över öppen eld vid Luleälvens strand eller en björnmiddag med samisk ceremoni.

treehotel.se
Harads, Lappland
Säsong: hela året

The UFO är ritat av arkitekten Bertil Harström och tanken var att skapa det mest oväntade du kan möta i skogen. Vad kan överraska mer än ett ufo?

Du behöver inte lämna landet för att byta miljö och bo riktigt spektakulärt. Här är fyra boenden för dig som vill hämta kraft i skogen över en helg. Packa ett gott vin och ta med din vän eller partner.

Text – Sophie Ekman

Glashusen hjälpte deltagarna i projektet The 72 Hour Cabin att minska sina stressnivåer med 70 procent. Deras blodtryck sjönk, ångesten dämpades och de blev mer kreativa.



#2

Glashusen i dalsländsk natur

Mitt på en kulle på en ö i sjön Änimmens i Dalsland står fem glashus utspridda, vackert vilande på pelare för att göra så lite avtryck i miljön som möjligt. De uppkom genom projektet The 72 Hour Cabin, där man utforskade effekten svensk natur kan ha på stressnivåer. Genom att bo så nära naturen som möjligt i tre dygn blev deltagarna i experimentet betydligt mindre stressade.

Här kan du redan från sängkanten blicka ut över sjön och skogarnas höstfärger och låta stressen försvinna bort. Ta en promenad och hälsa på älgarna i älgparken, eller ro ut med roddbåten på en fisketur i gryningen. Du kan också passa på att vaska guld i Stenebyälven, rida eller testa bågskytte. På kvällen tar du med mat till glashuset och ordnar en egen grillmiddag.

stenebynas.se
Henriksholm ö, Dalsland
Säsong: hela året



Trädhuset Andrum är byggt 6,5 meter upp i en gammal ek. Här lever du ostört och kan njuta av en fantastisk utsikt.

#3 Trädhushotellen mitt i kohagen

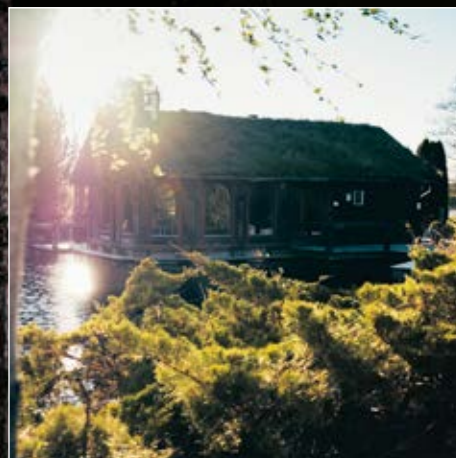
På en kulle i tranmarkerna nära Hornborgarsjön ligger två små pittoreska stugor – högt uppe i ekarna. Det är inte för inte husen kallas Sjunde himlen och Andrum. Här njuter du av stillheten och hämtar energi bland svajande grenar och fågelkvitter. Nedanför i kohagen betar korna och inbäddad i lövverket vilar du upp dig i en solstol på husets veranda. På morgonen hissar du upp en frukostkorg.

Bygderna omkring erbjuder mycket att se och göra och det finns flera bra restauranger som erbjuder närproducerat och ekologiskt. Men som gäst väljer många att bara vara i trästugan och ta med sig maten dit. Här är enkelheten lyxen.

islanna.com

Ugglum Islanna, Västra Götaland

Säsong: mars till och med november



#4

Vingården i halländsk bokskog

Vackert beläget mitt i halländskt naturreservat och Åkulla bokskogar ligger Åstad vingård. Här kan du bland annat övernatta i gedigna, mysiga timmerstugor som ligger mitt i naturen med vacker utsikt över ångar och vatten.

Det finns fartfyllda aktiviteter så som att klättra i höghöjdsbana eller susa fram i en zipline men då Åstad är en vingård vill du nog inte missa att gå en vingårdsvandring eller prova vin. För att varva ner finns bokskogen runt hörnet och kanske är den som allra vackrast under hösten med sina kopparröda färger. Avsluta dagen med ett eftermiddagsspa och middag i en av de olika restaurangerna. Här erbjuds högklassig avsmakningsmeny med fokus på säsong och råvaror från landskapet.

astadvingard.se

Tvååker, Halland

Säsong: hela året

Den perfekta risotton!

En italiensk klassiker

Få saker gläder smaklökarna så mycket som en välgjord risotto. Ändå upplevs denna rätt som svårlagad. Hur blir krämigheten perfekt samtidigt som riset behåller sin spänst, och måste man verkligen använda ett särskilt risottoris? Fernando Di Luca och Sebastian Gibrand möts i köket för att dela smaker och lärdomar.

Text – Elisabeth Askefalk

En av Italiens mest kända och älskade signaturrätter är risotto. Och eftersom det är Italien vi pratar om, där kärleken till maten och råvarorna genomsyrar hela kulturen, finns det mängder av olika sorters ris som nog delas in i olika klassificeringar.

– Vi använder enbart de italienska sorterna carnaroli eller arborio som är framodlade för risottorätter och tillhör klassen "superfino". De risen är avlånga, stora och har

den bästa förmågan att absorbera vätska, samtidigt som de i långsam takt släpper ifrån sig stärkelse. Den egenskapen ger en typisk "al dente-känsla" och den stora krämighet som en äkta risotto ska ha, berättar Fernando Di Luca, grundare av familjeföretaget Di Luca & Di Luca med varumärket Zeta.

Båda rissorterna kommer från den bördiga Po-slätten i norra Italien, men där upphör likheterna. Medan arborioris kännetecknas av sina glänsande korn som ökar i volym när de kokas, imponerar



Två personer som vet mycket om risotto är Fernando Di Luca, italienaren som introducerade all den goda medelhavsmaten för svenskarna, och Sebastian Gibrand, silvermedaljör i Bocuse d'Or förra året, världens mest prestigefylla kocktävling.



Casal di Serra
 Verdicchio Classico
 Superiore.
 Medelfyllig smak med
 mineral och citruskaraktär
 samt tropisk frukt är gott
 till skaldjur och musslor.
 Den tropiska frukten
 ger även fin balans med
 saffranstonerna.
 Art nr: 12419.
 99 kr

Saffransrisotto med pilgrimsmusslor och blåmusslor

4 portioner

Saffransrisotto:

- > 2 schalottenlökar, finhackade
- > ½ dl Extra jungfruolivolja Classico
- > 350 g Carnaroli Cá del Cru Gran Riserva
- > 1 pkt saffran
- > 2 dl matlagningsvin, vitt
- > 1 ½ l kycklingfond (från flaska + vatten)
- > 2 dl Parmigiano Reggiano 22 mån, finriven
- > 2 msk Extra jungfruolivolja Fruttato Intenso
- > 2 msk citronjuice
- > salt

Marinerade pilgrimsmusslor:

- > 4 stora pilgrimsmusslor
- > 1 citron, rivet skal
- > salt

Blåmusslor:

- > 1 kg blåmusslor, färsk
- > 1 schalottenlök, finhackad
- > 2 msk Extra jungfruolivolja Classico
- > 2 dl matlagningsvin, vitt

Gremolata:

- > 1 krus persilja, spara lite till servering
- > 1 citron, rivet skal
- > 1 vitlöksklyfta, riven
- > 1 dl Extra jungfruolivolja Classico
- > salt

Till servering:

- > färsk dill
- > färsk persilja

1. Dela pilgrimsmusslorna i kvartar. Lägg dem i en skål.

2. Blanda med rivet skal från citronen. Tillsätt lite salt.

3. Skölj blåmusslorna väl, kassera de som inte är slutna eller som inte sluter sig när du knackar på dem.

4. Fräs löken i olja i en stor kastrull. Lägg i musslorna och slå på vinet. Koka under lock tills musslorna öppnar sig, 2-3 minuter. Rör om då och då. Ställ åt sidan.

5. Hacka persiljan till gremolatan och lägg i en skål. Tillsätt rivet skal från citronen, vitlök och olivolja. Blanda ihop och smaka av med salt. Ställ skålen åt sidan.

6. Fräs löken till risotton i olivolja i en stor kastrull, utan att den får färg.

7. Tillsätt ris och saffran, låt fräsa i 1-2 minuter så att riskornen blir blanka.

8. Håll i vinet och låt det koka bort nästan helt under omrörning.

9. Tillsätt buljongen, lite i taget under omrörning, tills riset är mjukt men med en liten kärna. Tar 15-18 minuter.

10. Avsluta med att tillsätta de marinerade pilgrimsmusslorna, Parmesan, olivolja och citronjuice. Smaka av med salt.

11. Värm blåmusslorna i vinspadet och lägg dem på risotton.

12. Klicka på lite av gremolatan, servera resten vid sidan om.

13. Garnera med dill och persilja.





Stjärnkocken Sebastian Gibrand menar att en bra risotto ska kokas långsamt, med mycket tid och kärlek.

”Om man skakar tallriken och det går som en våg genom risotton, då är konsistensen perfekt.”

carnaroliris med sin höga halt av amylos, en typ av stärkelse som ger perfekt krämighet samtidigt som kornet behåller sin fasthet. Den långlagrade varianten av carnaroliris, Zeta Carnaroli Gran Reserva, bör också nämnas då den är finsmakarnas och Fernandos egen favorit.

– Hela hanteringen av det riset är väldigt delikat. Riset skördas enbart under september och oktober och bara när luftfuktigheten är exakt rätt. Om det regnar måste man vänta. Dessutom lufttorkas det i två år i stället för en månad, vilket gör att de smak- och näringsämnen som till stor del sitter i skalet flyttar in i riskornet och inte försvinner vid poleringen. Kanske är det därför jag tycker att just det riset smakar mera, lite som förr när allt ris polerades för hand, säger Fernando eftertänksamt.

Men nu till de rätta handgreppen vid spisen, och vem kan vara en bättre lots än Sebastian Gibrand, stjärnkocken med många utmärkelser.

– Jag brukar börja med att finhacka schalottenlök. Den har en mild och finstämd smak som inte tar överhanden, vilket passar i en så delikat rätt som risotto. Av samma skäl undviker jag vitlök. Möjligen att jag tar en hel klyfta och sedan lyfter ur den om risotton har fisktema, berättar Sebastian.

Raskt går han sedan vidare till nästa steg, den så väsentliga rostningen av riset.

– Först bryner man löken i rikligt med olivolja till fin glans. Därefter

tillsätts riset som får rosta torrt i pannan så att det tappar sin fuktighet och tar upp smakerna i buljongen bättre. Därefter häller man på lite buljong och sänker värmen. Buljongen ska vara varm och nästan koka in helt innan man tillsätter ny vätska under omrörning. Då utvecklas krämigheten perfekt. En bra tumregel är att risotton är klar 17–20 minuter från det att man börjar tillsätta buljongen, berättar Sebastian.

Han menar också att en bra risotto ska kokas långsamt med mycket tid och kärlek, och att den till skillnad från vad många tror är en bra festrätt bara man vet handgreppen.

– Man behöver inte alls bli upptagen i köket hela kvällen. Jag brukar koka den halvfärdig och brer sedan ut den på en plåt så att den kyls ner. När middagen närmar sig häller jag tillbaka den i kastrullen, tillsätter buljong, smakar av med salt och peppar och låter den koka färdigt precis före serveringen. Risotto ska vara ganska lös, och bästa sättet att veta om den har rätt konsistens är att skaka tallriken för att se om det går som en våg genom risotton, tipsar Sebastian.

– **Och jag brukar** stänga av plattan två minuter innan tuggmotståndet är perfekt så att riset får vila. Sedan kryddar jag med olivolja som tillför fruktighet och fräschör samt parmesanost förstås. Risotto har alltid varit lite av en paradrrätt för mig, och jag serverar den gärna som förrätt, avslutar Fernando. 🍴



Långlagrat ris ger helt nya smakupplevelser

Carnaroliris har generellt en hög stärkelsehalt vilket ger perfekt krämighet i risotto. En nyhet i hyllan är Zeta Carnaroli Gran Reserva. Det är en långlagrad variant av carnaroli som lufttorkas i två år i stället för en månad som är det vanliga. Det gör att smak- och näringsämnen, som till stor del sitter i skalet, flyttar in i riskornet och inte försvinner när skalet tas bort vid poleringen. Därmed blir smakupplevelsen ännu större. Ett paket rymmer två vacuumförpackade påsar à 350 gram och varje påse räcker till 4 personer. Produkten finns att köpa på Ica och kostar cirka 50 kronor.



Riv gärna lite god Parmesan eller Zeta Bergsparmesan över risotton precis innan den serveras. Bergsparmesan tillverkas enbart av mjölk från kor som lever och betar högt upp i bergen där gräset är naturligt rikt på örter. Det ger en blommig och krämig hårdost med lång eftersmak som sticker ut. Bergsparmesan förgyller vilken maträtt som helst eller njut den i generösa bitar, precis som den är.

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

Nyheter



SEPTEMBER

Cigliuti Barbaresco Vie Erte

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2016

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Fratelli Cigliuti

Druva/druvor: 100%

Nebbiolo

Artikelnummer: 92346

Systembolagets inköp:

900 flaskor

Pris: 399 kr

Om vinet: Vinet framställs av druvorna från vingårdens något yngre rankor och får efter traditionell vinmakning vila 24 månader på slovenska botti och franska ekfat.

Gott till: Fågel, vilt och härliga kött- och svampgrytor.

Serveras: Kan lagras i 10-15 år.



*Lagringsduglig
familje -
Barbaresco*



SEPTEMBER

Cigliuti Barbaresco Serraboella

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2016

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Fratelli Cigliuti

Druva/druvor: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 92379

Systembolagets inköp: 1200 flaskor

Pris: 499 kr

Om vinet: Efter handskörd och noggrann selektering av egendomens främsta Nebbiolo-druvor från Cru't Serraboella följer en traditionell vinmakning följt av 26 månaders lagring på slavonska och franska ekfat. Därefter får vinet ligga ytterligare tolv månader på flaska innan försäljning.

Gott till: Smakrika rätter av fågel, vilt och tryffel.

Serveras: Kan drickas nu, men vinet kommer att vinna på lagring. Detta vin kan lagras i upp till 25 år.



SEPTEMBER

Jobard Meursault Sous La Velle

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Meursault, Frankrike

Producent: Domaine Rémi

Jobard

Druva/druvor:

100% Chardonnay

Artikelnummer: 90362

Systembolagets inköp:

240 flaskor

Pris: 499 kr

Om vinet: Sous la Velle är en lieu dit (enskilt vingårdsläge) som ligger beläget precis sydost om byn Meursault, mycket nära Jobards vineri. Vinrankorna har en ålder på ca 35 år, jordmånen består av lera blandat med kalksten. Vinet jäser med vildjäst och lagras därefter på österrikiska ekfat på en storlek mellan 1000 och 1500 liter i ca 14 månader.

Gott till: Smakrika fiskrätter, comtéost, svampanrättningar.

Serveras: Gott att dricka nu men går att lagra i minst tio år.



SEPTEMBER

Valiano Chianti Classico

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2017

Ursprung: Toscana, Italien

Producent: Fattoria di Valiano

Druva/druvor: 95% Sangiovese, 5% Merlot

Artikelnummer: 92565

Systembolagets inköp:

4800 flaskor

Pris: 149 kr

Om vinet: Druvorna skördas runt Valiano Estate i Castelnuovo Berardenga, Chianti Classico. Efter alkoholjäsning på rostfria ståltankar får vinet lagras på ekfat med blandade åldrar och storlekar i nio månader.

Gott till: Grillade rätter av nöt och fläsk, risotto eller smakrika ostar.

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





OKTOBER:

**Juliussspital Würzburger
Stein Riesling Erste
Lage**

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Franken,
Tyskland

Producent: Weingut
Juliussspital

Druva/druvor: 100%
Riesling

Artikelnummer: 90590

Systembolagets inköp: 5616 flaskor

Pris: 199 kr

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

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

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



NOVEMBER:

**Au Bon Climat
Santa Barbara Pinot Noir**

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Kalifornien, USA

Producent: Au Bon Climat

Druva/druvor: 100% Pinot
Noir

Artikelnummer: 92226

Systembolagets inköp: 8000
flaskor

Pris: 229 kr

Om vinet: Druvorna kommer från sex olika lägen i Santa Maria Valley. Lejonparten från Bien Nacido, Rancho Vedro och Le Bon Climat. Jäsning sker i stora, öppna jäskar. Efter jäsning spenderar vinet elva månader på franska barriquer av olika ålder. Man har inget färdigt recept för vinet, då det handlar om att hitta en stil som är konsistent från en årgång till en annan.

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

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



NOVEMBER

Kilchoman Fino Matured

(Tillfälligt sortiment)

Ursprung: Islay, Storbri-
tannien

Producent: Kilchoman
Distillery

Artikelnummer: 12420

Systembolagets inköp:
840 flaskor

Pris: 899 kr

Om whiskyn: Kilchoman Fino Cask Matured är den sjätte utgåvan i en serie där destilleriet experimenterar med lagring på fat av något ovanligare slag. I detta fall är det ett giftermål mellan tolv Fino sherry butts. Totalt har 10.550 flaskor buteljerats av denna utgåva.

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

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



*En unik
utgåva!*



OKTOBER

**Yann Chave
Crozes-Hermitage**

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Rhône, Frankrike

Producent: Yann Chave

Druva/druvor: 100% Syrah

Artikelnummer: 95017

Systembolagets inköp:
2808 flaskor

Pris: 219 kr

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

Gott till: Utmärkt till grytor och mustiga långkok.

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



NOVEMBER

**Au Bon Climat
Santa Barbara Chardonnay**

(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2018

Ursprung: Kalifornien, USA

Producent: Au Bon Climat

Druva/druvor: 100% Char-
donnay

Artikelnummer: 92474

Systembolagets inköp:
6000 flaskor

Pris: 229 kr

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

Gott till: Rätter med fisk, skaldjur eller fågel.

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



NOVEMBER

**Cognac Sarraud XO, Winter
Edition**

(Tillfälligt sortiment)

Ursprung: Cognac, Frankrike

Producent: Enjoy Wine &
Spirits AB

Artikelnummer: 11243

Pris: 299 kr

Om cognacen: Druvorna skördas tidigt på säsongen innan de hunnit mogna helt. Därmed finns mycket syra kvar som bidrar till ett smakrikare destillat. Efter att druvorna skördats pressas dessa varsamt och därefter låter man druvmusten jäsa. Enligt regelverket destilleras vinet två gånger i en klassisk alambicpanna. Destillatet lagras sedan på fat av limousinek under minst 10 år i innan källarmästaren Maitre-de-Chai avslutningsvis gör ett giftermål på noga utvalda fat.

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

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



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 i beställningsortimentet



Castillo Manzano
Artikelnummer: 3713
Pris: 165 kr
179 kr



*Passa på!
Sveriges billigaste
röda bag in box.*

Castillo Manzano är ett fylligt och fruktigt rött allroundvin som passar till det mesta. Allt från sällskapsvin till vegetariska rätter, kyckling och vilt. Vinet är gjort på en unik och lite ovanlig druvblandning av Tempranillo, Shiraz och Petit Verdot. Smaken är kryddig med inslag av fat, mörka körsbär, björnbär, svartpeppar, vanilj och örter.



Cigliuti Barbera Serraboella
Piemonte, Italien
Artikelnummer: 79254
Pris: 219 kr



Feudo Arancio Grillo
Sicilia, Italien
Artikelnummer: 79929
Pris: 59 kr



La Spinetta Barolo Garretti
Piemonte, Italien
Artikelnummer: 79618
Pris: 549 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

73220	Piccini Prosecco Extra Dry	95:-
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	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	129:-
2180	Troppo 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 Briccottondo 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:-

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 165:-
2768	Baron de Ley Gran Reserva	209:-

Tyskland

5882	Christmann Riesling Trocken QBA	EKO 145:-
5921	Tr3 Apor Halvtorrt 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	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	119:-

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

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:-
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	1099:-

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:-
● 72796	Radikon Jakot	299:-
● 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:-
● 71596	Fontanafredda Raimonda Barbera d'Alba	109:-
● 79211	Piccini Collezione Oro Chianti Riserva	139:-
● 73947	Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria	140:-
● 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:-
● 73740	Maximin Grünhäuser Riesling Alte Reben	285:-
● 73701	Gunderloch Pettenthal Riesling GG	440:-
● 81502	Christmann Meerspinne Riesling GG	EKO 575:-
● 82423	A Christmann Spätburgunder	EKO 210:-

USA

● 79416	Underwood Pinot Gris	375 ml burk	80:-
● 75850	Gnarly Head Chardonnay		119:-
● 76173	Noble Vines 446 Chardonnay		149:-
● 77081	Côtes de Tablas Blanc		149:-
● 73041	Esprit de Tablas Blanc		199:-
● 71948	Au Bon Climat Hildegard		429:-
● 79987	Au Bon Climat, Nuits-Blanches au Bouge, Chardonnay		479:-
● 74570	Gnarly Head Petite Sirah		79:-
● 70039	Underwood Pinot Noir	375 ml burk	80:-
● 78953	Noble Vines The One		149:-
● 71602	Côtes de Tablas Rouge		149:-
● 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:-
● 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.

Det gick fort utför för många restauranger i början av pandemin, men några innovativa krögaprofiler satte igång en räddningskampanj. Daniel Crespi var en av dem. Genom hashtags som #supportyourlocalrestaurant i sociala medier peppades uppgivna kollegor och framför allt började hemmasittande besökare köpa hämtmat.

”Restaurangerna och människorna som arbetar där är viktiga för mig”

När flertalet restauranger stod inför sin största kris någonsin kom en krögare i Gamla stan att figurera som front för att stötta lokala etablissemang vid utbrottet av pandemin. Vi har tagit ett glas med fanbäraren Daniel Crespi för att prata krishantering, våren och sommarens kampanj för att rädda branschen.

Text – Pär Strömberg

”N

jae, jag vet inte riktigt om jag ledde den kampanjen direkt, men vi tände i alla fall till på alla cylindrar i kvartret för bibehållandet av vår verksamhet och vår branschs överlevnad.

Jag har en förmåga att måla upp fan på väggen och ibland agera en smula överlat, men i det här fallet visade det sig att det behövdes.”

Hur ser det ut nu, har/hade kampanjen en fungerande effekt?

– Ja, den har lyckligtvis fungerat långt över förväntan. Vi har fått så mycket stöd av våra gäster att det är rörande. Vi håller mer avstånd och har skapat

en ny fusionsrestaurang av Flickan och La Ragazza. Vi har även stängt The Burgundy för säsongen och öppnar den i en luftigare kostym i augusti.

Att driva ett helt kvarter med restauranger och barer kräver väl en del uppoffringar.

– Jag arbetar väldigt mycket oavsett om jag är på jobbet eller hemma, men det gör jag med glädje. Restaurangerna och människorna som arbetar där är viktiga för mig. De är som familj. Jag försöker dock in i det sista att aldrig tumma på den riktiga familjens tid. Det är en nöt som är svår att knäcka, men som funkade om man har fina, förstående och hårt arbetande kollegor samt att man går upp extra tidigt och lägger sig senare.

Du är mycket aktiv på sociala medier, vilken funktion tycker du att de fyller?

– Jag kan inte nog understryka vikten av sociala mediers betydelse för vår verksamhet och bransch. Vi fick en röst med Twitter och sedermera med Instagram som vi aldrig haft. Tidigare var man helt utelämnad åt några få tidningars välvilja för att nå människor. Hade det inte varit för våra sociala kanaler hade vi inte existerat idag. Det är hundra procent sanning.

Du har ju ett brinnande intresse för dryck och dina restauranger har vunnit otaliga priser för sina vinlistor. Hur funkade er vinkällare?

– Vi är ett team som sköter vinkällaren, för att både fylla på rätta grejer och hålla ordning och reda i caven. Det är ett tidskrävande men roligt arbete att hålla liv i en 3 000-etikettskällare.

På vilken av dina restauranger äter du helst själv, vilken rätt väljer du och vad har du i glaset?

– Nu när det är sommar sätter jag gärna tänderna i en stor träkolsgriallad karré av möraste gris på vår innergård Svinet med en bamsebalja Barbaresco.

Vad dricker du helst i hemmets lugna vrå, och har du någon favorit från ur Enjoys sortiment?

– Vit bourgogne eller i dessa tider så klart en #Krihanterare på en god gin. Från Enjoy – Cigliuti Barbaresco Serraboella är super, tycker jag. 🍷

Mycket smakerik, stram och sträv med tuffhet, men samtidigt en vansinnig elegans och tydlighet!



Cigliuti
Barbaresco
Serraboella
Art nr: 92379
499 kr

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

Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm



B

PORTO BETALT

*Enkel elegans!
Mjuk och
fruktig smak
med kryddoliga
inslag.*



Selvarossa
Salice
Salentino
Art.nr: 32228
85 kr