40 KR.

KLUB

NR. 5 2019

LØGISMOSE

VIN & MAD

ENDELIG SOMMER

LET & LÆKKERT

- Risotto med ærter
- Toast med kantareller og snegle
- Grillet blæksprutte med chipotle-marinade
- Porchetta med zucchini-salat og asparges-carpaccio
- Marineret Løgismose kylling
- Grillet sommerfisk
- Jordbærtrifli

TURGUIDE

Det skal du smage og opleve, når du besøger os på Nordre Toldbod

FRISTENDE FRISKE DRÅBER

Boblende luksus fra Philipponnat
Gastronomiske rosévine
Spændende spanske hvidvine
Imponerende hvid Bourgogne
Skønne sommerdrinks

VIL DU HAVE DIT HJEM MED I VORES MAGASIN?
Som Thilde skriver skyder vi billeder til hvert magasin under overskriften "jeg har lyst til at være der selv" – og det har vi i rigtige hjem. Derfor er vi hele tiden på udkig efter nye steder at tage smukke, stemningsfulde og inspirerende billeder til magasinet, som udkommer 9 gange om året. **Har du huset, sommerhuset eller lejligheden der passer til vores billeder og vil du have det vist frem i magasinet?** Send 10-12 billeder der viser dit hjem til anha@lmfood.dk, så kontakter vi dig såfremt vi synes det passer til stil, årstid og tema.

INDHOLD

3 **Thildes leder,** Hører måltidet fortiden til?
4 **Smag på sæsonen,** Grønne ærter – en af sommerens lækreste råvarer
Opskrift: Risotto med ærter
5 **Nyhed,** Terrassetid på Nordre Toldbod
6 **Sæsonens udvalgte,** Spændende spanske nyheder
Opskrift: Grillet blæksprutte med chipotle-marinade
8 **Sæsonens udvalgte,** Gastronomiske rosévine
Opskrift: Porchetta med zucchini-salat og asparges-carpaccio
10 **Sæsonens udvalgte,** Sommerfisk & hvid Bourgogne
Opskrift: Grillet fisk med hjertesalat, sommerkål og salsa verde
12 **Sæsonens udvalgte,** Jordbær & kølig portvin
Opskrift: Konditorens jordbærtrifli
14 **Det perfekte match,** Kantareller i smuk harmoni med Bourgogne
Opskrift: Toast med snegle og kantareller
16 **Vin og vandring,** Sprøde bobler fra Castellroig – Sabaté i Coca
18 **Stormesteren,** Fritz Waßmer – Smagekasse, vi gentager succesen
20 **Delikatesser,** Do it like the Americans ...
Opskrift: Kylling i Stonewall-teriyaki
22 **Hverdagsvine,** *Anbefalet af kvindevin:* Årets bedste rosé
Opskrift: Marineret Løgismose kylling med kartoffelsalat
24 **Løgismose i Netto,** Nyhed på hylderne i netto: Løgismose tonic og ginger beer
26 **Tapasposen,** Tag velsmagen med ud i det blå
28 **Champagne,** Boblende luksus fra Philipponnat
30 **Kældervine,** Unik smagekasse fra Tardieu-Laurent i Rhônedalen – topårgang 2016
31 **Smagekassen,** Har du svært ved at vælge? – prøv smagekassen i juni!
32 **Thildes vinviden,** Sådan smager du på vin
34 **Barskabet,** Bloody Mary kit – Den nemme og velsmagende vej til en klassiker
35 **Bag om Løgismose,** Mød køkkenchefen på Nordre Toldbod
36 **Restauranter vi kan li',** NAPA beliggende i Ålborg

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 31. maj til og med 30. juni 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. søndag 30. juni 2019.

Find koden til fragtfri levering i vores Klub Løgismose nyhedsbreve

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

HØRER MÅLTIDET FORTIDEN TIL?

Tidligere på året var jeg til en familiekomsammen, hvor en af klanens yngre medlemmer berettede, hvordan han på hurtigst mulig vis kunne fortære en frysepizza foran skærmen. Det krævede ikke engang, at han skulle bruge en tallerken. Mad er brændstof for os som for dyr, og indimellem oplever jeg mennesker, der indtager det på samme måde og af samme årsag. For ren og skær overlevelse. Det er ikke forbundet med glæde, sanselighed, samvær eller nydelse, men er degraderet til en nødvendighed, der skal overstås med mindst mulig indsats i form af tid og penge.

Er måltidet som samlingspunkt, som noget centralt i livet, i selskab med andre artsfæller, på vej til at blive et fortidslevn? Noget man gjorde "i gamle dage"?

Fremmedgørelsen af fødevarer har længe været i gang og nu er også fremmedgørelsen af selve madlavningen på vej. Vi taber forståelse, respekt og mest af alt interesse, når det sker. Måltidet kan blive det næste. Det er konstant truet af en endeløs strøm af distraherende apparater med et eksponentielt stigende antal apps, der kun har til formål at tiltrække opmærksomhed, likes, minutter og sekunder af vores tid og opmærksomhed. Hvornår har du sidst siddet på en café eller restaurant, hvor to mennesker sad overfor hinanden, tavse, i hver deres osteklokke og gloede ind i en blå skærm? Man kan spørge sig selv om hvem, de i virkeligheden var i selskab med.

Apparaterne er svære at konkurrere med, selv for måltidet og dem, der står os aller nærmest. De skaber en virkelighed, der er mere spændende, mere ekstrem, mere dynamisk og mere tempofyldt en den udenfor. I kategorien findes også industrielt fremstillet frankenfood, narkotika og pornografi, der stille og roligt fravrister os glæden ved det ægte, det virkelige og det naturlige. Vi mennesker er til falds for det, og derfor er der penge i det, uanset hvilke menneskelige konsekvenser det har for os både på individ- og samfundsniveau.

Vi kan fastholde måltidet som noget centralt i menneskers liv ved at lade det være rammen om bevidst, uforstyrret samvær. Denne "scene" afgøres ikke af omfanget af eller detaljerigdommen på måltidet. Grundlæggende handler det om at sætte sig sammen og spise, snakke, grine og være nærværende mennesker imellem. Når vi er online 24/7 bidrager vi til at gøre tilgængelighed af os selv til den nye standard, som smitter af på vores omgivelser og vores børn. Når vi indikerer ved handling, ikke bare snak, at intet er vigtigere end måltidet og fællesskabet omkring det, er vi med til at manifestere netop det og få prioriteringen af det til at leve videre i den næste generation.

Monkey see, monkey do.

I vores Klub Løgismose-magasin ønsker vi at fremme lysten til at være sammen om måltidet. Når vi skyder billeder, er overskriften "jeg har lyst til at være der selv", og vi vælger regi og lokation med henblik på at inspirere til at fordybe sig i samvær om mad i sanselige rammer, hvor årstid og stemning lægger sig som en blød kulisse rundt om det hele. Lad os sammen sikre, at måltidet stadig i fremtiden er noget, vi mennesker samles omkring.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i juni

Châteauneuf-du-Pape Blanc, Château Mont-Redon, 2017
1 fl 275,-

En hvid pave? Der er langt imellem dem, men Mont-Redon laver et fremragende og samtidig usædvanligt bud på typen fra den kalkholdige del af Plateau de Mont-Redon. Den let basiske jordbund fremmer syreniveauet i druerne, og det er præcis, hvad de hvide vine fra Sydrhone ofte mangler med det resultat, at de bliver slappe og tunge, og falder sammen i selskab med mad.

Pierre Fabre holder traditionen tro for Mont-Redon, sin hvide pave langt væk fra egetræ og fadlagring, og de 5 druesorter, der anvendes i blandingen, giver hver deres bidrag til vinens forunderlige, aromatiske kompleksitet. Duften rummer grønne blommer, combawa, honning, akacieblomst og sødskærm og på paletten fornemmes den høje koncentration i den dybe, runde mundfølelse og den lange, vedvarende eftersmag. Den gjorde sig særligt godt til bagt kulmule med hvide asparges og grønærter stuvet i blomkålsvelouté. Servér ved 10 °C.

Grønne ærter

EN AF SOMMERENS LÆKRESTE RÅVARER

Søde friske ærter fra bælg er en af den danske sommers lækreste råvarer. Har du mulighed for det, så dyrk dem i din egen have, ærterne mister nemlig hurtigt smag efter høst. Ærter kan og bør spises rå direkte fra bælgen, men er også skønne at bruge i madlavningen med minimal tilberedning.

Risotto med ærter

Opskrift til 4 personer

Prøv ærterne i en cremet risotto, hvor de bibringer en sødmefuld smag, let sprød konsistens og den fineste grønne farve.

INGREDIENSER
1 l hønsebouillon
350 g friske bælgede ærter
20 g smør
2 store skalotteløg
4 dl risottoris
Lidt olivenolie
1½ dl tør hvidvin eller hvid vermouth
Saften af 1 citron
50 g friskrevet parmesanost
Salt
Friske ærteskud

SÅDAN GØR DU
Snit løgene fint og sautér dem i olien i en gryde. Ris og vin kommes i gryden. Når vinen er kogt ind tilsættes bouillonen. Der skrues ned på medium varme og risene røres ofte igennem.

Når risene er møre, efter ca. 25 minutter, tilsæt da smør, parmesan, citronsaft og ærter. Rør det hele godt igennem og smag til. Servér risottoen med friske ærteskud på toppen.

TIP: Du kan også bruge grønne asparges, skåret i mindre stykker, i din risotto.

NYHED: TERRASSETID PÅ NORDRE TOLDBOD

Hold en pause fra byens sommertrængsel og seværdigheder på vores helt nye terrasse foran gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod, hvor du kan nyde mad, vin, kaffe og kage i sol eller skygge og i læ for vinden.

Køl af med en tur gennem hylderne med frisk frugt og grønt, gå på opdagelse i tapasbarens vekslende udvalg af små kreationer og lad tænderne løbe i vand ved konditorens kølemontre – sæt dig derefter godt til rette i sol eller skygge, med et køligt glas vin og lidt til ganen og nyd København fra havnekanten.

DETTE KAN DU BLANDT ANDET NYDE

- **Charcuteri-bræt 175,-** *Delebræt med snacks til 2 personer, inkl. brød og smør*
- **Tapas 130,-** *3 tapas og et glas husets vin*
- **Kaffe-kage tilbud 75,-** *Valgfri kaffe og 1 stk. udvalgt kage fra konditoriet*

KENDER DU OMRÅDET?

Gefionspringvandet (1908) – udført af den danske billedhugger Anders Bundgaard. Statuen forestiller Gefion der pløjer Sjælland ud af Sverige, efter det gamle sagn. Fra springvandet har man direkte udsigt til Amalienborgs gårdsplads i den anden ende af Amaliegade.

Kastellet (1624) – er et af de bedst bevarede fæstningsanlæg i Nordeuropa og blev oprindelig bygget som en del af Københavns volde. Anlægget består af fem bastioner i en femstjernet konstruktion og foruden tre raveliner og to contregarder har kastellet sin egen kirke, Kastelskirken og en mølle. Kastellet fungerer i dag som kaserne og arbejdsplads for forsvaret, men som besøgende er det muligt og en ganske særlig oplevelse, at gå rundt på voldene og mellem de gamle historiske bygninger.

St. Alban's English Church (1882) – St. Alban's English Church ligger i Churchillparken midt mellem Kastellet, Gefionspringvandet og Frihedsmuseet. Det er den eneste anglikanske kirke i Danmark. Kirken er opkaldt efter Sankt Alban, Englands første martyr. Der er åbent for besøgende og gudstjenester på engelsk – se åbningstider mm. på st-albans.dk.

MEDLEMSTILBUD

KLUB LØGISMOSE VIN & MAD

Få 20% på et glas vin, ved fremvisning af denne kupon*

***tilbuddet gælder t.o.m. 30. juni på Nordre Toldbod.**

Fagekspert
Per Bach

SPÆNDENDE SPANSKE NYHEDER

Producenter: Bodegas Reina de Castilla & Bodegas Terras Gauda
Områder: Rueda & Rias Baixas

Det er efterhånden mange år siden man kunne slippe af sted med at hævde at spanske hvidvine sjældent bragte noget godt med sig.

Derfor går det så godt
Allerede i 1970'erne spottede Hurtado de Amézaga fra Marqués de Riscal med hjælp fra den legendariske Emile Peynaud at Verdejo-druerne i Rueda gemte på sprøde hemmeligheder, og siden har man ved hjælp af natlig høst og stram temperaturstyring i stål formået at skabe stadig flere forfriskende hvidvine i alle kroge af det store land. Således viser en optælling i Spaniens førende vinguide Guía Peñín at antallet af hvidvine, der scorer de eftertragtede 90 point eller mere, er tidoblet på lige så mange år. Her frister vi med 3 spændende spanske hvidvine, som alle er nye i vores sortiment.

NYHED

Rías Baixas Albariño
Abadia de San Campio 2018
Bodegas Terras Gauda, Galicia
1 fl 165,-

6 fl 695,- SPAR 295,-

Denne svært vanedannende ambassadør for Spaniens måske mest spændende grønne drue kommer med en vidunderlig sømand på etiketten tegnet til Terres Gauda af den tyske billedkunstner Sebastian Busching. 100% Albariño høstet på skrænterne over Minho-floden få km fra Atlanterhavet. Gæret og modnet i rustfrit stål. Saftdrivende moden ananas og hvide kernefrugter fører an i det meget aromatiske udtryk. Frisk, fyldig og i flot balance takket være sprød citrus og en herlig læskende, nærmest salt mineralitet.

NYHED

Rueda Isabelino Verdejo, 2018
Bodegas Reina de Castilla, Castilla y Leon
1 fl 87,-

6 fl 395,- SPAR 127,-

Brillant Rueda opkaldt efter den legendariske dronning af Castilla Isabel I la Católica. Skabt på frugten fra natlig høst af Verdejo-druer. Ingen fremmede gærstammer. 100% rustfrit stål. En lys strågul vin, der nærmest slår gnister i glasset og byder ind med et kalejdoskop af duft og smag. Hvide ferskner, ananas, melon, mandarin, lime og grape tilsat et pust af æbleblomst, duftende roser og urter. Frisk, fyldig, herligt aromatisk og ikke mindst båret frem af en usædvanlig mineralitet.

NYHED

Rueda Barrel Fermented Verdejo, 2017
Bodegas Reina de Castilla, Castilla y Leon
1 fl 147,-

3 fl 395,- SPAR 46,-

Vedholdende og dyb Rueda skabt på frugten fra et enkelt parcel med mere end 50 år gamle vinstokke. Manuel høst. Sortering af druerne i vinmarken fulgt af gæring direkte i franske fade hjemkøbt fra ikke færre end 6 forskellige bødkere for at opnå større aromatisk diversitet i løbet af den 9 måneder lange modning. Eksotisk frugt og dejlig moden lime, som smelter smukt sammen med fine søde noter af cremet eg. Fyldig, silkeagtig og frem for alt båret frem af en vedholdende friskhed, som skaber smuk balance.

Reina de Castilla – Dronningen i Castilla
Denne spændende vingård kom til verden nærmest overnight i 2007 da det lykkedes en lille gruppe vinbønder anført af den karismatiske Francisco Cantalapiedra at rejse kapital til at bygge deres eget vineri, således at de ikke længere skulle føle sig presset og snydt på afregningsprisen, når de solgte deres druer.
De ansatte den unge Ana Tesón Yudego, der netop var tjekket ud fra universitetet i Valladolid med en "Grado en Enología". Siden er det kun gået fremad for Reina de Castilla, som har høstet snesevis af medaljer og i dag er i den gunstige position, at de kan sælge mere end de producerer.

KØB BLÆKSPRUTTER I VORES GOURMET-SUPERMARKED PÅ NORDRE TOLDBOD

Grillet blæksprutte med chipotle-marinade

Forret til 4 personer

Blæksprutter som fødevare har ofte et lidt negativt ry. Det skyldes ofte, at man har smagt en blæksprutte, som ikke har været tilberedt hensigtsmæssigt, som derfor har været sej som gummi. Men tilberedes blæksprutten korrekt, er den mør og smagfuld. Fortrinlig kan den eksempelvis blive, hvis blæksprutten tilberedes på grill. Prøv denne enkle opskrift på marineret blæksprutte på grillen og servér den som forret for dine gæster med et godt glas kølig hvidvin.

INGREDIENSER

1 kg 10-armet blæksprutte
1 flaske Stonewall Chipotle Grill Sauce
4 lime (halverede)

SÅDAN GØR DU

Rens blæksprutterne og del dem i hoved og krop. Næbbet fjernes fra hovedet og kroppen skæres op, så du har en stor flade. Skyl blæksprutterne i koldt vand. Marinér blæksprutterne med marinaden og grill derefter ved høj varme i 1 minut på hver side. Grill også lime på skærefladen. Servér blæksprutterne med den grillede lime.

Stonewall Chipotle Grill Sauce, 330 ml
Find junitilbud på alle Stonewall-produkter på side 20.

Sommelier
Jens Peter Nebsbjerg

GASTRONOMISKE ROSÉVINE

Producenter: Maison Tardieu-Laurent & Château Guilhem Tournier
Områder: Provence & Rhône, Frankrig

Den gastronomiske rosé er kendetegnet ved at have nok koncentration til at kunne stå op imod middagsbordets udfordringer. Det betyder, at roséerne har det bedste fra to verdener. På den ene side koncentration og tyngde, som der er brug for ved bordet. På den anden side er de umiddelbare, forfriskende og charmerende. En sjælden kombination, som trækker måltidet i en lettere og friskere retning.

Tavel – læskende og seriøs rosé
Vi skriver 1936, da Tavel etablerer deres appellation for at beskytte deres berømte vine. I dag er Tavel stadig berømt for deres læskende roséer, hvis kendetegn er at være tør med kraftig struktur og dyb mørkerød farve.

Den sydfranske appellation dækker som den eneste i Frankrig kun rosé. Det kan virke skørt med så god en placering nær Châteauneuf-du-Pape 'kun' at lave rosé, men i Tavel er man uenig, for her tager man rosé seriøst.

Rosé fremstilles ofte sammen med rødvin. I et stort fad afgiver skallerne smag, tannin og farve til en druemost. Inden mosten bliver til rødvin, tages en del af den rosa most fra for at forbedre ratioen mellem drueskind og mosten for den kommende rødvin i fadet. Dét, man har taget fra, er en rosé, der ofte mangler charme. En charme man så forsøger at skabe ved at lade roséen være sød.

I Tavel er roséen målet i sig selv, ikke et middel til at gøre den resterende rødvin bedre. Kvaliteten starter allerede i marken, hvor høstudbyttet er stærkt begrænset – lavere tilladt end for Grand Cru-markerne i Alsace. Der satses på kvalitet frem for kvantitet i Tavel. Farven i den endelige vin er defineret i regelsættet for appellationen, noget jeg aldrig har set før. Det er definerende for vinstilen. Den dybe farve opnås ved at have kontakt med skallerne, hvor blandt andet farve, smag og tannin ekstraheres fra. Det er derfor med til at bidrage til den bærfrugt og det tanninbid, der udgør en del af den kraftige struktur i vinen.

Om vinen i 1936 fremstod som moderne, ved jeg ikke, men i dag fremstår den håbløs umoderne. De gamle dyder, der sikrede regionen, står i dag i vejen for at følge moden med lette, off-dry vine og sart fersken-farve. I Tavel fremstiller man rosé som man altid har gjort: Mørk, kraftig og læskende på én gang.

Tavel er fra middelhavsområdet. Den er med sin koncentration, tyngde og friske frugt et godt kort til de udfordringer, som egnskøkkenet besidder i form af olivenolie, krydderier, søde tomater og rigeligt hvidløg. Her matcher den krydrede aroma fint det urtede køkken, sødme, og fylden håndterer alt fra tomaters sødme til hvidløgets skarpe kant.

Tavel Rose, ØKO, 2017
Maison Tardieu-Laurent
1 fl 169,-
3 fl 445,- SPAR 62,-

Den dybe og smukke, morgenrøde farve symboliserer den kraft, der gemmer sig bag Tavel. En power-rosé, der byder på en næse med forfriskende røde bær, abrikoser, herbes de Provence og engelsk lakrids. Strukturen er kraftig med stor fylde, velintegreret alkohol og saftig rabarber-tranebærsyre. Kompleksitet, power og længden er ukendt for almindelig rosé.

Next stop: Bandol
Næste stop på den franske rosévej er Bandol, der ligger på kyststrækningen mellem Marseilles og Saint Tropez i det sydfranske. Her kæmper vinmarkerne med luksushoteller om pladsen i solen og udsigten til Middelhavet fra de sydvendte skråninger. Rosévinen er lettere end Tavel, frugten er lysere og friskere, men vinen har stadig en stor koncentration, der gør den velegnet til sommerens lette retter.

Bandol Rosé Cuvée La Malisonne, ØKO, 2017
Château Guilhem Tournier
1 fl 199,-
2 fl 348,- SPAR 50,-

Bag det sarte ydre gemmer der sig dybde og finesse. I duften finder man hvide ferskner, rabarber og finsk lakrids. Den er forfriskende med livlig syre som modspil til fylde og moden frugt. Ferskenskindet er på renden til at briste af modenhed, imens de selvsagt stikkende stikkelsbær stikker i den anden retning. Afslutningen viser roséens kvalitet med en urtet finish.

Porchetta med zucchini-salat og asparges-carpaccio

Opskrift til 4 personer

Porchetta er italienernes bud på en saftig og krydret flæskesteg med sprød svær hele vejen rundt om stegen. Vi laver den på grillen med hjælp fra en rotisserie, så stegen bliver jævnt tilberedt hele vejen rundt. Har du rester tilovers fra den gode steg, så gem den til næste dag og skær den i tynde skiver og kom den i en sandwich med sennepsmayonnaise og evt. syltede rødløg.

INGREDIENSER

PORCHETTA
2,5 kg svineslag (med ridset svær og uden ben og brusk)
1 bundt fennikel
1 bundt rosmarin
1 bundt persille
4 stilke salvie
1 bundt oregano
Toppen fra 2 friske fennikel
2 citroner
1 helt pillet hvidløg (6-8 fed)
1 dl olivenolie
Groft salt og peber
Kødsnor og evt. en rotisserie til grillen

ZUCCHINI-SALAT
4 zucchini
2 kugler bøffelmozzarella (plukket i mundrette stykker)
1 bundt basilikum
God olivenolie
1 citron
50 g ristede pinjekerne
Salt og peber

ASPARGES-CARPACCIO
2 bundter nye grønne asparges (fintsnittet diagonalt)
God olivenolie
God balsamico
Parmesanost
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

PORCHETTA
Blend hvidløg, saft og skal fra citronerne, olivenolie og krydderurter til en grov pasta. Tilsæt salt og peber og smør svinebrystet ind i pastaen på indersiden (kødsiden) af svineslaget. Rul herefter kødet stramt op og snør det med en kraftig kødsnor, det skal være så stramt som muligt, da man ellers risikerer, at fyldet falder ud. Sværen gnubbes med olie og rigeligt med groft salt. Sæt den på spyddet og start tilberedningen ved lavt blus/indirekte varme under låg, sæt en foliebakke under stegen, så fedtet ikke drypper ned i grillen. Hold øje med temperaturen på grillen, som helst ikke må overstige 125 °C, ellers risikerer du at brænde sværen af. Porchettaen skal have ca. 4 timer for at blive ordentlig mør. Kernetemperaturen skal være 75-80 °C. Til sidst skrues der helt op for blusset/stegen lægges på direkte varme, så sværen kan blive godt sprød. Tag stegen af grillen så snart sværen er færdig.

ZUCCHINI-SALAT
Skær zucchinierne i 3mm tynde skiver på den lange led, pensl dem med olie. Grill dem kun på den ene side, men vent med at tage dem af grillen til grillstriberne er trukket igennem. Servér på et fad med bøffelmozzarella, revet citronskal og saften fra en halv citron. Hæld til sidst olivenolie ud over salaten og drys med pinjekerner og rigeligt med basilikumblade.

ASPARGES-CARPACCIO
Vend asparges i olie, balsamico, salt og peber og anret på et fad. Drys med flager af parmesan.

Vi anbefaler vores Tavel til den italienske Porchetta, italienernes sofistikerede udgave af den danske flæskesteg. Den serveres med sprødstegte svær krydret med rosmarin og hvidløg. Et match, der bringer det bedste frem i vinen såvel som maden.

Grillet fisk med hjertesalat, sommerkål og salsa verde

Opskrift til 4 personer

Ingen sommer uden frisk fisk på grillen. Du kan bruge stort set alle slags fisk, men vælg gerne fisk i en størrelse, så hver kan få en hel fisk for sig selv. Vores kokke serverer den grillede fisk med grillet sommerkål og hjertesalat samt en frisk og aromatisk salsa verde med et væld af friske krydderurter.

INGREDIENSER
4 fisk renset for skæl og indmad (eksempelvis havbars, hornfisk, knurhane, makrel eller rød mulle)

4 stk hjertesalat (skyllet og delt i halve gennem stokken)

1 stk sommerkål eller spidskål
(skyllet og delt i kvarte gennem stokken)

4 citroner
4 kviste rosmarin
50 g revet parmesan
1 lille bundt bredbladet persille
1 lille bundt persille
1 lille bundt kørvel
1 lille bundt dild
1 lille bundt purløg
3 dl olivenolie
Salt og peber

SÅDAN GØR DU
FISKEN
Skær den ene citron i skiver og læg skiverne i bugen på fiskene sammen med 1 kvist rosmarin. Krydr fiskene med salt og peber og smør dem med olivenolie.

KÅL OG SALAT
Tilsæt salt, peber samt revet citronskal fra 1 citron til 1 dl olivenolie. Pensl salat og kål med olien lige inden de skal grilles

SALSA VERDE
Blend krydderurterne groft med 1,5 dl olivenolie, saften fra den revne citron samt lidt salt og peber. Gem salsa verden til at dressere den grillede salat med.

GRILLNING
Grill fiskene ved middelhøj varme ca. 5 minutter på hver side. Vend først fiskene når de har sluppet grillristen. Halvér 2 citroner og eventuelle kerner fjernes. Grill citronerne til de er helt sorte og bløde (kun på skærefladen). Grill kålen i ca. 3 minutter på begge sider. Grill hjertesalaten i 2 minutter på den flade side.

Salat og kål anrettes med salsa verde og revet parmesan ud over. Servér fisken med salat og en grillet citron.

Sæsonens udvalgte

Chefsommelier Thilde Maarbjerg

SOMMERFISK & HVID BOURGOGNE

Producent: Domaine Michelot | Område: Bourgogne, Frankrig

Grill er meget mere end bøffer, og mange har fundet ud af, at det enorme spisekammer under vand er leveringsdygtig i fantastiske grillemner. Gør som sydpå og bland forskellige fisk på grillen og udnyt at også en lang række grøntsager klædes af den karakteristiske røgsmag, der tilmed klæder fadlagret vin usædvanlig godt.

Vi følger Domaine Michelot tæt og glæder os over, at det langsomme generationsskifte ser ud til at gå som en leg, og at Nicolas Mestre er både dygtig og enormt sympatisk. Vi havde glæde af hans (første) besøg i Danmark i oktober sidste år, og i starten af april fandt han guldkornene fra kælderen frem, da jeg sammen med fire kvindelige sommelier'er besøgte ham i Meursault.

Clos St. Felix-marken

Keramikæg til gæring

Der blev taget billeder i Clos St. Felix-marken, som vitterligt er baghaven til domainet, og Nicolas viste stolt den enorme ventilator frem – hans nye vigtige brik i bekæmpelse af forårsfrost. Fadprøver af 2018 viste gode takter, og de nye, store keramikæg til gæring og lagring repræsenterede far og søns stadige stræben efter det bedre. Nicolas præsenterede yderligere første årgang indenfor den nye appellation Bourgogne Côte d'Or, som er 2017-årgangen fra marker lige udenfor appellationsgrænsen af Meursault. "Hvis bare alle Bourgogne Blanc-vine var som denne", var pigernes konklusion, og selvom Michelots spidskompetence, Meursault, utvivlsomt har et gear mere, er det et imponerende niveau, ikke mindst prisen taget i betragtning, Bourgogne Côte d'Or holder.

Bourgogne Chardonnay Côte d'Or, 2017
1 fl 189,-
6 fl 895,- SPAR 239,-

Magnum, 2017
1 fl 425,-
3 fl 995,- SPAR 280,-

Nicolas er ikke bange for at give denne vin lidt fad, selvom det ikke nødvendigvis er sædvanen for denne appellation. Frugtkvaliteten er afgørende, og her er den på tilstrækkelig højt niveau til at kunne bære de op til 15% nye fade, der typisk anvendes. Herlig moden citrus og æbler, der fastholder en vis slankhed og god burgundisk karakter suppleret af et nydeligt afstemt skud egetræ og en overraskende smørfedme for typen. Servér ved 9-10 °C.

Meursault Clos St. Felix, 2017
1 fl 459,-
2 fl 745,- SPAR 173,-

Den 1,5 ha store muromkransede mark, Clos St. Felix, danner den smukkeste baghave-kulisse til Domaine Michelot. Ud over det typiske mix af ler og kalksten er marken også præget af en del grus, som ifølge Nicolas bidrager til den unikke florale karakter, som vinen fra marken rummer. Læg dertil en kalket mineralitet, læskende citrus, brunet smør og hasselnødder samt en imponerende længde, så har du et overbevisende og forførende eksempel på den højtelskede, klassiske Meursault. Servér ved 10-12 °C.

Sæsonens udvalgte

JORDBÆR & KØLIG PORTVIN

Producent: Manoel D. Poças Junior
Område: Ruby Port, Portugal

Chefsommelier Thilde Maarbjerg

Vi går den lyse, lune sommer i møde, og gemt langt væk i hukommelsen er de kolde vinterdage, hvor vi varmer os på portvin. Men kan man også køle sig af med sval portvin, hvor duggen på glasset afslører en helt anden serveringstemperatur, end man normalt forventer af vintypen. De fleste portvine kan serveres indenfor et bredt temperaturspænd afhængig af lejlighed og hvad, de skal akkompagnere.

Portvinstypen Ruby kendes først og fremmest på sin rubinrøde farve, som er et resultat af, at denne type ikke udvikler sig under helt så markant iltpåvirkning som Tawny-portvin. Smagsmæssigt giver det mere frisk bæraroma frem for de tørrede frugter, man møder i Tawny, og man finder ofte jordbær, hindbær og blomme samt undertoner af mælkechokolade, vanilje og nogle gange strejf af nødder.

Ruby-portvin er en overset vin i selskab med sommerens bær. Særligt det elskede jordbær brillerer selv i forskellige forklædninger og selskaber. Prøv f.eks. med en klassisk jordbærkage på mazarinbund eller jordbærtrifli.

Ruby Port Special Reserve Coroa de Rei NV

Special Reserve Ruby-versionen fra Manoel D. Pocas er sammensat af forskellige Ruby-portvine, som har lagret mellem 48 og 60 måneder, og det giver en fin, kompleks duft, hvor de røde, modne bær står tydeligt frem flankeret af lidt pain d'epice og en diskret tone af kakao. Den egner sig fremragende til at blive serveret helt ned til 8 °C, hvor alkoholen dæmpes, og friskheden fremhæves, så bærtonerne fremstår vibrerende og endda knap så sukkersøde.

1 fl 135,-
2 fl 200,- SPAR 70,-

Konditorens opskrift

Jordbærtrifli

Opskrift til 4 personer

Søde og saftige danske jordbær er indbegrebet af dansk sommer. Vi spiser dem i massevis når de er i sæson, med fløde, på koldskålen, på kagen og bare som de er – mulighederne er uendelige. Vores konditor deler her sin bedste opskrift med de søde bær. En sødmefuld og luftig trifli med dejligt knas fra hjemmebagte makroner – uhm!

Køb konditorens små portionsglas med trifli i vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod 1 gl 50,-

Chefkonditor
Nynne Vedel Dyhrberg

INGREDIENSER

JORDBÆRKOMPOT
500 g jordbær
165 g sukker
Saft fra en 1/3 citron
½ vaniljestang

MAKRONER
200 g sukker
100 g marcipan
10 g rismel
60 g æggehvider

KAGECREME
2,5 dl sødmælk
18 g maizena
50 g sukker
20 g æggeblommer
½ vaniljestang

SÅDAN GØR DU

JORDBÆRKOMPOT
Skær jordbærrene i mindre stykker og kog dem sammen med de øvrige ingredienser ved lav varme indtil konsistensen er tyktflydende. Du kan tjekke konsistensen ved at tage en lille mængde op på en ske og lade den køle af i køleskabe. Køl kompotten af i køleskabet.

MAKRONER
Blend sukker, marcipan og rismel sammen. Tilsæt æggehviderne lidt ad gangen. Sæt små toppe af makrondejen på en bageplade med bagepapir med en ske. Brug 1 spsk dej til hver makron og bag dem i ovnen ved 170 °C i ca 13-15 minutter, til de har en mørk gylden farve.

KAGECREME
Kog mælken op. Rør i mellemtiden de resterende ingredienser sammen i en skål for sig. Rør 1/3 af mælken sammen med æggemassen, når mælken koger. Kom æggemassen op i gryden med den resterende mælk og kod det hele igennem til cremen tykner. Rør undervejs. Kom cremen op i en skål, dæk med film og sæt på køl.

Saml triflien, når alle tre elementer er kølet helt af. Knus makronerne og kom et lag i bunden, læg så et lag creme og dernæst jordbærkompotten. Gentag så du får to lag af hvert element. Du kan med fordel anrette triflien i små glas i portionsstørrelser. Server triflien kold som dessert efter en dejlig middag.

Det perfekte match

Chefsommelier Thilde Maarbjerg

KANTARELLER I SMUK HARMONI MED BOURGOGNE

Producent: Domaine Thierry Mortet
Område: Bourgogne, Frankrig

Kantarelsæsonen er i fuld gang og afhængig af nedbørsmængden og varmen kan man være heldig at finde dem mange steder i Danmark. Den lille, faste, velsmagende svamp har en mild delikat aroma, som særligt egner sig til stegning eller stuvning.

Her kombineres den med snegle, der med en let jordet, umamirig smag giver ekstra bund til svampene og skaber en perfekt scene for klassisk rød Bourgogne. Her har jeg valgt en udgave med præg af flaskelagring, hvor de tertiære aromaer harmonerer perfekt til både svampe og snegle. Oplev også hvordan frugten viser sig fra sin mest charmerende og aromatiske side i partnerskabet. Et glimrende eksempel på hvordan den rette kombination med mad kan få en vin til at vise sig fra sin absolut bedste side.

Gevrey-Chambertin, ØKO, 2012
1 fl 429,-

6 fl 1.995,- SPAR 579,-

12 fl 3.495,- SPAR 1.653,-

Med knap 4 ha fordelt på hele 22 jordlodder er Gevrey-Chambertin den vigtigste appellation i Thierry Mortet portefølje med en årlig produktion på ca. 15.000 fl. Appellationen er kendt for sin maskulinitet og dybde samt for vine, der modner smukt i flasken til at levere store bouquetter og fløjlsbløde paletter. 2012 er en årgang, som betegnes som klassisk, og lige nu er mange af de røde fortræffelige at drikke med både ungdommelig frisk frugt og fine tegn på udvikling.

Næsen oser af skovjordbær, ribs og hindbær, lun muldjord, lakrids og peber. I munden fornemmes tanninerne bløde og modne, kroppen er mellemfyldig og tonerne fra fadlagringen træder tydeligere frem med savsmuld, nellike og vanilje samt flot sammenvævede bæraromaer og noter af svampe. Servér den i Bourgogneglas ved 15 °C.

Find snegle på dåse i vores gourmet-supermarked på Nordre Toldbod
1 dåse 75,-

Toast med snegle og kantareller

Forret til 4 personer

Snegle er ikke en råvare, vi bliver præsenteret for særlig ofte herhjemme, men det er en skam, for snegle er en lille delikatesse. Smagen er mild og præget af umami og gør sig godt sammen med eksempelvis hvidløg og persille. Vores kok serverer sneglene stegt med svampe, hvidløg, tomat og persille på et stykke grillet brød – så er der ikke et øje tørt.

INGREDIENSER
48 snegle (fra dåse)
500 g kantareller, rensede
1 lille bundt persille, grofthakket
4 fed hvidløg, snittet
2 store tomater (skåret i store stykker og uden kerner)
50 g smør
Lidt vindruekerneolie
4 gode skiver brød, ristet eller grillet

SÅDAN GØR DU
Skyld sneglene godt igennem under den kolde hane, gerne i 5-10 minutter. Rist imens kantarellerne på en pande i olien, tilsæt hvidløget og vend det sammen med svampene. Tilsæt smør. Når det er smeltet, tilsættes snegle og tomat, vend persillen i og smag til med salt og peber. Anret på brødet og servér med det samme.

Køb friske kantareller til dagspris på Nordre Toldbod.

SPRØDE BOBLER FRA CASTELLROIG – SABATÉ I COCA

Producent: Castellroig – Sabaté I Coca | Område: Cava, Spanien

Der sker ting og sager i de spanske Cava-distrikter, som trods en ny topvinsklassifikation er på vej ud i en dramatisk krise. Vi bringer seneste nyt og anbefaler samtidigt de fine, perfekt dosserede mousserende vine fra Castellroig. Bedre bobler til prisen skal du lede længe efter!

Det går godt for vores Cava-producent oppe i bakkerne bag Barcelona. I 2016 blev de hædret som årets vingård i Catalonien af "Asociación Catalana de Sumilleres (ACS)". I 2017 kvalificerede deres lille vinmark Finca Terroja sig til at bære stemplet "Parajes Calificados" og efterfølgende blev familiens Brut Nature Reserva Familiar fra Terroja-marken optaget i den nye "Paraje Calificado", der fremadrettet skal repræsentere den absolutte top i det spanske hierarki af mousserende vine.

Consejo Regulador DO Cava har siden – med præsidenten Pedro Bonet Ferrer i spidsen – været på verdensturné med den nye "Paraje Calificado" hvor budskabet var, at "Cavas kvalitetspyramide altid har haft en top, men at denne altid har været indhyllet i tåger, hvorfor kun få fandt vej til det ypperste". Og da der bare var 12 Cavaer, som havde kvalificeret sig til at komme med på de første roadshows, fik Castellroig en af hovedrollerne når verdenspressen skulle opleve toppen af poppen.

Castellroig er derfor i dag meget mere end et solidt insidertip, og Marcel Sabaté er ikke længere bare 4. generation i Sabaté-familien. Nu plukker han kirsebær sammen med de magtfulde kollegaer fra Codorníu og Freixenet, og hvis han følger med i den internationale presse, vil han kunne se sig omtalt som en af de nye pionerer, der er i fuld færd med at skabe fornyet respekt omkring Spaniens mousserende vine.

Desværre er ikke alt fryd og gammen. Således stiftede 6 af de mest seriøse producenter tilbage i juli 2017 Viticultors i Elaboradors Corpinnat og registrerede samtidigt Corpinnat som et internationalt varemærke. Siden har de gennem langstrakte forhandlinger forsøgt at få embedsmændene bag Consejo DO Cava til at stramme grebet om de producenter, som fortsat har blikket stift rettet mod den laveste fællesnævner.

Det lykkedes ikke, og i januar i år meddelte Corbinnat, der i mellemtiden var kommet op på 9 medlemmer, at de fremadrettet ikke længere vil markedsføre deres vine under DO Cava. Marcel Sabaté er en af initiativtagerne bag Corbinnat så når vi modtager nye forsyninger, er det ikke sikkert, at der står Cava på flaskerne.

Der er med andre ord tale om et regelsæt, som både definerer voksested og vingård. Altså en slags Bourgogne PLUS Bordeaux krydret med optagelsesprocedurer og uvildige smagninger af vinene, inden de frigives til salg. 21 producenter forsøgte i første omgang at blive en del af den nye familie, men barren var hævet så højt, at kun 12 vine fra 9 forskellige producenter klarede cuttet. Castellroig var med deres Cava fra Terroja-marken en af dem!

SPANIENS FORNEMSTE BOBLER MÅ NU KALDE SIG CAVA DE PARAJE CALIFICADO

Efter tre års intense forhandlinger fik Spanien i efteråret 2017 en ny appellation, som efter planen skal samle Catalunyas fornemste mousserende vine, og for en industri, der længe har været præget af masseproduktion og voldsomt prispres, viste ambitionerne sig at være overraskende seriøse.

I stikord ser rammerne således ud:

Ejerforhold:
Kun druer fra egne marker eller lejede marker med mere end 15 år til kontraktudløb

Vinmarken:
Inspiceret og godkendt af Consejo Regulador del Cava

Vinstokke:
Mindst 10 år gamle

Druesorter:
Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Malvasia, Chardonnay, Garnacha, Monastrell, Trepat og Pinot Noir

Høstudbytte:
Max 48 hl/ha

Modning:
Min 36 måneder i flasken inden degorgement

Syreindhold:
Min 5,5 g/l fra naturens hånd

Typer:
Brut, Extra Brut eller Brut Nature

Fagekspert Per Bach

Cava Brut Reserva 2017
1 fl 124,-

6 fl 595,- SPAR 149,-

Gnistrende ren, ikke knastør, men fuldstændig snorlige og forfriskende Cava, som nu kommer med 18 måneders flaskemodning. Sprøde æbler, pærer og moden citrus pirrer næsen, og derunder ulmer lag af urter og brioche, som får udtrykket til at nærme sig det subtile.

Cava Brut Nature Finca Mosset 2014
1 fl 185,-

2 fl 295,- SPAR 75,-

Ganske raffineret, helt tør Cava med 30 måneders flaskelagring, der fornemmes i form af gær, ristet brød og subtil marcipan. Kompleks og afbalanceret friskhed i såvel næse som mund. Erstatter den tidligere Gran Reserva og nu udelukkende skabt på druer fra de berømte skråninger på Turó del Mosset.

Cava Brut Nature Josep Coca 2012
1 fl 245,-

2 fl 395,- SPAR 95,-

Udelukkende druer fra Castellroigs ældste parceller og en flaskelagring på hele 48 måneder, der tilsammen giver vinen en kompleks aroma, der bliver båret frem af ananas og eukalyptus, som smelter sammen med noter af mørk chokolade og brioche. Voluminøs, velafbalanceret og overraskende frisk.

Cava Paraje Calificado Finca Terroja Brut Grand Nature Reserva Familiar 2010

1 fl 325,- SPAR 50,-

Dette er den ene af bare tolv vine, der klarede cuttet til den nye topkategori Paraje Calificado. 100% Xarel-lo druer, gamle vinstokke, delvis gæring i gamle kastanjefade fulgt af 50 måneders modning i flasken forud for degorgement. En på alle parametre imponerende Cava, som bare skal opleves.

SMAGEKASSE

3 fl Castellroig – Sabaté i Coca inkl. icebag fra Castellroig
450,- SPAR 144,-

1 fl Cava Brut Reserva, 2017
1 fl Cava Brut Nature Finca Mosset, 2014
1 fl Cava Brut Nature Josep Coca, 2012
1 stk icebag fra Castellroig

Husk at du - hvis du bestiller tidligt - kan nå at smage vinene og genbestille dine favoritter mens de stadig tilbydes til attraktive priser.

Sabate i Coca modtager gerne besøg, og en tur gennem familiens museum og ned kælderen med de mange tusinder flasker er bestemt en omvej værd. Regn med ca. 15€ inkl. vinsmagning med lokale pølser, brød og olivenolie. Booking direkte på visita@castellroig.com

Fagekspert
Per Bach

VI GENTAGER SUCCESEN MED FRITZ WAßMER

Producent: Fritz Waßmer | Område: Baden, Tyskland

Vi var lidt spændte da vi sidste år præsenterede de ypperste vine fra vores mesterlige producent i Baden. Var det sivet ind, at tysk Pinot Noir stormer frem og leverer overrumplende sensationer i glassene? Var der tilstrækkeligt med kunder, som abonnerer på Løgismoses magasin, som var parate til at betale prisen for tyske vine i Spitzenklasse? Svaret blev et rungende "ja tak" til Tyskland, til Baden og til Fritz Waßmer, og derfor flager vi nu en opdateret smagekasse med fokus på de fremragende vine fra 2016-årgang, som kommer med en sjælden sjæl, elegance og finesse.

Vi har lige haft besøg af Lisa Waßmer, som de senere år virkelig er steppet op ved siden af sin far. Hun kom lige forbi sammen med sin mand for at hjælpe os med et event. Tidligt op om morgenen, 1.100 km i bil fra Bad Krozingen og op gennem Tyskland. Herligt veloplagt, rund, temmelig gravid og vel nok aftenens clou, selvom der også var adskillige Champagner og vine fra Peter "Pingus" Sisseck i omløb. Derpå ud i bilen igen og "i hvert fald ned forbi Hamborg før vi lige skal finde et hotel og sove lidt." "Sådan må det være", forklarede Lisa, "når jeg ikke vil flyve med den lille i maven."

Vi var imponerede over Lisas vilje til at stille op og vores gæster var mildt sagt begejstrede for vinene, som inkluderede flere prøver på de 2016'ere som vi nu frigiver til salg. I det hele taget ridder Tyskland og Spätburgunder på en bølge af sympati og nysgerrighed, og godt hjulpet af den globale opvarmning, nye kloner og langt bedre gehør i kældrene eksploderer antallet af charmerende, aromatiske og saftige vine. Og det bedste er, at den tyske Pinot Noir-fest først lige er begyndt!

I november fejrede Lisa og Fritz Waßmer vingårdens 20 år jubilæum og deres rejse fra asparges- og jordbæravlere frem mod toppen af poppen, når det kommer til tysk Pinot Noir med burgundisk sjæl. I starten havde de bare 1,5 ha. og i mange år kunne vinene være i en XXL. Nu er der 38 ha. og adskillige parceller på nogle af de mest berømte parceller i Baden hvor høstudbyttet i jagten på det ultimative udtryk sjældent overstiger 20 hl. pr. ha. Det har fået de førende tyske vinguider Eichelmann, Gault & Millau, Falstaff, Vinum til at rykke og lige nu rangerer Fritz Waßmer blandt de bedste producenter i dem alle fire.

Spätburgunder 2017
1 fl 138,-

6 fl 675,- SPAR 153,-

12 fl 1.250,- SPAR 406,-

Dette er vinen, der åbner døren ind til Fritz Waßmers fascinerende kollektion af Pinot Noir-vine. En kollektion, der de seneste par år har fået vokseværk og nu omfatter hele 12 vine hvis vi tæller det hele med. Et sammenstik fra forskellige parceller, som er gæret i rustfrit stål og efterfølgende modnet 12 måneder på brugte fade. Som altid en dejlig saftig forholdsvis fyldig Spätburgunder med en burgundisk sjæl. Fint frugtfokus og dejlig ekspressiv med læskende mineralitet i finalen.

Fritz Waßmer i vinmarken

LUKSUS-SMAGEKASSE

Vidunderlig trækasse med fem flasker af Fritz Waßmers bedste Spätburgunder-vine krydret med en flaske af familiens ypperste Chardonnay. Til forkælelse, til en eksklusiv vinsmagning for alle dem, der elsker Pinot Noir og Chardonnay, eller som den helt særlige gave til en, som endnu ikke har opdaget, at Bourgogne for længst har mistet monopolet på ypperlig velsmag fra disse to ikoniske druer.

❶ **1 fl Chardonnay Staufener Schlossberg, 2016 (Normalpris 395,-)**
En på én gang imponerende og charmerende fadlagret Chardonnay skabt på frugten fra gamle vinstokke, der står helt oppe under freiherrer von Staufens slotsruin på det kegleformede Schlossberg. Et af de mest berømte voksesteder i Markgräflerland. Masser af vanilje og røg, men også blomster, fuldmoden frugt og læskende citrus.
92 point i Falstaff Magazin.

❷ **1 fl Spätburgunder XXL, 2016 (Normalpris 475,-)**
Waßmers topvin dengang det var let tage bestik af de forskellige kvaliteter i sortimentet. 2 gange begavet med et "Decanter World Wine Award Trophy" og de seneste 6 år med i opløbet om at modtage magasinet VINUMs Deutscher Rotweinpreis. Nu som før en imponerende legesyg Pinot Noir. 93 point i Falstaff Magazin.

❸ **1 fl Spätburgunder Alte Reben, 2016 (Normalpris 395,-)**
Seneste og hidtil bedste udgave af Alte Reben, som sidste år blev kåret til "Best German Red Wine" i Decanter Magazine. Fra gamle vinstokke på kalkstensrige Roter Berg bei Kenzingen. Spontangæring fulgt af 15 måneders modning i nye franske fade. Kirsebær og slåen, som bliver bakket fint op af krydderierne fra fadene. Overlegent vellavet!
92 point i Falstaff Magazin.

❹ **1 fl Spätburgunder Kenzingener Roter Berg, 2016 (Normalpris 675,-)**
Man skal bare snuse et øjeblik til Waßmer nye enkeltmarksvine for at forstå, hvorfor han blev nomineret til at modtage Falstaff Wein Trophy 2019 som årets tyske vinmager. Modne mørke frugter, sure kirsebær, vanilje, røg, flint, læskende mineralitet, saftig tyngde og uendeligt mange nuancer. Kan man ønske sig mere? 94 point i Falstaff Magazin.

❺ **1 fl Spätburgunder Herbolzheimer Kaiserberg, 2016 (Normalpris 875,-)**
Anden årgang af vinen som Waßmer kun producerer når druerne er exceptionelle. Spontangæring og 24 måneders modning i nye fade. Jordbær, sure og søde mørke kirsebær: Gnistrende flintesten, stor fylde og modenhed og trods tanniner i rige mængder allerede en fornøjelse. Waßmers mest subtile Spätburgunder. 95 point i Falstaff Magazin.

❻ **1 fl Spätburgunder CCL, 2015 (Normalpris 675,-)**
Bare 2 nye fade med frugten fra nogle af Waßmers bedst eksponerede vinstokke. CCL står for "Caelestino Cum Largitate" og kan bedst oversættes til "himmelsk og overvældende". Herlig duft af saftige søde kirsebær, strejf af peber, røg fra fredspibe, sødmefyldt, men stadig præget af faste tanniner. 91 point i Falstaff Magazin.

SMAGEKASSE

FRITZ WASSMER SMAGEKASSE
1 TRÆKASSE 1.995,- SPAR 1.360,-
Normalpris v. 6 flasker 3.490,-

Hæv barren på din grillaften med Stonewall Kitchen

MAYONNAISER

Aioli med Peberrod, 290 g
1 gl 56,25

Aioli med Trøffel, 290 g
1 gl 56,25

Mayonnaise, 283 g
1 gl 52,50

BARBECUESAUCER

Barbecuesauce med chipotle-peber og ahornsirup, 330 ml
1 gl 56,25

Barbecuesauce med bourbon-whiskey, 330 ml
1 gl 56,25

Teriyakisauce med sesam og ingefær, 330 ml
1 gl 56,25

Barbecuesauce med hvidløg og peanut, 330 ml
1 gl 56,25

KETCHUP

Chipotle Ketchup, 496 g
1 gl 51,75

Country Ketchup, 454 g
1 gl 51,75

Trøffel Ketchup, 489 g
1 gl 63,75

DO IT LIKE THE AMERICANS ...

Absolut respekt for gode råvarer, klassiske tilberedningsmetoder og en kompromisløs tilgang til den gode smag – det er, hvad du finder i Stonewall Kitchens produkter.

Stonewall Kitchen er opkaldt efter de mure, der omkransede farmen i staten Maine i USA, hvor det hele startede tilbage i 1991.

Uden nogen plan eller moderne strategi, men blot med et absolut fokus på den bedste kvalitet indenfor alle aspekter af produktet, er Stonewall Kitchen vokset støt siden dengang. Succesen, idéerne og butikkerne (og antallet af priser og anerkendelser) er blot vokset og vokset. Stonewall Kitchen er i dag en moderne fødevareproducent, der også driver egen café, egen kokkeskole, egen delikatessebutik og nu også udgiver kogebøger på eget forlag.

I vores sortiment finder du et stort udvalg af de yderst velsmagende og veltillavede produkter fra Stonewall Kitchen, som tæller alt fra klassiske barbequesaucer til ketchup tilsmagt med eksklusive råvarer som trøffel. Nyd sommerens lune grillaftener med produkterne som tro følgesvend – så er du sikker på at servere den gode smag, hver gang.

Kylling i stonewall-teriyaki

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER
1 kg udbenede kyllingelår
1 flaske Stonewall Teriyaki Sauce
8 grillspyd (lagt i blød i vand i 10 min)

SÅDAN GØR DU
Dup kyllingen tør med lidt køkkenrulle og marinér dem i teriyaki-saucen i et par timer og gerne til næste dag. Sæt kyllingen på spyd og grill ved høj varme i 15-20 minutter imens de vendes jævnligt. Tjek om kyllingen er helt gennemstegt før den tages af grillen.

Lad grill-middagen smage af frihed.
Find Løgismose-kyllingen i Netto

Fagekspert
Per Bach

ANBEFALET AF KVINDEVIN:

ÅRETS BEDSTE ROSÉ UNDER 100,- & VINHO VERDE MED 6 HJERTER

Hvis vi kigger bare lidt væk fra de klassiske navne og det, der lige er oppe i tiden, myldrer det frem med vine, som sjældent koster alverden. Vi tester mange af dem i vores smagepanel på Nordre Toldbod og indrømmer gerne, at rigtig mange i bedste fald er ligegyldige – men der er også undtagelser. Rene vine, som kommer med en frugt og friskhed eller en saft og fylde, som man sagtens kan blive en lille smule forelsket i. Her præsenterer vi 3, som bestemt ikke skal skamme sig over at blive kaldt hverdagsvine til hverdagspriser.

NYHED

Méditerranée Rosé, 2018
Terre de Brume, Frankrig

1 fl 89,-

6 fl 345,- SPAR 189,-

Denne rosé fra den store Méditerranée-appellation er en dejlig Provence-look-a-like med et helt andet prisskilt end de mere berømte forbilleder. Den kalder sig Terre de Brume med reference til den dis, der i efteråret hyppigt bliver hængende blandt vinstokkene til langt op ad formiddagen, og der er tale om et varemærke, som Familien Helfrich har ladet registrere, således at de fortsat kan lancere nye spændende vine fra deres mange besiddelser langs den franske Middelhavskyst. Der er tale om første årgang, og det er således ikke blot hos Løgismose, at vinen er ny. Helt lys og sart netop som rosé skal være for tiden. Dejlige modne røde bær, parfumerede strejf af friske urter og så en mild og saftig smag, der vil tiltale de mange, som foretrækker at deres vin ikke er knastør. Det helt rigtige valg i kurven til skovturen!

KÅRET TIL ÅRETS BEDSTE ROSÉ UNDER 100,-
"En type vin, der vader ind i folk med træsko på. Bortset fra at her er det små fine, lyserøde sommersandaler købt i en lille butik på den franske middelhavskyst. Vinen er indtagende, ligetil og overbevisende." – Signe Wulff, Kvindevin

Vinho Verde Loureiro, 2018
Quinta da Gomariz, Portugal

1 fl 89,-

6 fl 450,- SPAR 84,-

Minho-provinsen i det nordligste Portugal er et af de mest spændende hvidvinsområder i Europa, og den nye bølge af sprøde Vinho Verde-vine burde være obligatorisk pensum for alle, der holder af tør tysk Riesling. Her den nye årgang af vores Loureiro fra Quinta da Gomariz, som sædvanen tro ankommer med en frisk guldmedalje fra den store MUNDUS VINI-smagning i bagagen. Som vinmageren António Sousa med et glimt i øjet udtrykte det, da vi mødte ham på ProWein i marts: "Vores guldreserver vokser hvert eneste år!". Herlig blomstrende, citrusrig og saftig hvidvin, der nærmest springer op af glasset. Slank og læskende, tør uden at knase. Perfekt direkte fra køleskabet sammen med friskpillede fjordrejer på ristet brød dryppet med citron og toppet med hjemmelavet mayonnaise.

KVINDEVIN SKREV OM 2017-ÅRGANGEN:
"Mit køleskab har ikke haft en dag alene uden Løgismoses Vinho Verde på køl … En helt fantastisk hvidvin, der bliver svær at vippe af pinden som favorit-forårsvin. 6 hjerter."
– Signe Wulff, Kvindevin

NYHED

Tempranillo Letargo Rioja, 2018
Bodegas D. Mateos, Spanien

1 fl 96,-

6 fl 450,- SPAR 126,-

En mørk, saftig og træfsikker "åbner" fra Bodegas D. Mateos, som er en af de relativt nye spillere i Rioja-distriktet og ny i vores sortiment. Bodegaen blev en realitet ved årtusindeskiftet da den unge Mateo Ruiz overbeviste de forskellige fløje i familien om, at det nu skulle være slut med at sælge druerne til afregningspriser, som de ikke havde nogen indflydelse på. Siden har Mateo Ruiz positioneret sig fint med flotte anmeldelser blandt andet i den toneangivende Guía Peñín. Gæret og modnet i rustfrit stål, og byder sig til med dejlige aromaer domineret af brombær, blommer, solbær og lakridsrod. En fyldig, ganske intens og først og fremmest dejlig frisk vin, som bestemt matcher mange af de små Ribero del Duero-vine, som lige nu er her, der og alle vegne på det danske marked.

LAD GRILL-MIDDAGEN SMAGE AF FRIHED

Sommeren er kommet, og det betyder, at grillen skal på overarbejde. Vi har gjort grill-arbejdet let og lavet en serie af udskæringer fra Løgismose kyllingen. Vores grill-serie består af Løgismose kyllingelår og overlår, marineret med citron, timian og rød peber, så det eneste du skal tænke på er at lægge dem på grillen, til skindet er sprødt og kødet saftigt og gennemstegt. Servér de grillede kyllingelår og overlår med en god kartoffelsalat.

Løgismose kyllingen lever i fuld frihed i de franske skove ved Pyrenæerne, hvor de lever af føde, de selv finder i skovbunden og først slagtes efter minimum 81 dage – det kalder vi Smagen af Frihed. Find Løgismose grill-serie i Netto i hele landet.

Marineret Løgismose kylling med kartoffelsalat

Opskrift til 4 personer

Marineret Løgismose kylling og klassisk kartoffelsalat er vores bud på en nem og skøn sommerret. Retten er med garanti et hit hos både børn og voksne og er tilmed nem at lave, så servér den roligt for hele familien en lun hverdagsaften.

INGREDIENSER
1 kg nye kartofler, kogte og halverede
100 g mayonnaise
100 g creme fraiche
2 spsk grovkornet sennep
1 bundt dild, hakket
1 bundt persille, hakket
1 bundt purløg, hakket
Salt og peber

2 pakker Løgismose marineret kyllingeoverlår eller -underlår

SÅDAN GØR DU
Grill eller steg kyllingen på grillen eller i en forvarmet ovn ved 175 °C i 40 minutter eller til kødsaften er helt klar.

Rør alle ingredienserne til kartoffelsalaten sammen, på nær kartoflerne, og smag til med salt og peber. Vend derefter kartoflerne med dressingen.

Servér kartoffelsalaten med kyllingen og evt. en frisk grøn salat.

Find Løgismoses nye kyllingeudskæringer i Netto i hele landet og i vores gourmet-supermarked på Nordre Toldbod.
Kylling Underlår, Marineret, 430 g 50,-/pk
Kylling Overlår, Marineret, 430 g 50,-/pk

NYHED PÅ HYLDERNE I NETTO: LØGISMOSE TONIC OG GINGER BEER

Opgradér sommerens drinks med Løgismoses nye serie af økologiske mixere. Hver variant har sin egen unikke smag og kan bruges i drinks eller blot nydes som de er. Prøv eksempelvis vores ginger beer i en anderledes dark 'n'stormy eller lav en skøn gin & tonic med frisk og aromatisk smag af agurk og basilikum.

Find Løgismose økologiske mixers til 20,- pr flaske i Netto i hele landet

NYHED

GINGER BEER

Løgismose alkoholfri og økologisk ginger beer er tilsat ekstra citron, så ingefærens krydrede varme balanceres af friskhed. Nyd den som den er eller brug den som mixer med rom eller vodka.

DARK N STORMY MED FERSKEN

INGREDIENSER
5 cl Goslings Rom
1,5 cl Creme de peche de vigne
1,5 cl limesaft
Løgismose ginger beer
Isterninger

SÅDAN GØR DU
Hæld rom, creme de peche og lime i et højt glas fyldt med is. Omrør ingredienser kort og top op med Ginger Beer. Pynt med lime eller citrusskal.

NYHED

TONIC MED AGURK OG BASILIKUM

Løgismose økologisk tonic med forfriskende smag af agurk og basilikum. De naturlige aromaer og den velkendte smag af kinin giver tilsammen en forfriskende og let krydret tonic. Nyd den afkølet som den er eller som mixer i din gin og tonic.

BASIL SMASH MED TONIC

INGREDIENSER
4 cl Geranium Gin
2 cl citron
1 cl sukkersirup (kog lige dele vand og sukker ind til en tyk sirup)
10 blade basilikum, evt. med stængel
Løgismose tonic med agurk og basilikum
Isterninger

SÅDAN GØR DU
Hæld gin, citron, sukkersirup og basilikum i en shaker. Mos basilikummen så farve og smag trænger ud i alkoholen og fyld derefter shakeren med is. Shake ingredienserne hårdt og si is og basilikumsrester fra så drinken serveres med friske isterninger i glasset. Top drinken med agurk og basilikum-tonic og pynt med basilikumblade eller citronskal.

NYHED

INDIAN TONIC

Løgismose økologisk indian tonic med smag af kardemomme og sort peber. Den let bitre smag af kinin bliver her sammen med de øvrige naturlige aromaer til en ren og forfriskende tonic. Nyd den afkølet som den er eller mix til en klassisk gin og tonic.

NEGRONI FIZZ

INGREDIENSER
3 cl Geranium Gin
3 cl Contratto Vermouth Rosso
3 cl Contratto Bitter
Løgismose indian tonic med kardemomme
Isterninger
Appelsin

SÅDAN GØR DU
Hæld gin, vermouth og bitter i et lavt glas eller røreglas. Fyld glasset med is og rør ca. 15 omgange i glasset så isen fortyndes med alkoholen. Top herefter glasset med ekstra is og indian tonic med kardemomme. Pynt af med en skive appelsin, der også tilføjer smag.

Tapasposen

TAG VELSMAGEN MED UD I DET BLÅ

Sommeren kalder på lange varme dage, nydt i solen i det bedste selskab – og selvfølgelig med velsmagende sager på tallerken og i glas. Få ting kan hamle op med en skovtur under åben himmel, en frokost på åbent hav eller blot en middag på terrassen i de sene, sommerlune aftentimer.

Hos Løgismose er vi store fortalere for at tage den gode smag med ud af køkkenet og ud under åben himmel – men vi synes ikke, at en picnickurv nødvendigvis bør kalde på gastronomiske kompromisser.

Vores kokke på Nordre Toldbod er hver dag travlt beskæftiget i det kreative køkken med vores tapas – en række små smagsoplevelser, der med fordel kan nydes i fællesskab med familie og gode venner på en lun sommerdag under åben himmel.

For kokkene er vores tapas en gastronomisk legeplads, hvor de kan få lov til at inspirere hinanden og lave skønne småretter af særligt gode råvarer, når disse er maksimalt fyldt med smag. Derfor varierer udvalget, som sæsonerne skifter og efter kokkenes luner.

Vi har sammensat en pose med tapas og vin til 2 personer, som er pakket og klar til at tage med ud på picnictæppet, på båden eller til at nyde i aftenens sene solstråler på terrassen.

***Tilbuddet gælder i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod t.o.m. 30. juni 2019. I posen finder du 10 udvalgte tapas, en valgfri flaske af husets vin; hvid, rød eller rosé, 2 engangs-vinglas, -bestik og servietter. Det er ikke muligt at kombinere tilbuddet med andre vine.**

SOMMERTILBUD
Køb tapasposen til 2
så giver vi vinen!
10 tapas + 1 fl husets vin*
400,-

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

BOBLENDE LUKSUS FRA PHILIPPONNAT

Tallet på denne luksuriøse duet af Champagne fra Philipponnat repræsenterer det år, hvor Philipponnat-familien bosatte sig i Ay i Champagne. 16 generationer efter står Charles Philipponnat i spidsen for det eksklusive Maison de Champagne, der bærer hans familienavn, og som ejer nogle af regionens fineste vinmarker.

Apvril le Philipponnat startede med købet af vinmarken Le Leon mellem Ay og Dizy i 1522, og marken er stadig i Philipponnats eje den dag i dag. Pinot Noir-stokkene, der gror i marken, leverer ekstraordinær koncentreret frugt til Cuvée 1522, mens Chardonnayen kommer fra Mesnil-sur-Oger og Oger på Côte de Blancs. Cuvée 1522 er som regel, og også i 2007-årgangen, domineret af Pinot Noir, men den lave dosage på 4,25 g/l sikrer rankheden trods den ret voluminøse frugt.

2007 var et tidligt år i Champagne, idet en mild vinter blev efterfulgt af et lunt forår, så høsten startede allerede i slutningen af august på trods af, at selve sommeren var relativ kølig. Syreniveauerne er til den gode side, hvilket peger i retning af solid lagringsværdighed i regionens bedste vine.

Få 6 unikke glas fra Philipponnat med indgraveret tekst ved køb af smage-kassen

Champagne Cuvée 1522 Extra Brut, 2007
1 fl 799,-

65% Pinot Noir fra Le Leon, 35% Chardonnay fra Mesnil-sur-Oger og Oger, delvist gæret og lagret i træ-fade uden malo-laktisk gæring, 8 års lagring sur lie, dosage 4,25 g/l. Gule blommer, vanilje, citrus og honning mingler med toastede gærtoner, biscuit og ristede hasselnødder. Ferm og fyrig med fristende underliggende dybde, som for alvor vil vise sig over de næste 10-12 år.

Champagne Cuvée 1522 Rosé Extra Brut, 2007
1 fl 999,-

70% Pinot Noir fra Le Leon, 30% Chardonnay fra Mesnil-sur-Oger, 8,5% rødvin tilført i den indledende blanding, 50% gæret og lagret i træ-fade uden malo-laktisk gæring, 8 års lagring sur lie, dosage 4,25 g/l

Pikant næse med kirsch, fersken, nektarin og et strejf af paprika samt undertoner af gær, brioche og blød nougat. Ungdommelig rød frugt danner bund og skaber en stærk kerne, som vil udfolde sig yderligere over de næste 10-15 år i flasken.

SMAGEKASSE

2 flasker Champagne inkl. 6 glas fra Philipponnat

1.445,- SPAR 353,-

~ begrænset antal ~

1 fl Champagne Cuvée 1522 Extra Brut, 2007
1 fl Champagne Cuvée 1522 Rosé Extra Brut, 2007
6 Champagne glas, flute 30 cl *(Indgraveret tekst: Champagne Philipponnat, 1522)*

UNIK SMAGEKASSE FRA TARDIEU-LAURENT I RHÔNEDALEN FRA TOPÅRGANGEN 2016

Chefsommelier Thilde Maarbjerg

De knap så opdaterede omtaler stadig Tardieu-Laurent-vine som faddominerede og ultra moderne. Det hører fortiden til, og under mit besøg i négociant-husets kælder i Lourmarin i 2017 fik jeg bekræftet, at filosofien har ændret sig en smule. Store foudres fylder kælderen og Bastien Tardieu beretter glædestrålende om deres resultater med at lade en del af vinenes modning foregå i disse, og netop 2016-årgangen lå under vores besøg og samlede sig i de skulpturelle, ovale foudres.

Vi smagte hele paletten, og trods de endnu ikke var klar til aftapning, fremstod de overraskende harmoniske uden hverken spidse kanter eller dominerende egetræ. Husets præference for gamle vinstokke og markant terroir-præg fremstår om end endnu mere markant end tidligere. Man kan roligt lade sig føre en tur rundt blandt Rhônedalens ypperste appellationer af Tardieu-Laurent. Nu, eller om 10 år. Vinene vil kun blive bedre ved lagring, selvom 2016-årgangen er generøs og givende selv i sin ungdom.

SMAGEKASSE

1 fl Hermitage, 2016 (Normalpris 650,-)
60 år gamle stokke i Rouméas, Pierrelles og les Diognères domineret af ler og granit. Lagret 12 måneder i nye og brugte fade efterfulgt af 10 måneder i foudre.

1 fl Côte-Rôtie, 2016 (Normalpris 595,-)
Gennemsnitligt 50 år gamle stokke hovedsageligt i Lancement og Landonne. Lagret 12 måneder i nye og 1 år gamle fade efterfulgt af 10 måneder i foudre.

1 fl Châteauneuf-du-Pape "Cuvée Speciale", 2016 (Normalpris 485,-)
100% Grenache fra 110 år gamle vinstokke plantet i en sandholdig parcel i La Crau. 100% helklase-fermenteret. Lagret 12 måneder i 2 og 3 år gamle fade efterfulgt af 6 måneder i foudre.

1 fl Cornas "Vieilles Vignes", 2016 (Normalpris 525,-)
80-100 år gamle stokke af den gamle Syrah-klon, Serine. 50% helklase-fermenteret. Lagret 24 måneder i nye og 1 år gamle fade.

1 fl Cornas "Coteaux", 2016 (Normalpris 375,-)
60-100 år gamle stokke, 1/3 helklase-fermenteret. Lagret 12 måneder i nye og brugte fade efterfulgt af 10 måneder i foudre.

1 fl Crozes-Hermitage "Vieilles Vignes", 2016 (Normalpris 285,-)
60 år gamle stokke fra granitholdige parceller. Lagret 12 måneder i nye og 1 år gamle fade efterfulgt af 6 måneder i foudre.

TARDIEU-LAURENT SMAGEKASSE

6 flasker 2.395,- SPAR 520,-

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. Rueda Fermented Verdejo, Bodega Reina de Castilla, 2017
1 fl. Bourgogne Chardonnay, Côte d'Or Blanc, Domaine Michelot, 2017
1 fl. Bandol Rosé Cuvée La Malisonne ØKO, Château Guilhem Tournier, 2017
1 fl. Rioja Letargo Tempranillo, Bodegas D. Mateos, 2018
1 fl. Spätburgunder, Weingut Fritz Waßmer, 2017
1 fl. Gevrey-Chambertin, ØKO, Gevrey-Chambertin, ØKO, 2012

SMAGEKASSE

Klub Løgismose Smagekasse i juni
6 udvalgte flasker fra magasinet
975,- SPAR 223,-

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SÅDAN SMAGER DU PÅ VIN

Vil du gerne blive bedre til at smage vin? Lær hvordan vores sanseapparat fungerer og om hvordan temperatur, glas og mad indvirker på vores oplevelse af vin.

Hvordan forbereder man vinsmagning?

Vinen bør tempereres korrekt i forhold til sin type. Temperatur påvirker vores oplevelse af syre, sødme, alkohol, aroma og tannin for at nævne det vigtigste. Korrekt temperering handler om at få vinen i bedst mulig balance.

Brug et vinglas, der snævrer ind for oven og gerne har en vis brede på midten. Det giver bedre plads til frigørelse af aromaer fra vinens overflade, og indsnævringen i toppen samler dem igen umiddelbart inden, de rammer næsen

Tænk på hvad, du har spist eller drukket inden, du skal smage på vinen. Søde ting får vin til at smage mere surt, mens sure ting får vinen til at smage mere sød. Det er bedst at smage vin uden at have spist noget en halv times tid inden, hvis vinen skal vurderes bedst muligt. Og faktisk smager man bedst vin på tom mave.

Hvorfor skal man dufte før, man smager?

En stor del af oplevelsen ligger i duften, som registreres i næsehulen. Her sidder ca. 25 millioner sanseceller, som kan opfange forskellige duftmolekyler. Man kan opleve, hvor meget næsen påvirker oplevelsen af en vin ved at holde sig for næsen, mens man tager vin i munden.

For at kunne dufte en vin bedst muligt slynger man glasset rundt, så vinens overflade øges og flere molekyler fordamper op i glasset. Herefter tager man glassets munding op til næsen og snuser ind med en lang, bevidst vejrtrækning. Hellere stødt og længe end hårdt og kort. Ved denne øvelse opnår man, at luften roterer i næsehulen og flere af sansecellernes receptorer får mulighed for at opfange de molekyler, der er bundet i luften.

Duften analyseres af flere omgange for f.eks. frugtaromaer og eventuelle fad- og/eller flaskelagringsaromaer. Alkohol kan også somme tider opfanges i duften, særligt hvis den er høj, eller hvis vinen er tempereret forkert i forhold til typen.

Hvad analyseres i vinens smag?

Når man smager på vinen, kan man ikke undgå at dufte til den samtidig. Der er to veje til næsehulen, og bagvejen går via det bagerste af mundhulen, hvor molekyler fordamper op i næsehulen som et resultat af opvarmningen i munden. Dampen kan dog ikke rotere med mindre, man samtidig trækker lidt luft ind ad næseborene, og det sker som regel automatisk, når man trækker vejret.

I selve munden smager vi grundlæggende de 5 grundsmage. Salt, surt, bittert, sødt og umami.

Hjernen kombinerer oplevelsen af grundsmagene i vinen med aromaerne, som registreres i næsehulen til et komplekst, sammensat smags- og duftbillede. Sansecellerne i munden kræver en vis grad af stimuli for at sende et stærkt signal til hjernen, og det opnås ved at holde vinen i munden 4-6 sekunder inden, den enten sluges eller spyttes ud.

Nogle suger også lidt luft ind mellem læberne mens de har vinen i munden. Det ilter vinen og bidrager til at frigøre aromaer og øge fordampningen op i næsehulen. I smagen bedømmes udover aromaer også vinens fylde, syre, sødme, eventuelt tannin-niveau og længden af eftersmagen. I både duft og smag bedømmes koncentrationsniveauet, som er væsentligt for vurderingen af vinens kvalitet.

Behøver man spytte ud?

Hvis man planlægger at smage flere vine, er det en god idé at spytte ud. Alkoholen slører sanserne, og man ser derfor altid professionelle spytte ud, når de er til smagninger. Skal du blot smage vinen til aftensmaden for, er det ikke nødvendigt. Men skal mange vine vurderes respektfuldt, bør spyttespanden komme i spil.

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

BLOODY MARY KIT

Den nemme og velsmagende vej til en klassiker

Hvis man kan tale om en drink, der passer morgen, middag og aften må det være Bloody Mary. Inviter gode venner eller familie til brunch og servér en kølig, krydret Bloody Mary eller træk den frem, når den lille eftermiddagssult melder sig efter en tur på stranden.

Det er ikke overraskende, at amerikanske Stonewall har lavet en af verdens bedste Bloody Mary mixere. Amerikanerne er vilde med den klassiske drink, som binder mad og drikke sammen med sin fylde, velsmag og krydring.

Tilsæt blot din yndlingsvodka og isterninger samt en stængel blegselleri eller løvstikke. Nyd den solo eller i selskab med grillede krabbeklør, østers, sardiner eller god skinke.

Stonewall Bloody Mary

Drinks til 1 person

INGREDIENSER
5 cl Wannborga Vodka
12 cl Bloody Mary Mixer
En stægel blegselleri eller løvstikke
Isterninger

SÅDAN GØR DU
Drinken kan enten bygges direkte i et glas eller shakes i en cocktailshaker. Servér straks

Bloody mary Kit

2 fl 299,- SPAR 59,-

1 gl Stonewall Bloody Mary mixer, 712 ml

1 fl Vodka Ultra Premium ØKO 70 cl 40,3% Wannborga, Öland

Mød Thomas, køkkenchef på Nordre Toldbod

Det var pingpongen og de lidt voldsomme og store armbevægelser i madprogrammet 'Det muntre køkken' med Nikolaj Kirk og Paolo Guimares, der startede fascinationen og interessen for kokkefaget.

THOMAS VENØBO KØKKENCHEF

Hans armbevægelser er knap så voldsomme som i 'Det muntre køkken'. Thomas er sin egen på sit felt. Han er rolig og ydmyg, og i hans køkken hersker knap så hård og kommanderende en tone, som kokkefaget ellers kan have ry for. Pingpongen lever derimod i bedst velgående. Og i det tværfaglige sammensurium af Løgismose-personale er Thomas ven med alle.

Thomas er udlært fra det tidligere Brasserie Ego, men hans kokkeidentitet blev først rigtig skabt i årene som kok, souschef og til sidst køkkenchef på Trattoria Fiat. Thomas begejstres og inspireres mest af alt af det italienske køkken. Så da Thomas kom til Løgismose, hvor det jo ikke er nogen hemmelighed, at vi rykker på den franske sjæl, fulgte flere italienske produkter og ikke mindst retter med. For spørger man Thomas, tager det italienske køkken gode produkter og hjælper dem kun lige lidt på vej.

En italiensk favorit er linguine alle vongole, den ret kan nemlig det der – tale for sig selv. Man kan tage til Italien og spise bøf, lavet på det bedste kvæg, man kan forestille sig, uden nogen form for særligt (og forstyrrende) tilbehør. Dagen efter bruger italienerne skanken til noget af det bedste Thomas ved, nemlig Osso Bucco.

Fascinationen for de enkelte råvarer stammer nu helt tilbage fra somrene som knægt og trolig jordbærplukker. Jordbær er det bedste, den danske sommer har at byde på og Thomas spiser dem helst med mælk og fløde og helst sorterne Korona og Polka, der modner midt på sæsonen. De er ikke bare søde og store som sæsonens første jordbær, men de har tillige stor smag.

Når man spørger Thomas, om der er noget, vi danskere skal være bedre til rundt omkring i vores køkkener, venter han eftertænksomt med at svare. Ydmyg som han er, lægger han selv ud. Vi danskere skal blive bedre til at udnytte de råvarer, vi har og bruge de produkter, vi ikke fik spist i går. Eksempelvis stokken og bladene på blomkål. Smagen i stokken er mere kompleks end selve blomsten. Bladene kan erstatte spinat i de fleste retter og ristet af i smør på panden er de formidable.

KLUB
LØGISMOSE
VIN & MAD

RESTAURANTER VI KAN LI'

NAPA

I Vesterå i Aalborg ligger den nye ambitiøse restaurant og vinbar Kvalitet, store smagsoplevelser, god vin og en nærværende betjening spreder glæde, når man er gæst – og det kan man være til frokost, til fyraften, til middag og til cocktails hos loungeinspirerede Napa.

LØGISMOSE-VINE PÅ KORTET FIND BLANDT ANDET

Pouilly Fume Triptyque
Domaine Cailbourdin

Côte de Baune La Grande Chatelaine
Pinot Noir
Domaine C. Newman

DERFOR:
Med et ganske betragteligt vinkort i hele paletten af områder, druer og ikke mindst prisklasser, og hvor de fleste vine fås på glas, og med en pris, hvor du ofte opgraderer dig til en bedre flaske end først tiltænkt, ville vi gerne være bosiddende i Aalborg!

"For os er den gode vin en hjertesag, og vi tror på, at god vin, gode råvarer og udsøgt mad giver livskvalitet og spreder glæde"

– Mette Jensen, Napa Lounge

HVORNÅR:
Søndag - mandag: lukket
Tirsdag - onsdag: 15.00 - 22.30
Torsdag: 15.00 - 23.00
Fredag - lørdag: 11.30 - 01.30

NAPA
Vesterå 14
9000 Aalborg
Tlf.: +45 98120808

Læs mere her:
http://napalounge.dk/

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
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Jens Peter Nebsbjerg
Thomas Venøbo
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Ditte Svane
Emilie Schou Willhjelm Ravn
Morten Hyldgaard

Art Director / Illustrator
Annemarie Buck

Fotograf
Martin Kaufmann

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

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 31. maj til og med 30. juni 2019.

Pris 40 kr.
31.05.2019 - 30.06.2019
5 713507 015310