40 KR.

KLUB

NR. 1 2019

LØGISMOSE

VIN & MAD

Smagen af gode råvarer

- Muslinger og vagtler
- Klassisk italiensk pizza bianco med palmekål og salsiccia
- Kanin som i Provence
- Tatarsnack med friterede kapers

Thildes vinviden:

Hvad er terroir?

VINTERVINE

- Elegante vine fra Portugals ældste vindistrikt
- Philipponnats kronjuvel
- Franske vinklassikere
- Italienske meditationsvine

INDHOLD

3 **Thildes leder,** God kan blive bedre
4 **Smag på sæsonen,** Lækkerier fra verdens største fødevaremarked
5 **Events,** i februar
6 **Sæsonens udvalgte,** Havfrisk mad & vin
8 **Franske råvarer,** Opskrift: vagtler au vin
10 **Franske vine,** Ny charmør fra bourgogne | Vine til vagtler au vin
12 **Sæsonens udvalgte,** Dejlig hverdagsvin på druen Montepulciano | Opskrift: Pizza bianco med palmekål og salsiccia
14 **Det perfekte match,** Kanin og Kali Riza | Opskrift: Kanin som i Provence
16 **Vin og vandring,** Elegante og subtile rødvine fra Portugals ældste vindistrikt
18 **Meditationsvin,** Amarone, Valpolicella og Soave fra stormesteren Marco Sartori
20 **Delikatesser,** Muligvis verdens bedste kapers | Opskrift: Tatarsnack med friterede kapers
22 **Hverdagsvine,** Sæt kulør på hverdagen | Opskrift: Spicy suppe med kylling og kokos
24 **Løgismose i Netto,** Smagen af fransk dyrevelfærd | Opskrift: Butter Chicken
26 **Portræt,** Toppen af Tyskland – Weingut Dautel
28 **Det gode grej,** Fransk køkkengrej til gastronomen – De Buyer
30 **Fine Wine,** De store vinanmeldere har allerede smagt den – Clos Des Goisses, 2009
31 **Smagekassen,** Har du svært ved at vælge?
32 **Thildes vinviden,** Hvad er terroir?
34 **Barskabet,** Tag et break med en Grappa di Brunello
35 **Bag om Løgismose,** Den første ansatte i Løgismose på Nordre Toldbod
36 **Bagsiden,** Restauranter vi kan li'

Find vine,delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. februar til og med 28. februar 2019.

Få leveret fragtfrit lige til døren
Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. mandag 28. februar 2019.

Ud til Københavns havnefront bagved Gefionspringvandet finder du Løgismose Gourmetsupermarked på Nordre Toldbod
~
OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken

Der tages forbehold for trykfejl og prisændringer samt udsolgte varer.

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

GOD KAN BLIVE BEDRE

Vi er gode til at producere fødevarer i Danmark. I samme sætning nævnes ofte ord som effektivitet og sikkerhed, og det giver mening. Vi taler om det, vi er gode til og ikke alt det, vi kunne blive bedre til. For er vi gode til at producere velsmag? Er vi gode til at skabe dyrevelfærd? Og er den ernæringsmæssige kvalitet høj i det, vi producerer?

Det er spørgsmål, der frembringer bævren i stemmen og rysten på hænderne, når industrien udspørges om emnet. Ikke mindst, når der sammenlignes med andre steder i verden, hvor synet på særligt animalske fødevarer har et andet udgangspunkt end effektivitet. Tilsyneladende kan det lade sig gøre. Der er endda økonomi i at lade grise blive to år gamle eller kyllinger 81 dage og der er mennesker i verden, som kan smage forskel.

Hvordan er man god ved dyr?
Ved at sikre et miljø omkring dem, hvor de kan agere, færdes og trives efter deres instinkter.

Soen har et stærkt instinkt for at bygge en rede, når hun skal fare. Det kan hun selvsagt ikke, når hun er fastklemt i en mikroskopisk bås, hvor hun kun kan stå eller ligge og desuden ikke har adgang til noget, der bare kunne minde om redemateriale. Det er så langt fra grisens naturlige miljø, som det kan komme, og man undertrykker soens instinkter på kraftigste vis. Omvendt handler dyrevelfærd ikke om at overføre menneskelige behov til dyrene, noget der desværre ses ofte hos blandt dem, der holder kæledyr.

At behandle de dyr, vi spiser, med respekt for deres drifter og natur burde ikke være et valg men en forpligtelse. Vi har mange steder, vi kan blive inspireret af i Danmark, og vi bør vende fokus mod f.eks. Frankrig og Spanien, hvor en bemærkelsesværdig stor produktion af dyr skabes ud fra helt andre standarder for dyrevelfærd. Resultatet er velsmag og ernæringsmæssig værdi på et niveau langt over hvad størstedelen af fødevareproduktionen i Danmark kan bryste sig af.

I denne måned har vi vendt fokus mod Sydeuropa, og ladet os inspirere af gode råvarer, opskrifter og stemninger og selvfølgelig vin med udgangspunkt i kvalitet og smag. De to ting er tæt forbundet og for f.eks. at opnå god smag i en kylling skal den trives og udleve sin natur i et passende ustresset væksttempo. Når det handler om mad, er langsommere i de fleste tilfælde lig med bedre. Valget er i sidste ende dit.

Man er, hvad man spiser, er der nogen, der siger.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i februar

Côtes de Provence Rosé Cuvée Clarendon, Domaine Gavoty, 2017

2 fl 300,- SPAR 58,-
6 fl 795,- SPAR 279,-

Vi er vilde med at gå i sauna om vinteren. Så vilde at vi har bygget vores egen. Den overdækkede terrasse ved siden af kalder Thomas for baren, og således skifter vi mellem baren og saunaen i et par timers tid hen på vinterens mørke aftener.

Dampene varme kommer vi ud fra 80 °C og køler af med et glas iskold rosévin. De bedste roséer fra 2017-årgangen begynder for alvor at åbne sig nu, og jeg klar til at tage hul på af Cuvée Clarendon fra Gavoty. Vi gjorde vores til at indskrænke lageret af 2016 i sommer, hvor Thomas fyldte 50 år. Der var lyserød væske i alle glas den aften, og det gled ned i skræmmende tempo. "50'erne er lyserøde" er hans nye motto, så strømmen af Roselyne Gavotys eminente rosévin fortsætter vist til Langesø mange år endnu.

Passionsfrugtmousse

Opskrift til 4 personer

Denne opskrift på fløjlsblød passionsfrugtmousse er fra vores dygtige konditor på Nordre Toldbod og et af de mest populære produkter i montren. Servér moussen i små patentglas.

INGREDIENSER
300 g piskefløde
200 g puré af passionsfrugt (ca. 12 stk. passionsfrugter)
6 g gelatine – ca. 3-4 blade husblas
75 g sukker
75 g pasteuriseret æggeblomme

SÅDAN GØR DU
Pisk fløden til en let og luftig flødeskum.

Halvér passionsfrugterne og skrab frugtkødet ud i en si, placeret over en gryde. Pres saft og frugtkød gennem sien og sigt kernerne fra. Lun passionsfrugtpuréen op i gryden. Udblød gelatinen/husblassen i koldt vand og smelt den i den lune puré. Lad puréen køle af til den er lunken.

Pisk æggeblomme og sukker hvidt og luftigt og vend den afkølede puré i æggemassen.

Fold herefter forsigtigt den piskede fløde med æggemassen, til den er ensartet, men den forbliver luftig. Fyld moussen på glas eller forme og lad den sætte sig i køleskabet i minimum en halv time. Hvis du bruger silikoneforme, bør moussen stå i fryseren natten over, for at du kan få den ud af formen.

Find passionsfrugtmousse på hylden hos konditoren på Nordre Toldbod til 52,- pr. stk.

LÆKKERIER FRA VERDENS STØRSTE FØDEVAREMARKED

989.267 m² er nok til at gøre fødevaremarkedet i Rungis ved Paris til verdens største. Der er ingen over og ingen ved siden af Rungis, når det kommer til udvalg, og restauranter på topniveau verden over handler her for den gennemgående høje kvalitet.

Vi har gennem flere år fyldt lastbilen to gange om ugen med specialiteter fra Rungis til danske gourmetrestauranter og til vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod. Den danske sæsons udvalg suppleres med frugt og grønt fra sydligere himmelstrøg, der særligt i vores vinter og forår sætter kulør og smag på udvalget.

Netop Rungis' størrelse og globale anerkendelse gør det til et marked for råvarer fra hele verden. Lige nu er de eksotiske frugter ekstra relevante i fraværet af lokal frisk frugt, og den dybe, rige smag, man finder i frugter som mango, ananas og passionsfrugt kan bruges både i det søde og salte køkken. Prøv feks. mango i salat eller wokretter, ananas braiseret i rom serveret med vaniljeis eller en af vores opskrifter med passionsfrugt her på siden.

Passionsfrugt-hollandaise

find kokkens opskrift til det salte køkken på løgismose.dk

KLUB LØGISMOSE TORSDAGSBAR I FEBRUAR

Torsdag 7. februar kl. 16.00-18.00 i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod

Vi glæder os til at se dig til årets første torsdagsbar og launch af årets første Klub-magasin! Februar måneds udgave handler om at være god ved sig selv og ved dyrene og fejre hverdagen med gode sager til både ganen og glasset.

Derfor byder vi på smagsprøver på vores Løgismose kylling; stegt, i Butter Chicken og i klassisk flødesovs, snacks med tatar og verdens bedste kapers, og Jacob & Jakob is med konditorens passionssirup!

Du kan som det hør og bør sig, smage på et udvalg af vine til både hverdag og weekend fra magasinet og på dagen kan du, som medlem, købe en hel Løgismose kylling med timian og citron med hjem klar til ovnen, for kun 99,-.

Læs mere om torsdagsbaren på løgismose.dk/events

KOM TIL PINOT NOIR-BAR

Torsdag 7. februar kl. 17.30-18.00 i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod

Chefsommelier Thilde vil holde et lærerigt oplæg om Pinot Noir og dele ud af sin store viden omkring de populære vine. Smag et udvalg af herlige flasker rød Pinot Noir.

Fredag 8. februar vil du ligeledes kunne smage en række gode røde Pinot Noir-vine i vores smagebar i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod. Kl. 16-18 vil vores kyndige vinmand uddele smagsprøver og Pinot Noir-viden.

WINEDINNERS MED CHRISTIAN DAUTEL

Mandag 25. og tirsdag 26. februar kan du opleve en af Tysklands bedste vinproducenter, når Christian Dautel fra det upåagtede Württemberg gæster Danmark.

Christian Dautel er mildest talt på alles læber og hos Brdr. Price i København og Restaurant HOS i Odense kan du høre ham fortælle om sine visioner for familiens vingård og Württemberg, mens du nyder vinene særligt sammensat til aftenens menu.

FÅ PLADSER TILBAGE

Brdr. Price, mandag 25. februar, kl. 18.30-22.30
Per person 850,-
Snacks & aperitif
3 retter med ledsagende vine fra Weingut Dautel
Kaffe & sødt

Restaurant HOS, tirsdag 26. februar, kl. 18.30-22.30
Per person 795,-
Snacks og aperitif
4 retter med ledsagende vine fra Weingut Dautel
Kaffe & sødt

Læs mere og køb billet på løgismose.dk/events

GLÆD DIG TIL
WINEMAKER'S DINNER MED PHILIPPE CAMBIE 14. MARTS
LÆS MERE OG KØB BILLET PÅ LØGISMOSE.DK

Sæsonens udvalgte

HAVFRISK MAD & VIN

Mange havvæsener topper i spisekvalitet, når havene er afkølede i vinterhalvåret. Inden forårets gydesæson vokser mange skaldyr sig store, og det kolde vand hæmmer væksten af uhensigtsmæssige algetyper. Resultatet er kødfulde, rene fødevarer med høj kulinarisk- og ernæringsmæssig værdi.

Prøv Løgismose-kokkens opskrift på en klassisk Moules marinières og nyd et glas havfrisk vin fra Galicien dertil.

LAS MAR, TERRAS GAUDA RÍAS BAIXAS, 2016

1 fl 235,-

2 fl **400,-** SPAR 70,-

Terras Gauda blev grundlagt i 1989 i en underregion til Rias Baixas, som hedder O Rosal, tæt på den portugisiske grænse. Agendaen var fra starten, at vinene skulle være blandt de førende i Rias Baixas. Og ikke nok med det, ville man også genoplive den gamle galiciske druesort, Caino Blanco, der var tæt på udryddelse pga. dens lave udbytter og krævende natur. Genplantningsprogrammet var omfattende og først i 2011 kunne man lancere den første vin på overvejende Caino Blanco. Vinen hedder La Mar, og det er utvivlsomt Terra Gaudas ønskebarn. Vinen består af 95% Caino Blanco og 5% blandet mellem Albarino og Loureiro. Caino Blanco er en lille drue med tykt skind og skallerne gennemgår en langsom kølig udblødning i mosten forud for gæringen på tanke.

En fascinerende, havfrisk vin, der balancerer mellem en nærmest urtet mineralitet og søde, modne frugtnoter. Helhedsudtrykket er dog utroligt friskt med en glimrende fasthed og vibration, læskende syre og saftighed. En vin, der stimulerer appetitten og giver lyst til et glas mere. Servér den ved 8 °C til dampede blåmuslinger med citrongræs, fiskesuppe eller tærte med spinat, gedeost og bacon.

SPANIENS BEDSTE SKALDYRSVINE

Baglandet til nordvestkysten af den iberiske halvø er hjemsted for en række overraskende hvidvine. I den portugisiske del finder vi Vinho Verde-vinene og nord for grænsen ligger et af Spaniens mest eftertragtede og succesfulde hvidvinsområder, Rias Baixas. Nærheden til det brusende Atlanterhav krediteres ofte for vinenes underfundige friskhed, en friskhed, der yndes af mange og har bidraget til vinenes popularitet. Ikke overraskende nydes de lokalt til fisk og skaldyr i rigelige mængder.

Moules marinières

Find opskriften på løgismose.dk

BLÅ-MUSLINGER

Den mest udbredte musling i de danske farvande er blåmuslingen. Den lever vildt mange steder, men dyrkes også blandt andet i Limfjorden og langs den jyske østkyst. Opdrættede muslinger kaldes også for linemuslinger, og det er ofte dem, man møder i handlen.

Muslinger hører til kategorien bløddyr, som er en underkategori af skaldyr. De lever af plankton og de mere næringsrige fjorde er derfor oplagte dyrkningssteder. Dyrkning på de såkaldte liner længere oppe i vandsøjlen end muslingers naturlige levesteder tættere på bunden har flere fordele f.eks. at de er bedre beskyttet mod fjender, og at salt i muslingerne undgås. Muslinger optager mange næringsstoffer fra vandet, og forsøg har vist, at de har en gavnlig virkning på vandmiljøet både i vild og dyrket form.

Kulinarisk er blåmuslinger en skattet råvare, som er rig på egensmag. Ofte dampes de først i vand, vin eller citronsaft, hvorefter de kan serveres som de er eller tilsættes i forskellige retter f.eks. supper, pastaretter, saucer, paella el.l. Spis kun de muslinger, der har åbnet sig under tilberedningen. Når muslingerne dampes afgiver de en fantastisk smag til kogelagen, som kan bruges som base for sauce eller som smagsforstærker i en suppe.

RENSNING AF MUSLINGER

Hæld muslingerne ned i vasken og sæt proppen i. Hæld godt med koldt vand i vasken og rør grundigt rundt med hænderne inden vasken tømmes for vand. Er muslingerne vilde, kan det være nødvendigt at gentage processen 2-3 gange for at få alt sandet væk. Fjern nu skægget, den lille smule hår, der sidder på siden af muslingen med fingrene ved at trække det ud. Herefter er muslingerne klar til tilberedning.

Gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod har i februar friske danske blåmuslinger på hylden til dagspris.

Køb friske vagtler hos Løgismose i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod. 2 stk 65,-

Køkkenchef
Thomas Venøbo

Vagtler au vin

Opskrift til 4 personer

Denne opskrift er inspireret af den klassiske coq au vin, men vores kok Thomas bruger den lille smagfulde vagtel i stedet for den klassiske kylling. Vagtlen er i familie med fasanen og er mild og delikat i smagen.

INGREDIENSER
4 vagtler
150 g tørsaltet bacon, skåret i tern
200 g perleløg, pillet
200 g champignoner, renset og skåret i kvarte
200 g gulerødder, skrællet og skåret i rustikke stykker
2 fed hvidløg, knust
2 spsk vindruekerneolie
200 g grønne vindruer
4 stilke timian
1 stilk rosmarin
½ liter kyllingefond
½ liter hvidvin
50 gram koldt smør i tern

SÅDAN GØR DU:
Tænd din ovn på 150 °C varmluft. Varm en tykbundet gryde, med tilhørende låg, op med olien. I gryden steges først vagtlerne, til de er gyldne på alle sider. Tag vagtlerne op og sæt dem til side. Steg så baconen i gryden, når den er sprød, tilsættes perleløg, champignoner, gulerødder og hvidløg og det hele steges igennem. Hvidvinen hældes på og det koges op, vagtlerne kommes tilbage i gryden sammen med fond og vindruer samt krydderurter. Læg låg på gryden og sæt den i ovnen i 25 minutter.

Tag gryden ud og hæld væsken over i en kasserolle, lad vagtlerne hvile under låg i 10-15 minutter. Imens koges indholdet i kasserollen op og væsken reduceres ned til 1/3. Pisk koldt smør i saucen og smag til med salt og sort peber. Server evt. vagtlerne med kartoffelmos eller godt surdejsbrød.

FIND CHARMERENDE BOURGOGNEVINE SOM PASSER TIL RETTEN PÅ SIDE 11

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

NY CHARMØR FRA BOURGOGNE

Producent: Domaine Jessiaume |
Område: Côte de Beaune, Frankrig

Det er ikke den sædvanlige Bourgogne-fortælling, der præger Domaine Jessiaume. Frem til år 2006, jo, der var det overlevering fra generation til generation siden domainet blev grundlagt i 1850. Driften af den lille juvel i Santenay, som betegnes som en af appellationens fineste, tog en drejning, da den skotske forretningsmand, David Murray, købte domainet af familien i 2006. Frem til 2013 fortsatte familien med at drive vinproduktionen, men fra 2014 skete et dramatisk skift og et nyt team kom til.

Til manges overraskelse ansatte David Murray en amerikansk kvinde, Megan McClune, som direktør, og hun fik frie hænder til at gennemføre den tiltrængte opgradering, der var brug for både i kælderen og på markerne. Hun havde fra start meget klare visioner for domainet og kunne se, at der skulle gøres noget med kvaliteten ovenpå et par skuffende årgange. Hun ansatte en ny vinmager, og valget indikerede kraftigt, at hun ønskede en helt ny dagsorden.

Den unge franskmand, William Waterkeyn, blev færdig som ønolog blot et år inden ansættelsen på Jessiaume, og hans ambitiøse, men samtidig frie sind, tiltalte McClune og passede til hendes mission om at skrive ny historie på Domaine Jessiaume. Den gamle sang "det har vi altid gjort, derfor gør vi det" skulle ophøre, og hun var klar til at gå til yderligheder for at revitalisere produktionen. Kælderen blev kraftigt opgraderet med nyt, tidssvarende udstyr og, som McClune selv udrykte det "a good thorough cleaning". Et sterilt vineri laver sterile vine, har hun ligeledes udtrykt, og derfor var det ikke ambitionen at skabe et laboratorium. Tværtimod skulle vinenes individualitet accentueres, og for at opnå det, blev der både skåret i udbytterne og deklassificeret frugt fra flere parceller. Fra 2016 er domainet desuden påbegyndt økologisk omlægning, som vil træde fuldt i kraft fra 2019.

Domaine Jessiaume råder over ca. 9 ha vinmarker, hvoraf hovedparten ligger i Santenay og tæller nogle af kommunens fineste Premier Cru-marker. Der ejes også små parceller i Volnay, Pommard, Auxey-Duresses og Beaune. Nogle af dem er ganske små, og produktionen er derfor yderst begrænset.

Vi blev tippet om Jessiaume sidste år af en af vores gode "spejdere" i området og blev begejstrede omkring smagebordet. Kun domainets mindste vine, Bourgogne Rouge og Bourgogne Blanc var mindre interessante i de aktuelle årgange, og vi vil smage de nye årgange og genoverveje, når de er tappet.

William Waterkyns håndværk er ganske imponerende, ikke mindst taget i betragtning af, at han ikke har haft lang tid til at lære parcellerne at kende og forstå hvilket potentiale, de rummer. Det er muligt, der er mere at hente, men som udenforstående, professionel smager, der bedømmer den aktuelle vin i flasken, er det meget overbevisende og en flot differentiering mellem appellationerne og det udtryk, vinene kommer med. Man fornemmer både vinmageren, appellationen og sågar marken i vinene. Vinene er til den moderne side med gennemgående kraft, saft og en vis volumen, men stadig umiskendeligt burgundiske. Stilen er charmerende, drikkevenlig og smukt balanceret med afmålt syre og fint integreret fad. William lader de fleste vine koldmacerere fem dage forud for gæringen og understreger dermed en tilgang, der er fuldt i tråd med tidens tendens. Teknikken skaber en sprudlende frugtighed og fremhæver yndefulde florale undertoner, der giver vinene en indsmigrende frugtprofil, selv når de er helt unge. Giv dem et par år i flasken, hvis de skal nydes solo eller dekantér dem nu, og servér dem ved 14-15 °C til retter med fjerkræ og fjervildt.

På billedet ses fra venstre: William Waterkeyn, David Murray, Megan McClune

PRØV VINENE TIL OPSKRIFTEN PÅ SIDE 9

Vagtler au vin

Santenay "Clos du Clos Genet", 2016

1 fl 325,-

I vinmarken Clos Genet ligger en lille parcel på blot 0,53 ha omkranset af en mur, som hedder Clos du Clos Genet. Jordbunden er præget af brun kalksten og mergel og med sin sydvestlige eksponering, er der fra naturens side potentiale for at lave flot rødvin i marken. Clos du Clos Genet ejes udelukkende af Jessiaume, og vi var ganske imponerede over denne lille lieu dit, som i kvalitet langt overstiger mange andre producenters Premier Cru-vine. Lagret på fade, heraf 25% nye, hvor den modner i 14 måneder.

Ungdommelig næse med ferske trætoner fra lagringen og underliggende toner af kirsebær, hindbær og et lille hint af peber. I munden fremstår den med overraskende struktur, her er virkelig god stoflighed med et fint tanninbid og ædel fremtoning. Årgangens karakter skinner flot igennem, og der er tale om en vin med et rigtig godt lagringspotentiale for appellationen. Af samme årsag må den gerne glemmes i kælderen 1-2 år eller mere, hvis man kan lade den være.

Santenay 1 Cru "Les Gravières", 2016

1 fl 375,-

6 fl 1.500,- SPAR 750,-

En af de bedste marker i appellationen er utvivlsomt Les Gravières, som ligger i den nordlige del af Santenay tæt på grænsen til Chassagne-Montrachet. Jessiaume er den største jordbesidder med hele 4,2 ha af den knap 30 ha store mark, som grundet sin syd-sydøstlige eksponering er kendt for at give ret kraftfulde vine. Som navnet indikerer, er marken ret stenet, og de bedste fortolkere formår at få en enestående koncentration i druerne fra marken. Lagret 16 måneder på fade, heraf 30% nye.

Åben og generøs næse med eksplosion af friske røde kirsebær, forårsblomster, lakrids og peber samt lidt ristede fadtoner. Tydelig maskulinitet i munden, tætpakket med mærkbare tanniner svøbt i intens frugt og lidt toner af underskov er begyndt at vise sig, selvom helhedsudtrykket er ungdommeligt. En meget flot og meget præcis fortolkning af Gravières-marken, og en vin, der understreger, at man kan finde Pinot Noir-vine på Côte de Beaune, som bider Côte de Nuits i hælene til ganske attraktive priser.

Auxey-Duresses 1 Cru "Les Ecussaux", 2015

1 fl 385,-

En lille, diskret, men ikke desto mindre yderst interessant kommune mellem Meursault, Volnay og Monthélie, hvor Domaine Jessiaume ejer 0,41 ha i en af kommunens ni 1. Cru-marker, Les Ecusseaux. Vinen er lagret 15 måneder på fade heraf 30% nye. Af vores udvalgte vine fra Jessiaume er Auxey-Duresses klart den mest feminine, lyse og elegante. Næsen charmerer med tydelige toner af jordbær, skovmærke og hvidtjørn, en meget løftet og parfumeret duft. I munden er den rund og fin med blot en lille antydning af vitale tanniner i afslutningen, som vil sikre en flot udvikling over de næste 5 år. Vinen kan med sit ekstra år i flasken nydes nu uden forudgående dekantering og også gerne solo.

Volnay, 2016

1 fl 450,-

Blot 0,08 ha ejer Jessiaume i appellationen, og i visse årgange er det ikke nok til at fylde et fad. Derfor købes en lille smule fra en betroet dyrker og nabo, hvorfor vine markedsføres som Maison Jessiaume og ikke Domaine Jessiaume, dvs. negociantnavnet. Vinen lagres 14 måneder på brugte fade.

På Linje med Auxey-Duresses er vi her i den mere elegante genre med lysere farve og mindre fasthed i husets Santenayer. Røde bær dominerer næsen med særligt hindbær og røde kirsebær; en sødmefuld duft. Præcision og definition beskriver denne forførende Volnay og man forstår appellationens ry for feminine vine. Med Jessiaumes behøver man ikke vente årevis på modning i kælderen, den er yndefuld allerede nu og brillerer ved 15 °C.

SMAGEKASSE

Smagekasse med 6 flasker

1.675,- SPAR 560,-

2 fl Santenay Clos du Clos Genet, 2016
2 fl Santenay 1 cru Les Gravieres, 2016
1 fl Auxey-Duresses 1 cru les Ecussaux, 2015
1 fl Volnay, 2016

Begrænset parti, 60 ks

Fagekspert
Per Bach

DEJLIG VIN PÅ DRUEN MONTEPULCIANO

Producent: Valle Reale |

Område: Abruzzo, Italien

Dette er en saftig og uhøjtidelig rødvin fra økologisk dyrkede druer, der plukkes oppe i Parco Nazionale della Majella nær det berømte Centro Visita del Lupo. De modtager hvert år titusinder gæster, som ønsker at lære mere om de vilde ulves liv på bjerget. Integrering af vinmarkerne i parken er yderst vellykket og kan være til inspiration for en ny måde at forene natur og landbrug.

Montepulciano d'Abruzzo ØKO Lupi Reali, 2016

1 fl 76,-

6 fl 375,- SPAR 81,-

12 fl 695,- SPAR 217,-

Der høstes ved håndkraft, og alle stilke fjernes inden druerne knuses og forvandles til vin i cement og rustfrit stål med blide omrøringer undervejs i forsøg på at fange farven, saften og kraften, inden bitterheden fra kernerne når at sætte sig i vinen.

En dejlig vin, som med nuancer af kirsebær og sødmefulde skovjordbær fint fortæller historien om den herhjemme noget oversete Montepulciano-drues fortræffeligheder. Krydret, fyldig og trods sin mildhed også begavet med en dejlig syre, som på befriende vis bringer lidt mere friskhed ind på paletten end vi ellers oplever i de mange sødladne vine i dette segment.

BBQ Pizzasten, Emile Henry 1 stk 600,-

Keramisk pizzasten fra det franske familieforetagende Emile Henry, grundlagt af Jacques Henry i 1850. Alt fremstilles på fabrikken i Marcigny, en lille fransk landsby med 2.000 indbyggere i det kendte vindistrikt Bourgogne. Den keramiske sten giver samme resultat som i en traditionel pizzaovn. Den riflede overflade gør det muligt at opnå en meget sprød dej.

Pizza bianco med palmekål og salsiccia

Pizza er en klassiker i de fleste hjemmekøkkener, ligesom den danske restaurantscene også er blevet beriget med adskillige gode spisesteder, som perfektionerer den italienske herlighed. Prøv denne pizza med smørstegt palmekål og salsiccia-pølse – en utraditionel, men umådeligt velsmagende variant.

INGREDIENSER

DEJ:
15 g gær
½ l lunkent vand
500 g hvedemel (Prøv Løgismoses Tipo 00 hvedemel)
200 g fin durumhvede
1 spsk salt
2 spsk olivenolie

FYLD:
1 bundt palmekål
½ bøtte ricotta
1 kugle bøffelmozzarella
Smør
2 fed hvidløg
Fyldet af 2 rå salsiccia-pølser, i klumper (kan købes hos velassorterede slagtere eller italienske delikatesseforretninger)

SÅDAN GØR DU

DEJ: Opløs gæren i det lunkne vand og kom alle ingredienser i røreskålen og kør hurtigt dejen sammen, til den er glat og smidig. Lad den herefter hæve på køkkenbordet i ca. 1 time. Hvis du har god tid, bliver den bedre af at stå natten over på køl.

FYLD: Skyl palmekålen og skrub den let på bagsiden for at fjerne snavs. Fjern stokkene fra palmekålen og riv kålen ud i grove stykker. Opvarm en pande med en god klat smør, og steg kort hvidløg i skiver i smøren. Når hvidløget har taget en smule farve, tilsættes kål som steger med til det er faldet godt sammen. Tag panden af varmen og lad afkøle.

Forvarm din ovn til 280 °C eller endnu varmere hvis du kan. Har du en pizzasten kan denne varme med, ellers vend en bageplade på hovedet i ovnen og lad den varme med.

Rul dejen tyndt ud til den størrelse, der passer dig, og placér pizzaen på bagepapir. Smør dejen med et lag ricotta, som dækker hele bunden. Fordel den smørstegte kål ud over pizzaen. Pil kødet ud af den rå salsiccia-pølse, og fordel små klumper af pølse-fyldet på pizzaen. Afslut med gavmilde mængder trevlet bøffelmozzarella, som fordeles på pizzaen. Placér pizzaen på den varme pizzasten eller bageplade. Bag ca. 8-10 min, til pizzaen er gylden på toppen og dejen er sprød.

Hvis du har travlt kan du finde færdig pizzadej i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod til 25,- pr. rulle.

Kanin og Kali Riza

Kanin har trods sit lyse udseende en anseelig mængde struktur i kødet, særligt i lårkødet og lidt fasthed og tannin i vinen er ikke nogen udfordring. Det kan for meget vægt og fylde til gengæld blive, og udfordringen er at ramme det lyse, lette og samtidig have tilstrækkelig struktur i vinen. Amyndeons sandede jordbund trækker Xinomavro i retning af det feminine og elegante, men uden at give totalt afkald på sortens natur i form af fine tanniner og en nærmest svævende frugtsyre. Selve aromaerne matcher perfekt det provencalske i garnituren, og særligt urter og tomat giver smuk genlyd i Kali Riza. Et ædelt, aromatisk partnerskab.

ELEGANT GRÆSK VIN TIL KANIN

Kali Riza, Vieilles Vignes, Kir-Yiannis, Amyndeon, 2016

Søde skovjordbær, vilde kirsebær, hybenrose og Oolong-te oser fra den smukt parfumerede næse og leder tankerne hen på Nebbiolo eller måske Pinot Noir. Og så alligevel svæver en sart tone af fuldmodne tomater og rosmarin henover det hele og skaber en duftscene i sin helt egen kategori. Det er Xinomavro, Grækenlands stolthed og en alt for overset druesort, som har vokset i Græsk Makedonien i tusindvis af år. Kali Riza høstes fra 60 år gamle vinstokke i Amyndeon-provinsen, hvor jordbunden er så sandet, at mange af stokkene ikke engang er podede. Vinlusen lever ikke i de dybe sandjorde, men Xinomavro trives godt her og kvitterer med en helt unik karakter og aroma.

Kali Riza er lys og gennemsigtig, men gemmer på en helt utrolig nuancerigdom og finkornede tanniner, der er elegant omfavnet af diskret krydderi fra 14 måneders lagring på brugte fade. Servér ved 16-18 °C i Bourgogneglas og køb gerne lidt til kælderen – lagring op til 5 år vil belønne den tålmodige.

1 fl. 157,-
2 fl. 275,- SPAR 39,-

Chefsommelier Thilde Maarbjerg

I gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod kan du finde forskellige udskæringer af fransk kanin i hele februar måned og italiensk parmesan, som for alvor sætter prikken over i'et.

Kanin som i Provence

Opskrift til 4 personer

Kanin er ikke altid førstevalget herhjemme, når det kommer til valg af kød, men det er faktisk en skam. Kanin er nemlig et smagfuldt dyr – se bare i Frankrig, Italien og Tyskland, hvor kanin er en yndet og populær spise. Kødet er fint og magert, så det egner sig særligt godt til at blive tilberedt med væske, eksempelvis i vinterens braiserretter. I denne opskrift braiserer vi kaninen efter provencalsk forbillede med bl.a. hvidvin, sorte oliven, rosmarin og kapers.

Kanin kan købes i vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod – forudbestil gerne hvis du i forvejen ved, hvornår du skal bruge kødet.

INGREDIENSER

KANIN
4 kaninlår
4 spsk hvedemel
2 spsk vindruekerneolie
2 skalotteløg
2 fed finthakkede hvidløg
1 dl hvidvin
2½ dl hønsefond
8 tomater
100 g sorte oliven
2 stilke timian
2 stilke rosmarin
1 spsk kapers link
Salt og friskkværnet peber

PYNT
Høvlet parmesan
Fintrevet skal af 1 økologisk citron
Lidt grønne urter

SÅDAN GØR DU

Vend kaninlårene i hvedemel og steg dem gyldne i olie i en tykbundet gryde. Tag lårene op og læg dem til side.

Skær skalotteløgene i tynde skiver. Kom skalotteløg og hvidløg i gryden og sautér til de bliver blanke. Kom vinen på og kog den næsten væk og tilsæt så hønsefonden. Lad fonden koge lidt ind.

Skold tomaterne et kort øjeblik i kogende vand, fjern skind og kerner og hak tomatkødet groft. Fjern stenene fra olivenerne og hak dem groft.

Kom tomater, oliven, krydderurter og kapers i den indkogte fond. Lad saucen koge i et par minutter, inden du smager den til med salt og peber. Kom lårene tilbage i gryden, sæt låget på og skru ned for blusset og lad retten simre færdig i ca. 45-60 minutter. Servér kaninen med godt brød eller evt. kartoffelmos.

ELEGANTE OG SUBTILE RØDVINE FRA PORTUGALS ÆLDSTE VINDISTRIKT

Producent: Vinha Paz - Quinta da Leira | Område: Dâo, Portugal

Vinha Paz, eller på dansk "fredens vingård", er opkaldt efter den aldrende Maria da Paz Othon, som på sin egen krop oplevede, hvorledes den forhadte Junta Nacional do Vinhos i perioden 1937 til 1986 tvang vinbønderne ind i en statsligt kontrolleret kooperativ bevægelse, som langsomt sugede stoltheden og arbejdsglæden ud af mange af dem, som blev en del af den. At navnet så også signalerer, at familien har sluttet fred med fortiden og nu spejder efter de muligheder som fremtiden bringer, var ikke tilsigtet.

Maria da Paz giftede sig ind i familien Canto Moniz, som i mere end 100 år havde levet om ikke af så for Dâo-vinene. Hendes mand blev præsident for det lokale kooperativ og druerne fra familiens Quinta blev – som det var besluttet ovenfra – afleveret på kooperativet, mens familiens væsentligste indtægt kom fra hans job som kirurg på Santo António hospitalet i Porto.

Deres søn António Cantos Moniz fulgte i faderens fodspor, men efterhånden som optimismen vendte tilbage til den portugisiske vinsektor modnedes ideen om igen at producere sin egen vin. I 1996 blev aftalerne med kooperativet opsagt, og samtidig påbegyndtes en renovering af det gamle vineri, så det var parat, når familien havde vristet sig fri af alle aftaler.

Målet var at skabe autentiske fodtrådte Dâo-vine på et niveau, som – om ikke med det samme så i løbet af få år – kunne være med til at sætte nye standarder for, hvad vi kunne forvente os fra dette historiske distrikt. Han allierede sig med den unge Carlos Silva, som netop var dimitteret som Mestre em Viticultura e Enologia fra Det Tekniske Universitet i Lissabon. Da de første vine ramte markedet, skete det så eftertrykkeligt, at det portugisiske magasin Revista de Vinhos kårede Vinha Paz som årets vigtigste debutant.

Det var i 2002, og i dag er det almindeligt anerkendt at Vinha Paz, som nu ledes af Maria da Paz barnebarn Henrique Canto Moniz, tilhører den lille elite i Dâo-distriktet.

Den smukke port fra vingården er varemærket for Vinha Paz og er illustreret på vinetiketterne.

Læs mere om Portugals ældste vindistrikt med de historieløse producenter på løgismose.dk

Fagekspert
Per Bach

Dâo Colheita Tinto, 2015

1 fl 135,-

3 fl 325,- SPAR 80,-

Rank rødvin primært skabt på druen Touriga Nacional, som er fodtrådt og gæret i gamle granit lagares og siden modnet 8 måneder på små brugte franske og amerikanske fade. Dyb aroma fra modne mørke bær og markant mineralitet og syre, som peger mange år frem. Servér ved 18 °C.

Dâo Reserva Tinto, 2015

1 fl 195,-

2 fl 325,- SPAR 65,-

Generøs og subtil rødvin helt overvejende skabt på fodtrådt Touriga Nacional, som efter gæringen i granit er modnet hele 17 måneder på små franske fade. Masser af saftig moden frugt i en sjælden vellykket kombination af koncentration, god stil og elegance. Servér ved 18 °C.

SMAGEKASSE

Smagekasse med 3 flasker
395,- SPAR 70,-
2 fl Dâo Colheita Tinto, 2015
1 fl Dâo Reserva Tinto, 2015

MEDITATIONSVIN

Den berømte italienske vinskribent, Luigi Veronelli, sagde det så smukt: "Meditationsvine er meget komplekse og usædvanlige. De bør nydes på en lang vinteraften, slurk for slurk ved ildstedet."

Især italienere bruger dette udtryk, selvom det efterhånden har bredt sig til andre dele af verden. For en vin kvalificerer sig til at være en meditationsvin, skal den rumme mange nuancer, stor smag og noget at komme efter. Vinen indeholder så meget, at den kan stå alene, og således nydes disse ofte. Måske intensiveres situationen, hvor den nydes, af ro eller blød musik, en komfortabel siddestilling og i det hele taget omgivelser eller stemning, der indgyder til fordybelse. Meditationsvine er sjældne tanniske eller meget syrlige, det kræver nemlig mad for at opnå balance i disse vine. Det er oftere runde, komplekse vine, der eventuelt har gennemgået lang flaskelagring. Det kan også være søde vine, man nyder solo efter en god middag.

Fagekspert
Per Bach

AMARONE, VALPOLICELLA OG SOAVE FRA STORMESTEREN MARCO SARTORI

Producent: Roccolo Grassi | Område: Veneto

Først var han et frisk pust i Amarone-land, så udnævnte selveste Romano Dal Forno ham til det største talent i hele Valpolicella og siden har flere spået at han engang vil få et eftermæle, der vil overstråle Giuseppe Quintarelli.

Det er 22 år siden, at en ung Marco Sartori satte sig sammen med sin søster Francesca for at drøfte hvad, der skulle ske med familiens vingård. Skulle de fortsætte med loyalt at levere til kooperativet? Eller skulle de ligesom så mange andre trække stikket og begynde at producere deres egen vin?

De valgte det sidste, og derfor blev den aften på mange måder skæbnesvanger for dem begge. Eller som Francesca senere forklarede det, da vi lærte familien at kende i 2006: "Vi anede ikke hvilke konsekvenser den beslutning kom til at få for vores søskendeforhold og de familier, som vi senere stiftede, og der er da dage hvor vi drømmer om ikke at danse helt så tæt!"

Marco Sartori arbejder ud fra en filosofi, som på én gang er simpel og så samtidig gør ham til en ener i hele distriktet. Væk er den unge Valpolicella, væk er fænomenet Ripasso, som Marco ynder at kalde en vin, der har været til "reparation", og væk er alle tanker om at presse citronen ved at tilbyde vine fra gamle vinstokke og særlige hjørner af vinmarkerne.

Tilbage er bare de grønne og de blå druer, og som udgangspunkt bare en rødvin og en hvidvin fra familiens 14 ha. Resten bliver besluttet i løbet af vækstsæsonen, hvor Marco hver eneste dag befinder sig ude blandt sine vinstokke. Driller vejrguderne, bliver det ved de to vine. Bliver klaserne perfekte og får druerne tilstrækkelig med syre, bliver en del af frugten forvandlet til Amarone og en gang i mellem også til nogle få hundrede halve flasker Recioto di Valpolicella og Recioto di Soave.

85% af herlighederne eksporteres til flere end 40 lande, hvor importørerne har lært at deale med, at der aldrig fremsendes vareprøver og at Francesca på grund af de knappe mængder arbejder med en særlig allokeringsliste, som reelt betyder, at vin fra Roccolo Grassi ikke er noget, man bare bestiller.

I Løgismose synes vi, det er charmerende at samarbejde med et søskendepar, som absolut ingen krav stiller til volumen. I hele februar måned fejrer vi vores kobberbryllup med stormesteren fra Valpolicella med 20% rabat på alle vinene fra Roccolo Grassi.

Soave La Broia, 2014
Normalpris 1 fl 148,-

Fadgæret og fadlagret ren Garganega, som først frigives 24 måneder efter høsten. Fascinerende aromaspil og en dejlig mild kompleksitet, som udvikles over en årrække. Grib chancen og oplev, hvor raffineret det kan blive mens vi endnu har 2014-årgangen på lager!

Valpolicella Superiore, 2012
Normalpris 1 fl 269,-

Marcos ambitiøse og ikoniske signaturvin skabt på delvis tørrede druer, som efter gæringen modner 20 måneder i franske fade. På en gang magtfuld, mild og indsmigrende og desuden med en vidunderlig saftig friskhed trods næsten 15% alkohol.

Amarone della Valpolicella, 2012
Normalpris 1 fl 599,-

Marcos monumentale Amarone kommer med intensitet, frugt og svimlende dybde samtidig med at den også insisterer på at være "Amaro" (bitter) lige som de oprindelige Amarone-vine var det. Bemærk at Marco ikke producerede Amarone i 2014 og at 2015-årgangen først frigives i november.

20%
på alle vine fra Roccolo Grassi i hele februar

Se alle vine og årgange på løgismose.dk

Tatarsnack med friterede kapers

Snack til 4 personer

Kapers og tatar går hånd i hånd. Kapers tilfører både syre, salt og dybde til det ferske, rå kød. I denne opskrift serveres tataren som en luksuriøs snack på sprøde trøffelchips og toppes til sidst med sennepsmayo og de friterede, aromatiske kapers fra Morea. Servér tataren en hverdagsaften, hvor det hele skal være lidt sjovere eller selvfølgelig ved festlige lejligheder.

INGREDIENSER

Chips – ikke alt for tynde og gerne med trøffel eller salt & vinegar

150 g skært oksemørbrad til tatar (køb tatarkødet hos din slagter og få ham til at skære det, som du foretrækker)

½ tsk grov sennep
2 spsk mayonnaise, gerne hjemmerørt
½ liter neutral olie, f.eks. rapsolie
2 spsk kapers
Salt og peber
Evt. citron

SÅDAN GØR DU

Rør den grove sennep ud i mayonnaisen.

Varm olien op til ca. 160 °C – afprøv temperaturen ved at hælde et par enkelte kapers i og se om de syder. Hæld 2 spsk kapers i olien og lad dem fritere ca. 2 minutter. Tag dem op med en hulske og læg dem på køkkenrulle, så det overskydende olie kan dryppe af.

Fordel chips på et fad i ét lag – vælg gerne hele, store chips.

Læg en lille klat sennepsmayonnaise på chipsene og derefter ca. en tsk tatarkød og 2-3 friterede kapers.

Krydr med salt og friskkværnet peber

Dryp evt. lidt citronsaft over lige inden servering.

Trøffelchips, Tartuf Langhe
100 g pr stk 49,-

(MULIGVIS) VERDENS BEDSTE KAPERS

Store, saftige, aromatiske og ikke for salte kapersbær. Moreas kapers i husets egen græske jomfruolivenolie er en helt særlig delikatesse – muligvis verdens bedste af sin slags, hvis du spørger rundt i Løgismoses bagland. Og det siger ikke så lidt, når det kommer fra madører af den kaliber.

Morea var oprindeligt et kongerige, der engang havde hjemme på den græske halvø Peloponnes. I dag finder man stadig det uberørte Grækenland med skarpe klipper, grønne enge og rå natur side om side, og på skråningerne af Taigetos-bjergene på den stenede og mineralske jordbund vokser oliven- og kaperslundene i det smukke landskab.

Tyskeren Heinz Neth blev efter en ferie i Grækenland så begejstret for landet, kulturen og menneskene, at han vendte tilbage og købte en af Grækenlands sidste fungerende sten-olivenoliemøller og nogle oliventræer. Mange år og erfaringer senere fremstiller Heinz med hjælp fra indbyggerne i tre omkringliggende landsbyer noget af verdens bedste olivenolie, oliven og kapers.

Om det er størrelsen og konsistensen på de kødfulde kapersbær, den eksklusive olie, den rige smag eller bare det hele, som går op i en højere enhed er ikke til at vide – én ting er sikkert: når først du har smagt Moreas kapers, går du ALDRIG tilbage til andre.

Kapers i olivenolie, 370 ml

1 stk 112,- | 2 stk 175,- SPAR 49,-

Sådan bruger du kapers:
Brug kapers alle de steder, hvor du mangler salt, syre og aroma. Kapers går særligt godt til fisk, æg, postejer og selvfølgelig den klassiske wienerschnitzel. Prøv eksempelvis vores kapers fra Morea på æggemadden, i tomatsaucen eller i dine salater.

SÆT KULØR PÅ HVERDAGEN

Franske klassikere fra to af vores dygtigste håndværkere. Her trylles med druer fra mere ydmyge områder og skabes masser af værdi for pengene. Hverdagen fortjener også gode vine.

Chardonnay "Margote", Brocard, Vin de France, 2017

6 fl 495,- SPAR 99,-

12 fl 850,- SPAR 338,-

I slutningen af 2018 præsenterede Julien Brocard os for denne lille genistreg. Margote er lavet på Chardonnay, som Julien sammen med sin far, Jean-Marc, udvælger fra forskellige parceller lige udenfor Bourgogne, hvor priserne er markant lavere end indenfor appellationsgrænsen. Druerne vinificeres i Brocards eget vineri, hvor den dygtige stab behandler dem på samme skånsomme vis som Brocards druer fra de bedste marker i Chablis. Resultatet er en vin, der brillerer i sin kategori med en smidig, frugtfyldt palette og en skøn bred profil med både citrus, kernefrugt og en herlig rund fylde. Afslutningen er tør og frisk med associationer til Brocards kernekompetence i Chablis. Servér ved 8 °C til spicy suppe med kylling og kokos eller tarteletter med høns i asparges.

Côtes-du-Rhône "Becs Fins", Tardieu-Laurent, 2016

6 fl 645,- SPAR 123,-

12 fl 1.195,- SPAR 341,-

Første frigivelse fra superårgangen 2016 fra en af Frankrigs stærkest far-søn-alliancer, Michel og Bastien Tardieu. Becs Fins er en glimrende eksponent for deres stil – fyldige, generøse vine med tydeligt oprindelsespræg på druer fra gamle vinstokke. Der høstes Syrah og Grenache fra 30-60 år gamle stokke vest for Châteauneuf-du-Pape, som gæres i betontanke og modner 10 måneder forud for aftapning. Vi er i den fyldigere ende for Côtes-du-Rhône med saftige brombær og blåbær, blomme og tydelige toner af det særlige garrigue-krydderi med associationer til rosmarin og timian, de bedste vine fra Sydfrankrig rummer. Tætpakket, charmerende og perfekt at nyde nu. Servér ved 18 °C.

Spicy suppe med kylling og kokos

Opskrift til 4 personer

Få varmen i vinterkulden med denne krydrede kyllingesuppe, der leder tankerne mod varmere himmelstrøg. Citrongræs, ingefær, sambal oelek og fiskesauce giver suppen dybde, varme og asiatisk karakter.

INGREDIENSER

SUPPE
2 spsk vindruekerneolie
150 g champignon, renset og skåret i skiver
1 rød peber skåret i tern
4 tsk revet ingefær
4 fed hvidløg, knust
1 stang citrongræs, skåret igennem på langs
2 spsk sambal oelek (asiatisk chilipasta)
½ liter kyllingefond
1 dåse kokosmælk
4 tsk fiskesauce
1 spsk sukker
1 Løgismose kylling, stegt og plukket
6 forårsløg

TOPPING
Et lille bundt frisk koriander, hakket
2 lime skåret i både
Sesamolie
Peanuts, groft hakket

SÅDAN GØR DU

I en tykbundet gryde varmes olien godt op, tilsæt champignoner og steg dem let gyldne. Derefter tilsættes peberfrugt, ingefær, hvidløg og citrongræs og der steges videre i ca. 2 minutter under omrøring. Sambal oelek vendes rundt i gryden, efterfølgende tilsættes kyllingefond, kokosmælk og fiskesauce samt sukker. Det bringes i kog. Skru derefter ned for varmen, så det bare simrer let de næste 10 minutter. Tilsæt det plukkede kyllingekød, skru lidt op for varmen igen og lad det koge et minut.

Fjern citrongræsstænglen og anret suppen i 4 skåle og pres saften af en limebåd udover hver anretning. Suppen toppes med koriander, forårsløg, 1 tsk sesamolie, peanuts og 1 limebåd.

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SMAGEN AF FRANSK DYREVELFÆRD

I 1965 startede den græsrodsbevægelse, der senere er blevet til et af verdens mest respekterede fødevarestempler. Det første spadestik til Label Rouge-programmet blev taget af en gruppe visionære fjerkræavlere i Landes-distriktet i Sydfrankrig, der var frustrerede over den industrielle retning, produktionen blev ledt i efter anden verdenskrig.

Heldigvis kunne mange franske forbrugere endnu huske smagen af fjerkræ opdrættet i det fri med et længere liv. En smag industrimodellerne slet ikke kunne matche. Smag er kernen af Label Rouge i dag og alle produkter gennemgår en smagetest, med det formål at sikre, at de adskiller sig markant fra konventionelle produkter i samme kategori. Desuden er der krav til foder og dyrevelfærd, og der bruges langsomt-voksende racer, noget, der i særlig høj grad betragtes som udslagsgivende for smagen. Fuglene må først slagtes, når de er minimum 81 dage gamle. Til sammenligning er en konventionel kylling typisk 35 dage gammel, når den slagtes. Efter slagtningen køles fjerkræene med kold luft i stedet for nedsænkning i koldt vand hvilket sikrer, at de forbliver tørre på overfladen og ikke opsuger vand.

Label Rouge kan gives til flere kategorier af fødevarer, f.eks. charcuteri, æg, kaniner, østers, oste mm, men fjerkræ er utvivlsomt flagskibet og her det hele startede. Omkring 30% af Frankrigs fjerkræproduktion er Label Rouge-standard.
Fjerkræavl i Frankrig er forbundet med stor stolthed i de specialiserede områder, hvor produktionen er forædlet og perfektioneret gennem generationer af bønder. For eksempel er Landes-distriktet i Sydfrankrig kendt for sine kyllinger, der går frit i pinjeskove, Dombes i Sydøstfrankrig er kendt for produktion af ænder og vagtler, den hvide Bresse-kylling fra distriktet af samme navn nordøst for Lyon og perlehøne fra Auvergne i det centrale Frankrig.

"Paul Bocuse sagde altid: "Man bliver glad bare af at kigge på de lår", når han så en Label Rouge-kylling. Jeg er helt enig, og safterne på skærebrættet efter, man har skåret den ud, er med et godt stykke brød i sig selv himmelsk. Vi spiser en kylling om ugen. Søndag lårene og lidt bryst. Det resterende kød piller vi af skroget og bruger i en salat mandag. Skroget koges til suppe og således har vi tre smagfulde måltider i en kylling."

– Per Thøstesen, køkkenchef og ejer af Bistro Boheme.

Ser man på en Label Rouge-kylling i forhold til en dansk kylling er forskellen allerede ved første øjekast tydelig. Skindet fremstår tørt og tykt med let gullig farve. Lårene virker forholdsmæssige større end på en dansk kylling, og efter tilberedning vil man endvidere bemærke, at lårkødet fremstår markant mørkere end brystkødet. Kødet er i det hele taget fast med en dyb, intens smag. Det er et dyr, der har levet og bevæget sig med mulighed for at udleve deres instinkter i naturen, og både skelet og muskler bærer præg af at komme fra et dyr, der har vokset langsomt og holdt sig fysisk aktivt.

Løgismose kyllingen pakkes i vores egen emballage uden Label Rouge-mærket. Det må kun anvendes på original emballage selvom kyllingen opfylder alle krav til udmærkelsen.

Når du har rigtig god tid!

Butter Chicken

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

KYLLING
1 Løgismose kylling
Saft fra 1 citron
1 tsk rød chilipulver
2 røde chili skåret i tern

YOGHURTMARINADE
10 hele nelliker
10 sorte peberkorn
1-2 stænger kanel
1 dl peanuts
5-6 laurbærblade
6-8 kardemommekapsler
1 l Løgismose yoghurt naturel

BUTTER CHICKEN-SAUCE
2-3 spsk vindruekerneolie
3 zittauerløg
3-4 fed hvidløg finthakket
1-2 spsk revet ingefær
1 spsk korianderfrø
1-2 spsk spidskommen
1 spsk gurkemeje
2 spsk fennikelfrø
2 dåser flåede tomater
5 dl hønsefond
2 dl fed kokosmælk
150 g smør
2-3 kviste frisk koriander

SÅDAN GØR DU

- Partér kyllingen i lår, overlår, vinger, bryst. Marinér kyllingen i citronsaft, chilipulver og frisk chili i en time.
- Rist alle de tørre krydderier til yoghurtmarinaden på en tør pande. Mal krydderier og halvdelen af peanutsne.
- Bland krydderiblandingen med yoghurten.
- Marinér kyllingen videre med denne blanding i minimum to til tre timer – gerne natten over.
- Varm olien i en dyb sautérpande. Skær løg i skiver og steg dem gyldne. Kom hvidløg og ingefær i. Steg videre i et minut.
- Tag kyllingen op af marinaden og lad den dryppe lidt af. Steg stykkerne i sautérpanden eller endnu bedre på en trækulsgrill, til de får farve. Det vil svine noget og yoghurten falder delvist af stykkerne – men det er helt fint. Det vigtigste er, at kyllingen får farve.
- Rist de tørre krydderier til saucen i en tykbundet gryde. Blend tomaterne og kom dem i gryden sammen med de ristede krydderier, hønsefond, kokosmælk resten af yoghurt-marinaden, kyllingestykkerne samt de stegte løg. Læg et låg halvt på.
- Lad det simre, til saucen er reduceret til det halve. Smag til med salt og evt. en anelse sukker.
- Smelt smørret i en gryde for sig og hæld det over kyllingen og bland det i saucen.
- Drys med frisk koriander og resten af peanutsne, som hakkes og kommes på toppen.
- Servér retten med ris og naanbrød samt en skefuld fed yoghurt.

Løgismose-kokkene har tilberedt 4 gode måltider til dig og din familie – til de dage hvor du gerne vil prioritere tid til andet end madlavning!

Find flere opskrifter på løgismose.dk/opskrifter

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Toppen af Tyskland

Producent: Weingut Dautel | Område: Württemberg

Den tyske vinautoritet, Gerhard Eichelmann, der står bag vinguiden af samme navn, har allerede løftet Dautel op blandt sine 25 favoritter i Tyskland med 5 stjerner og udmærkelsen "Weltklasse".

Grosses Gewächs – Tysklands Grand Cru
Betegnelsen Grosses Gewächs (GG) er opfundet af VDP, en sammenslutning på mere end 200 tyske topproducenter. Det er således ikke en officiel klassifikation. VDP er dog yderst betydningsfuld og toneangivende i Tyskland, og GG nyder stor respekt både nationalt og internationalt.

Grosses Gewächs-vine kommer fra de vinmarker, der er tildelt udmærkelsen Grosse Lage, den absolutte topkategori, som kun de allerfineste marker findes i. GG-vine er altid tørre og høstudbyttet er sat til max 50 hl/ha. Flaskerne kendes på prægningen i flaskehalsen med "GG". Kategorien rummer en stor del af Tysklands bedste vine, og man kan forvente tårnhøj koncentration, karakter og individualitet i vinene.

Steingrüben GG – et exceptionelt terroir
Christian Dautels bedste terroir for Riesling er hans parcel i Grosse Lage-marken Bönnigheimer Steingrüben. Jordbunden er nærmest ren strå-sandsten formet for ca. 225 mio. år siden da det, der engang var sandholdige flodbredder, blev presset sammen til enorme massive sandstensformationer. Mange steder ses fossile plantedele fra flodbreddernes bevoksning, deraf navnet strå-sandsten. Stokkene blev plantet i slutningen af 1960'erne og den direkte, sydvendte skråning har en hældning på 50 grader.

Christian Dautel – et talent i særklasse
"Vores ferier gik altid enten til Frankrig eller Italien. Og altid til vinregioner med besøg efter besøg på vinslotte og vingårde. Min far blev vildt inspireret og forsøgte at kopiere det, han så, når vi kom hjem. Særligt var han fascineret af kvalitet på en anden måde, end tidligere generationer af familien havde været det."

Ernst Dautels beslutning om at forlade det korporativ, hans far havde været med til at grundlægge, bundede til dels i denne fokus. Han troede på, at han kunne få mere ud af sine vinstokke, og det lykkedes ham også at blive optaget i VDP i 1999.

Christian havde allerede set Cos d'Estournel, Latour og en række af de andre verdensstjerner før han gik sin far til hoften. At han begyndte at studere vin på Geisenheim i sin ungdom lå med andre ord i kortene, og som den ældste søn var det nok med en vis grad af lettelse for Ernst, at Christian indirekte havde sagt ja til at overtage vingården, når det en dag blev aktuelt. Under studierne arbejdede han på Laurel Ridge i Oregon, Mount Langi Giran i Australien, Saronsberg i Sydafrika og Weninger i Østrig. I 2009 flyttede han til Meursault og færdiggjorde sine studier hos Comte Lafon. 2010 blev året, hvor han landede nyudklækket men godt klædt på til at arbejde side om side med Ernst.

Hans tanker genkendes hos mange kvalitetsfokuserede vinmagere. "Vin skabes i marken" udtrykker han med stor ydmyghed omkring sin egen rolle i tilblivelsen af vinene. Han omtaler ligeledes faderens arbejde med stor respekt, selvom han på visse områder anskuer tingene anderledes.

Vinmarkerne dækker 12,5 ha og der produceres ca. 75.000 flasker årligt.

Hans tilgang er præget af målrettet, gennemtænkt forsigtighed. Begavet som han er, ser han på det potentiale, hans vinmarker har hver især, og hans opgave er at beskytte og bevare det helt til flasken. Målet er at udtrykke individualitet, finesse og transparens af terroir.

Christian Dautel er på besøg i Danmark, og vi inviterer i den forbindelse til to Winemaker's Dinners i selskab med Christian.

Læs mere på side 5.

Steingrüben Riesling GG, Dautel, 2016
1 fl 297,-

2 fl 500,- SPAR 94,-

Riesling GG Steingrüben møder næsen med komplekse frugtnuancer af lime, grøn mandarin, nektarin, hvide blomster og rosa grape. En lille snert af den karakteristiske Riesling-karakter, petroleum, lurer også under den intense frugt. I munden er den vertikal og tydelig ungdommelig, levende og potent. Den lander stilmæssigt et sted mellem Mosel og Nahe og hører dermed til den mere stringente og slanke del af Tysklands univers af Riesling. Mineraliteten er tydeligt lurende, og man kan med fordel lade denne sovende kæmpe modne lidt i kælderen. 5 år uden problemer, men blot et års lagring vil tillade den at tage lidt mere på i bredde og folde sig helt ud. Den vil gøre sig godt i et Bordeauxglas ved 8-10 °C til hummer à la nage eller vagtel farseret med kvæder og kantareller.

NYHED HOS LØGISMOSE

FIND KØKKENGREJET I VORES GOURMET-SUPERMARKED PÅ NORDRE TOLDBOD OG PÅ LØGISMOSE.DK

FRANSK KØKKENGREJ TIL GASTRONOMEN

Som så meget andet godt fra det gastronomiske univers, stammer mange klassiske køkkenredskaber også fra Frankrig.

De Buyers historie går tilbage til 1830'erne, hvor firmaet etableredes i Val d'Ajol i Vogeserne. Siden er knowhow og ekspertise blevet overleveret gennem generationer samtidig med en naturlig moderniserings-proces. Den dag i dag er alt "made in France", og få andre kan konkurrere med De Buyers ekstremt holdbare pander, gryder og kasseroller, som blot bliver bedre med alderen. Undervejs er sortimentet blevet udvidet, så De Buyer i dag stort set kan opfylde ethvert behov for køkkengrej, der måtte opstå i alle hjørner af det gastronomiske univers.

De Buyers gryder og pander findes i forskellige materialer, som alle skal behandles omhyggeligt og korrekt, så produktet kan følge dig resten af livet.

På løgismose.dk kan du under hvert produkt læse nærmere om hvordan du bedst tager dig af dit nye stykke køkkentøj, ligesom der følger en vejledningen med produktet.

Vi introducerer nu en række gryder og pander fra De Buyer til en særlig introduktionspris. Lige nu sparer du nemlig 20% på de fire viste produkter.

SPAR 20%
PÅ UDVALGTE PRODUKTER FRA DE BUYER

Stegepande med træhåndtag i bøg, 24cm
1 stk **380,-** SPAR 95,-

Stegepande med træhåndtag i bøg, 32cm
1 stk **516,-** SPAR 129,-

Non stick stegepande med træhåndtag i bøg, 28 cm
1 stk **516,-** SPAR 129,-

Dyb pande med træhåndtag i bøg, 24 cm
1 stk **479,-** SPAR 120,-

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

DE STORE VINANMELDERE HAR ALLEREDE SMAGT DEN ...

Clos Des Goisses, 2009

Bright, focused and powerful, with terrific freshness for the year, the 2009 is pure sensuality.
– Antonio Galloni, juli 2018

Some real development on the nose! Really rich and pungent on the palate. Very long and reverberant. There is definitely richness here and I could imagine this standing up to a wide range of meat dishes.
– Jancis Robinson MW, September 2018

This is a big and powerful vintage with a savory character and dark red fruit (black cherries, raspberries), floral (elderflowers), yeasty, white chocolate and delicate citrus notes on the deep, spicy, very pure and mineral nose. On the palate, this is a complex, highly elegant, finessed and balanced Clos des Goisses.
– The Wine Advocate, juni 2018

Kronjuvelen i Charles Philipponnats imponerende portefølje er den 45 grader stejle, sydvendte mark, Clos des Goisses, på 5,5 ha. Den betragtes af mange som en af Champagnes bedste marker med et unikt klima og en imponerende beliggenhed ned til Marne-floden. I marken står udelukkende Chardonnay og Pinot Noir og blandingen i 2009 udgøres af 61% Pinot Noir og 39% Chardonnay hvoraf 40% er fadgæret. Markens potentiale understreges af de 13% alkohol, der er opnået uden chaptalisering. Dosagen på 4,25 g/l er tilsat efter 96 måneders lagring på flaske.

Clos Des Goisses, Philipponnat, 2009

1 fl **1.500,-** SPAR 250,-
6 fl **7.500,-** SPAR 3.000,-

Clos Des Goisses, Philipponnat, 2009, Magnum

1 fl **2.995,-** SPAR 755,-

Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

Vi har gjort det lettere for dig og udvalgt seks favoritter fra magasinet som du bør smage – så er du godt i gang!

Kassen indeholder:
1 fl. Rías Baixas - Las Mar, Terras Gauda, 2016
1 fl. Margote Chardonnay Vin de France, Familie Brocard, 2017
1 fl. Xinomavro Kali Riza Vieilles Vignes, Kir Yianni, 2016
1 fl. Valpolicella Superiore, Roccolo Grassi, 2012
1 fl. Côtes du Rhône Villages Les Becs Fins rouge, Maison Tardieu-Laurent, 2016
1 fl. Dâo Colheita Tinto, Vinha Paz, 2015

SMAGEKASSE

Klub Løgismose Smagekasse – februar
6 udvalgte flasker fra magasinet
895,- SPAR 128,-

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

HVAD ER TERROIR?

Interesserer man sig for mere end supermarkedernes slavevine, dukker begrebet terroir hurtigt op. Vin kan både være fra et terroir og smage af terroir.

Starter man med det første, refererer det til et bestemt sted på kloden. I princippet findes der utallige terroirs, men når begrebet bruges vinmæssigt, henviser det til terroirets evne til at indvirke på vinens smag. Og det er så her, smagen af terroir kommer ind i billedet.

Kan vin smage af et sted?

Ja, og det er nok en af grundene til, at afgrøden vindruer er blevet så succesfuld. Andre afgrøder kan også gære og blive til vin eller øl, men ingen har indtil videre vist den samme grad af transparens, dvs. evne til at lade dyrkningsstedet præge det færdige produkts smag. Det er ikke det samme som at sige, det ikke er muligt for andre afgrøder, men ingen er endnu så udforskede som vin.

Smagen af et sted er et sammensurium af utallige faktorer, hvoraf nogle af de væsentligste er jordbundens kemiske og fysiske sammensætning, markens hældning og eksponering, vejr og vindforhold samt det overordnede klima i det område, marken ligger i. Fordi de spiller sammen, er det svært at definere præcis, hvad, den enkelte faktor bidrager med til den færdige vins smag.

Vinplanten påvirkes gennem hele vækstsæsonen, men særligt mens druerne modnes skabes det meget komplekse grundlag for smagen i den færdige vin samt potentialet for smagsudvikling under lagring af vinen.

Findes der vine, der ikke smager af terroir?

Ja, for høje udbytter udvander smagen af terroir, og derfor findes det ikke i mange vine i den laveste del af prisskalaen. Den gennemsnitlige pris for en flaske vin solgt i dansk detail er 37,- og her findes ikke meget terroir-vin.

Mennesket spiller en stor rolle, noget, der ofte ikke nævnes i forbindelse med terroir. For terroir kan udtrykkes i den færdige vin, skal druesorten vælges med omhu og vinstokkenes opbinding, beskæring og pleje skal afpasses terroiret. De mange valg, vinmageren træffer fra høst til færdig vin, påvirker også terroir-udtrykket. I bedste fald kan det bevare den potentielle smag af terroir i druerne, i værste fald kan det overdøve og dermed undertrykke den.

I den brede debat om terroir krediteres jordbundens kemiske sammensætningen ofte for at have den overvejende betydning for smagen af terroir i vin. Nogle taler ligefrem om, at man kan smage jordens mineraler i vinen.

Det har ikke været muligt at demonstrere denne overførsel videnskabeligt indtil videre. Det er mere komplekst end som så, og mineralerne optages i så små mængder og i en sådan form, at de bruges som byggesten til andre molekyler i planten og druerne, ligesom i os mennesker. Hvad der nok er mere sandsynligt er, at tilgængeligheden af næringsstoffer er med til at påvirke hvilke aromastoffer, der dannes i druen. Samspillet med de andre terroir-forhold er dog stadig meget betydningsfuldt.

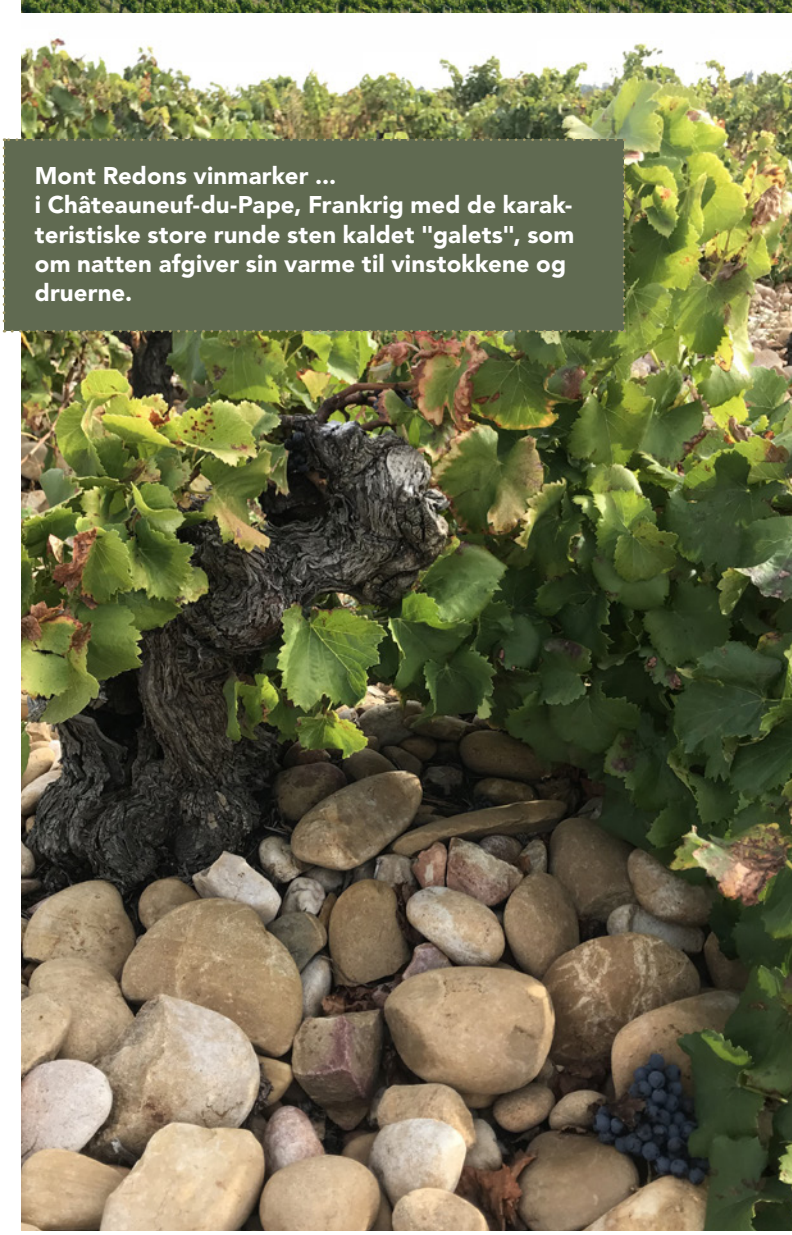
At skabe terroir-vin handler først og fremmest om at identificere et terroir, som er unikt. Nogle mennesker med tilstrækkelig indsigt har en evne til at kunne se dette nærmest instinktivt. De kender en eller flere druesorter så godt, at de fornemmer hvilke miljøer, de vil trives i og udpeger dem.

Druesorten er en form for talerør for terroiret, men kun hvis de to er matchet. Hvis f.eks. Pinot Noir dyrkes i et meget varmt terroir, bliver den overmoden, og det udvisker smagen af terroir. Faktisk virker terroir-smagen til at fremstå stærkest, når druerne lige akkurat formår at modne. Både for lidt og for meget hæmmer den. Det er medvirkende årsag til, at der i mange vinområder skelnes markant mellem årgangenes succes. I nogle årgange rammer vejret plet, så modningen er perfekt, mens andre årgange kan være enten lidt for varme eller lidt for kølige. Vejr og klima er ret betydningsfulde faktorer for terroiret, og de har endvidere stor betydning for hvilke kategorier af frugtaromaer, der kommer til udtryk i vinen.

Vinplanten er af natur skruet sådan sammen, at når den trives, vil den fokusere på at vokse sig stor og mægtig. Produktion og ikke mindst modning af druerne prioriteres ikke så højt. Er den derimod udfordret til en vis grænse, vil den satse mere på drueproduktion ud fra en reproduktionsstrategi, der øger dens afkoms chancer (kernerne i druerne) for at blive transporteret et andet sted hen, hvor forholdene er bedre. Modne, søde druer har størst chance for at blive spist af et dyr, der kan sørge for denne transport af vinplantens gener.

Frugtbar landbrugsjord giver derfor ikke de bedste vine. Tværtimod er det ofte steder, f.eks. på skråninger med lavt indhold af organisk materiale i jorden og begrænset vandtilgang, at de bedste vinmarker findes. De vinmarker, som kan give exceptionelle vine, er umulige at kopiere. Det er det, terroir handler om.

Weingut Dautels vinmarker ...
i Michaelsberg, Tyskland hvor den stejle hældning optimerer eksponerringen for solens stråler.



Mont Redons vinmarker ...
i Châteauneuf-du-Pape, Frankrig med de karakteristiske store runde sten kaldet "galets", som om natten afgiver sin varme til vinstokkene og druerne.

EKSEMPLER PÅ STÆRKE TERROIRS:

Chablis i Bourgogne for Chardonnay

Pouilly-Fumé i Loire for Sauvignon Blanc

Pomerol i Bordeaux for Merlot

Priorat i Spanien for Garnacha

Rutherford i Napa Valley for Cabernet Sauvignon

EKSEMPLER PÅ EXCEPTIONELLE TERROIRS:

Le Montrachet-marken i Bourgogne for Chardonnay

Doktor og Scharzhofberger-markerne i Mosel for Riesling

Schütt-marken i Wachau for Grüner Veltliner

Romanée Conti-marken i Bourgogne for Pinot Noir

La Crau i Châteauneuf-du-Pape for Grenache

Hermitage-bjerget i Rhône-dalen for Syrah

Cascina Francia-vinmarken i Barolo for Nebbiolo

Fagekspert
Per Bach

Tag et break fra tidens stride strømme af gin og vodka med en Grappa di Brunello

Producent: Cordella | Område: Toscana, Italien

I de mest berømte vindistrikter er det snarere reglen end undtagelsen, at vingårdene inkluderer en grappa i deres sortiment, og sådan skulle det naturligvis også være, da Maddalena Cordella sprang ud som en af de første kvindelige producenter af Brunello di Montalcino tilbage i 2011.

Via sin veninde Rossana Rosini henvendte hun sig til det estimerede boutique-destilleri Nannoni Grappe Srl., hvor grappaerne fra en lang række af de toneangivende producenter, ikke blot i Montalcino men i hele Toscana, står og modner på rad og række. Men her var gode forbindelser slet ikke nok. Rossana forklarede, at der var etableret venteliste, og hun anbefalede, at Maddalena i stedet kontaktede Annamaria Forni fra Distilleria Deta, som oppe i Poggibonsi producerede grappa for en lang række af de førende vingårde i Chianti Classico.

Grappaen er fremstillet af de helt friske presserester (eller på italiensk vinaccia fresca), fra økologisk dyrkede Sangiovese-druer, der køres op til Distilleria Deta, der ligger mellem Siena og Firenze. Her forvandles den friske vinaccia til grappa samme dag som den lander – eller senest dagen efter – og modner herefter 10 måneder i rustfrit stål inden styrken skæres ned til 43 procent og den tappes på flaske.

Grappa di Brunello
50 cl, 43%

1 stk 200,-
SPAR 50,-

Resultatet er en helt klar og transparent grappa med en stor umiddelbar appeal. Intens aroma af friske druer og en, for grappa, herlig mild smag, der smukt undgår det sødladne. Man fornemmer næsten de rullende bakker omkring Montalcino, når den skænkes i glasset!

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Den første ansatte i Løgismose på Nordre Toldbod

Han er velkendt i branchen og pointerer ofte, at man skal opføre sig ordentligt i sit marked – det lønner sig i længden. Væsenet er blidt, holdningerne er faste, humoren er underfundig, og begejstringen er uudtømmelig.

THORBJØRN KLEMENSEN
INDKØBER

Thorbjørn har været med på rejsen i mange år og startede som Christian Grønlykkes højre hånd, når der skulle langes Georges Duboeuf, Drohin-Laroze og Philipponnat over disken i butikkens smalle åbningstider.

Kunderne var en lille skare af gæster fra familien Grønlykkes restauranter og andre berejste gourmander, der gennem mund til mund-metoden havde fundet frem til den gamle toldbygning bag Den Lille Havfrue.

Passionen for vin og det gode liv delte de to levemænd, og selvom der sjældent blev drukket vin efter arbejdstid, blev de autentiske, domaineaftappede vine fra egen import foretrukket, når der skulle vin på bordet hjemme i privaten. Vinene skulle være klassiske, det var de også enige om, selvom jeg nu vil sige, at Thorbjørns Bourgognesmag er knap så sur som Christians. Hans vigtigste opgave hos Løgismose har været som indkøber, og i kraft af sin anciennitet og fornemmelse for godt købmandskab har han været uvurderlig for Løgismoses vinforretning.

Forståelsen for markedsmekanismer er rigeligt opdateret trods forankringen i de traditionelle vinområder, som alligevel altid går i ring jævnfør hans eget udsagn. En god handel har kun vindere og ingen tabere, og det er en sympatisk, filantropisk måde at arbejde på, som jeg beundrer Thorbjørn for. Særligt i en verden, der alt for ofte går ud på at tjene penge på andre folks tab.

Han elsker Champagne og Bourgogne, men er befriende lidt begrænset, sindet er åbent så længe, der er kvalitet og autencitet i glasset. Fabrik, kemi og dårligt håndværk har ingen adgang. Vi er meget sjældent uenige og kommer også alt for ofte til at sluge de samme vine, selvom spyttespandene er inden for rækkevidde. Der er vine, man drikker, og vine man sælger som han siger, og det er den tilgang, der differentierer amatøren fra den professionelle.

Vi er ikke sat i verden som smagsdommere, men vi skiller skidt fra kanel ud fra et vinteknisk udgangspunkt. Løgismoses kunder behøver ingen dommer, og Thorbjørns høje tanker om vores kunder, er et tilbagevendende holdepunkt, når vi udvikler sortimentet i fællesskab i vores smagegruppe.

KLUB
LØGISMOSE
VIN & MAD

RESTAURANTER VI KA' LI'

RESTAURANT PASFALL I ODENSE

Fyns efterhånden Grand Old Man, Thomas Pasfall, holder både sig selv og sine gryder i kog på den smukt indrettede restaurant i centrum af den fynske hovedstad.

DERFOR

Thomas har en stor passion for vin, og det smitter af på vinkortet, som i høj grad spreder glæde blandt yndere af de traditionelle franske appellationer i Bourgogne, Champagne, Bordeaux og Rhône.

Heller ikke på menukortet har håndhøstede granskud og stængler af brøndkarse fået adgang gennem køkkendøren, og der serveres rundhåndet af klassiske spiser som jomfruhummer, andelever, rørt tatar, østers og caviar.

Vi deler din arv indenfor vin og gastronomi, Thomas, og sammen med dit dygtige hold af kokke og tjenere står du for velsmag og høj kogekunst.

Du finder et bredt udvalg af Løgismoses vine på vinkortet.

HVORNÅR

Restauranten holder åbent frokost og aften tirsdag til lørdag.

Restaurant Pasfall
Brandts Passage 31
5000 Odense C

Læs mere her: pasfall.dk

KHUN JUK I KØBENHAVN

I en baggård i Københavns inderste hjerte ligger den eksklusive thailandske restaurant, Khun Juk, som i mange år udelukkende har levet gennem anbefalinger fra den ene glade gæst til den anden. Indehaver, Khun Juk, er født i nordøst-Thailand og uddannet både i Thailand og Schweiz. Han formidler på elegant vis den thailandske skønhed og orientalske varme gennem både stemning og mad.

DERFOR

Her er langt fra gadekøkkener oplyst af lysstofrør, og vi er nærmere det luksuriøse, komfortable men ikke desto mindre autentiske thaimad, når det skal være ekstra godt. Og modsat de fleste steder i moderlandet, kan man få fremragende, veltempererede vine fra det glimrende vinkort, som understreger, at vin kan være en udsøgt fornøjelse til asiatisk mad. Oplev f.eks. Brocards karakteristiske Chablis-vine, elegante rosévine fra Provence eller den eksotiske sødmefulde Jurancon fra Løgismoses vinsortiment på Khun Juk.

HVORNÅR

Restauranten har åbent til aften mandag til lørdag.

Khun Juk
Baron Boltens Gård
Store Kongensgade 9
1264 København K

Læs mere her: khunjuk.dk

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. februar til og med 28. februar 2019.

Klub Løgismose Vin & Mad
Løgismose Gastronomi
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:
Tilmelding: www.løgismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15

Fageksperter & bidragsydere
Thilde Maarbjerg
Nynne Vedel Dyhrberg
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Thomas Venøbo
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Ditte Svane

Art Director / Illustrator
Annemarie Buck

Fotograf
Kresten Worm-Leonhard

Webshop
www.løgismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15
E-mail salg@lmfood.dk

Butikker
Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Mandag-fredag, kl. 10-19
Lørdag, kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose ILLUM Rooftop
ILLUM
Østergade 52
1100 København K
Mandag – søndag kl. 10-20
Telefon: (+45) 3318 2610

Løgismose i Netto
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Mandag – fredag, kl. 8-16

Løgismose Erhvervssalg
Nordre Toldbod 16
1259 Kbh. K
Telefon: 33329732
salg@lmfood.dk

Følg os på Facebook og Instagram:
/loegismose
@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Pris 40 kr.
01.02.2019 - 28.02.2019
5 713507 015310