40 KR.

KLUB

NR. 3 2020

LØGISMOSE

VIN & MAD

VIN

- Fransk rosé når den er bedst
- En ny generation i Sancerre
- Flydende forførelse fra Ribeira Sacra
- Antidoto – modgift mod mainstream
- Nyt guldæg fra Bourgogne
- Comtessen over dem alle
- Det er kult, det er kostbart

MAD

- Fjordrejer
- Risotto med grønne asparges
- Rejer på grillen
- Høns i asparges
- 3 favoritter med Løgismose kyllingen

SMAGEN AF SOMMER

MIT ELSKEDE PROVENCE

Af Signe Wulff

DET GODE GREJ

GOD VIN FORTJENER GODE GLAS

INDHOLD

3 **Thildes leder,** Forventninger i kø
4 **Smag på sæsonen,** Fjordrejer – Smagen af den danske sommer
6 **Sæsonens udvalgte,** Fransk rosé fra den bedste ende af spektret & Snack-kasse
8 **Sæsonens udvalgte,** En ny generation Reverdy i Sancerre
Opskrift: Risotto med sæsonens grønne asparges
10 **Sæsonens udvalgte,** Flydende forførelse fra Ribeira Sacra
Opskrift: Rejer på grillen med Piment d'Espelette-marinade
12 **Sæsonens udvalgte,** Antidoto –Modgift mod mainstream
13 **Det gode grej,** Zalto – God vin fortjener gode glas
14 **En Løgismose-klassiker,** Nyt lille guldæg fra Bourgogne
Opskrift: Høns i asparges
16 **Vin & vandring,** Mit elskede Provence med Signe Wulff
18 **Stormesteren,** Comtessen over dem alle …
20 **Delikatesser,** FANGST – Nordisk kvalitet på krogen
22 **Rødvine til lysere tider,** Afkølede, lette rødvine & Gamay fra Loire – en overset perle
24 **Løgismose i Netto,** Smid Smagen af Frihed på grillen
26 **Løgismose i Netto,** Tre favoritter med Løgismose kyllingen
28 **Bobler,** Bobler til enhver lejlighed
30 **Kældervine,** Det er kult, det er kostbart, det er uden for kategori
32 **Thildes vinviden,** Hvordan produceres boblerne i mousserende vine?
34 **Barskabet,** Vermouth – skal da ikke stå og skamme sig i barskabet!
36 **Bagsiden,** Smagekassen, har du svært ved at vælge?

TIL INFO…
Dette magasin er røget i trykken 5. maj 2020 og alt indhold præsenteres derfor i lyset af netop denne tid. Eventuelle ændringer i situationen omkring COVID-19 herefter er derfor ikke afspejlet i dette magasin, men følges og respekteres naturligvis nøje i Løgismoses daglige arbejde.

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 18. maj til og med 30. juni 2020.

Få leveret fragtfrit lige til døren
Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. tirsdag 30. juni 2020.

Find koden til fragtfri levering i vores Klub Løgismose-nyhedsbreve

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

Der tages forbehold for trykfejl og prisændringer samt udsolgte varer.

Chefsommelier Thilde Maarbjerg

FORVENTNINGER I KØ

Og endda uden den afstand, vi ellers har vænnet os til gennem de sidste par måneder. Vi har meget at glæde os til, og det er netop det, foråret og den tidlige sommer er mester i: at skabe forventninger. Højsommeren lurer om hjørnet og tanken om en gennemvarm sommerbrise frembringer minder om sidste sommer på Gottland.

Det var skandinavisk sommer, når det er bedst, og jeg nød alt fra kardemummabullar under pergolaen på gårdspladsen på et af øens skønne bagerier til cykelturen langs de små veje med æbletræer, der struttede i julisolen, svømmeturen i de kølige bølger og den iskolde fadøl på havnen i Visby.

Dejlige sommersteder har vi også mange af i Danmark, og hvis ikke man tidligere har frekventeret dem, er 2020 måske året, hvor de skal udforskes og ikke mindst støttes. I skrivende stund sidder mange på stikkerne på Bornholm, langs den jyske vestkyst, på Samsø, Læsø, i Skagen, i Smålandshavet og på den sjællandske nordkyst for blot at nævne nogle af de steder, som er særligt populære om sommeren. Hvornår kan de få lov at yde deres metier, være værter og udvise gæstfrihed og skabe oplevelser og rammer for gæster i det danske sommerland? Og hvordan bliver den sæson, som de er så afhængige af i kraft af fraværet af tilstrækkeligt med gæster resten af året?

Med tvivlsom opbakning fra turister fra resten af verden er der behov for national opbakning. Det er en oplagt mulighed for at besøge den ø, by eller egn i Danmark, du altid har drømt om, men som ubemærket var havnet bag i køen, bag Barcelona, London, New York og alle de fristelser, den store verden byder på. Du kan køre til det hele i Danmark, tag en færge og pak en dejlig madpakke og hav kold rosévin med i køletasken, til du kommer frem. Brug sommeren på at udforske det nære og det lokale og forkæl dig selv, børn og/eller børnebørn med det bedste Danmark har at byde på. Giv dem minder for livet om deres eget land, gastronomiske såvel som kulturelle, oplevelser i den danske natur og langs vores fantastiske kystlinje, spis gammeldags vaffelis med flødeskum og syltetøj, drik irsk kaffe i de sene timer rundt om bålet og spil kroket på græsplænen.

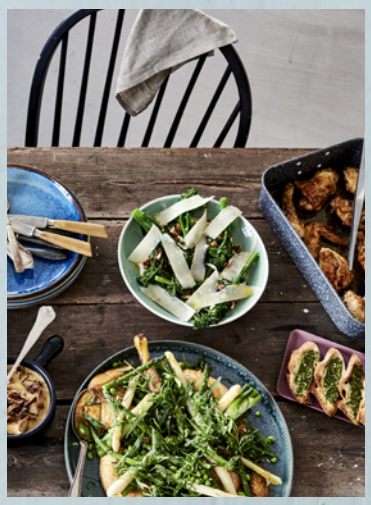
Hvad er dine bedste sommerminder fra Danmark, store som små? Brug sommeren 2020 til at lade dem leve videre i et andet menneske, der står dig nært og genopdag den danske sommers uendelige strøm af glæder.

Thilde Maarbjerg

I DETTE MAGASIN ...

... kan du glæde dig til spændende nyheder og forfriskende vine i alle farver. I det interessante, opkommende område, Ribeira Sacra i Spanien har vi fundet Abadia da Cova, som med sine farvestrålende og elegante etiketter skaber forventninger til indholdet, der fornemt og forførende indfries. For Beaujolais-yndere er vores nye Gamay fra Domaine de la Rochette i Loire en herlig overraskelse. Nyaftappede rosévine fra 2019-høsten er også på plads, både i form af gamle kendinge som Mélopée de Gavoty og Domaine d'Eole, men også nyheden Sancerre Rosé "Florilège" fra Romain Reverdy kan du glæde dig til. Eller hvad med en kølig Vermouth på terrassen fra vores store Vermouth-tema?

Godt begyndt er halvt fuldendt, og sommeren er startet på bedste vis med et potpourri af skønne vine og retter i Klub Løgismose. God læselyst og forventningsglæde.



SMAGEN AF DEN DANSKE SOMMER

Man bliver glad i låget, når der, malet med store røde bogstaver, står 'fjordrejer' skrevet på vinduet hos fiskehandleren. For så er forårets største danske delikatesse landet!

Skribent: Emilie Schou Willhjelm Ravn

Findes der noget meget bedre end at sætte tænderne i et stykke lyst brød med et bjerg af nypillede fjordrejer, citron, mayonnaise og dild? – Næppe!

Især når de små krebsdyr hjemmekoges og pilles i hånden. Det kan virke en anelse omstændigt at skulle pille et kilo fjordrejer. Tricket er at koge rejerne, mens de atter er så levende som mulig, så vil de ikke være nær så svære at pille. Må vi desuden anbefale, at du, efter endt kogning af rejerne, i selskab med en god ven, tager dem med ud under den åbne himmel og piller dem, imens du nyder et glas rosé. Så skal du se; rejerne vil pille sig selv!

Fra april-oktober, hvor havene tiltagende bliver varmere, bevæger fjordrejerne sig ind på det lave vand, hvor der er tang at gemme sig i. Her vil de parre sig, og vi får mulighed for at fiske de tibenede krebsdyr. Måske har du allerede fanget årets første fjordrejer; så har du sandsynligvis opdaget en mørk plet på hovedet af rejen. Det er de ugydte rogn, hunnen bærer på. Nogle somre, hvis det er rigtig varmt, vil rejerne gyde flere gange, og du vil ligeledes kunne opleve de mørke pletter senere hen på sommeren. Med andre ord er den mørke plet et godt tegn på en varm sommer.

Den mest udbredte art af rejer kaldes Roskilderejen. Udseendet varierer fra at være næsten gennemsigtig med brune pletter til rødbrun. Navnet stammer fra gamle dage, hvor de fangede rejer fik navn efter det sted, de blev fanget – og i Roskilde Fjord optrådte fjordrejen altså i store antal! Det gør den stadig, men fordrejer kan i sæson fiskes de fleste steder langs den danske kyst og i fjorde. Særligt Østerssøen er kendt for sine store mængder af fjordrejer.

Så på med waders – for det er blevet tid til at stryge rejer!

Tip 1. Gem skallerne, frys dem evt. ned. De kan bruges til en udsøgt skaldyrsbisque; brun skallerne af i en gryde med lidt olie, kom en gavmild sjat hvidvin og/eller cognac på og lad herligheden simre og koge ind. Si skallerne fra, tilsæt lidt tomatpuré og smag til med piskefløde, salt, peber og citron. Servér med godt brød som forret eller brug bisquen som sauce til friskkogt pasta.

Tip 2. Kom smør på en pande, tilsæt rejeskaller, lad det bruse op og tilsæt tomatpuré – brug reje-tomat-smørret til sauce hollandaise med en dejlig rejesmag.

TIP 3. Vidste du, at fjordrejer kan spises hele, altså helt uden nørkleri og pillearbejde? Hvis du friterer dem hele i olie, bliver rejerne dejligt sprøde. Drys blot lidt salt over dem – så har du en herlig snack.

Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé, 2019
Domaine d'Eole ØKO
Find vinen på side 6.

Hvis man ser bort fra pilleriet, er fjordrejer ren fast-food: De skal blot koges i en gryde med lidt sukker og salt.

Når vandet koger, hældes fjordrejerne i. De gives et let opkog, til det begynder at skumme lidt i siden, og så er de færdige og blevet flot røde.

Hæld rejerne over i en si og hæld koldt vand på, så løsner skallen sig lidt, og du vil have nemmere ved at pille dem.

Fagekspert
Per Bach

FRANSK ROSÉ FRA DEN BEDSTE ENDE AF SPEKTRET

Selvom meget ikke er, som det plejer at være, så er der ingen grund til at gå ned på rosé, og med disse tre friskaftappede franske klassikere er du godt garderet.

Der er tale om tre vine fra den bedre ende, ja, vi tør vel godt sige den bedste ende af spektret i deres tre respektive distrikter. De er alle skabt uden knæfald for den lille sødme, som så mange andre producenter føler sig nødsaget til at inkoperere i deres vine for at føle sig sikre på, at de kommer med op på den lyserøde bølge. Det betyder ikke, at vinene er tynde og sure. Så langt fra. Det betyder bare, at de er skabt i troen på, at den primære saftige frugt fra sunde druer høstet på det rette tidspunkt kan sparke dem hele vejen i mål. Vi kalder det autentisk og svært vanedannende og vi elsker det!

Trods rosévinenes umådelige popularitet bliver de fleste flasker stadig onduleret, når eftermiddagens sol åbner for et lille ekstra glas i utide, eller mens vi går og venter på, at bordet kalder – og gerne i selskab med salte snacks af forskellige slags. Den tørre rosé er dog ydermere en oplagt kavalér, når de fleste serveringer med fisk og skaldyr bæres frem, og med den indbyggede snert af garvesyre klarer de fleste lyserøde vine sig tillige smukt, når alskens fjerkræ kommer flyvende ned på tallerkenerne.

Det handler blot om at tage de gode rosévine med videre efter eftermiddagens snack-stund med chips, nødder og salte grissini; selvom netop disse stunder kan være svære at give en ende. At nyde eftermiddagens sidste solstråler blive til aftenens første, med kold fransk rosé i glassene er lykke i koncentreret form – og du skal ikke snyde dig selv for at opleve det!

NYHED

Sancerre Rosé Florilège, 2019
Romain Reverdy, Loire
1 fl 195,-

6 fl 895,- SPAR 275,-

En særlig cuvée fra den unge Romain Reverdy, som nu tapper sine egne vine hjemme i forældrenes kælder. Samme druemateriale og samme fremstillingsmåde bare tappet fra den tank, som efter 6 måneder sur lie fremstod mest vellykket. Dejlig saftig bærsødme og måske lidt mere vital og vibrerende end den hidtidige rosé fra Bernard Reverdy. Det er de små fine detaljers dans.

Lirac Rosé, 2019
Château Mont-Redon, Rhône
1 fl 159,-

6 fl 745,- SPAR 209,-

På Château Mont-Redon oplever de enorm interesse for dette fine alternativ til Tavel og har derfor fordoblet produktionen. Udelukkende håndhøstede Grenache- og Syrah-druer, som efter 6 måneder sur lie i stål tappes på flaske. En vidtfavnende, let krydret rosé med så sommerlige noter af solmodne jordbær og hindbær, at man ikke undgår at blive en lille smule lykkelig.

Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé, 2019,Domaine d'Eole ØKO, Provence
1 fl 159,-

6 fl 645,- SPAR 189,-

Yndefuld rosé fra tyskfødte Matthias Wimmer, som nu 5 år i streg på overbevisende vis har formået at begejstre os med sin økologiske rosé. Det er, som vores sommelier Thilde Maarbjerg noterede, da hun smagte vine første gang, "textbook. End of story." Bare 4 måneders modning så den kan tappes i januar og være helt klar til at gå foråret i møde. Sværere behøver det ikke at være. Et glimrende valg til sæsonens udvalgte råvare – fjordrejer. Servér rejerne på ristet brød med hjemmerørt mayonnaise og frisk dild.

SMAGEKASSE

Rosé-smagekasse
6 fl 795,- SPAR 191,-

2 fl Sancerre Rosé Florilège, 2019, Romain Reverdy
2 fl Lirac Rosé, 2019, Château Mont-Redon
2 fl Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé, 2019, Domaine d'Eole ØKO

SNACKS TIL TERRASSE-TID

Vi elsker at snacke – og vi er ret sikre på, at det ikke er en tilbøjelighed, vi står alene med! Når solen står højt på himlen, varmen smyger sig som en dyne om terrassen, og der er kold rosé i glasset, så er salte snacks selvskrevne gæster. Vi har samlet en kasse med et udvalg af vores favoritter, som det kan være svært at holde fingrene fra. Fyld snackkurven med salte, grove chips fra Brown Bag Crisps, sprøde grissini som i Italien, sprøde cashewnødder og mandler og lad sommerstunden smage af mere.

Snackkasse

195,- SPAR 75,-

2 pk chips, letsaltede, 40 g, Brown Bag Crisps
2 pk chips, cheddar & løg, 40 g, Brown Bag Crisps
2 pk chips, havsalt & malteddike, 40 g, Brown Bag Crisps
1 pk marcona mandler, ristede og saltede, 90 g, ØKO, Løgismose
1 pk cashewnødder, saltede, 90 g, Kraghs Luxury Selection
1 pk grissini, rosmarin & havsalt, 200 g, Casa Vecchio Mulino
1 pk macadamia nødder, ristede og saltede, 80 g, ØKO, Løgismose

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

EN NY GENERATION REVERDY I SANCERRE

Producent: Domaine Bernard Reverdy | Område: Loire, Frankrig

En evergreen i Løgismose, Domaine Bernard Reverdy, knopskyder i form af Romain Reverdy og hans serie i eget navn, "Florilège". Noël og Claudines søn har siden 2008 hjulpet til på familiedomainet efter omfattende studier og praktikophold i ønologi, og "Florilège" er en nyhed i Løgismose.

Det er ikke sjældent, at den næste generation har brug for at lave radikale ændringer, enten for at understrege generationsskiftet, en ny tid eller sin egen personlighed. I dette tilfælde er der mere tale om det gode gamle udtryk "æblet falder ikke langt fra stammen", og Romains vine fastholder den ærketypiske stil i appellationen, som så mange mennesker beundrer ved familiedomainet Bernard Reverdy.

Sancerre kan noget særligt med Sauvignon Blanc, hvilket grundlæggende skyldes den rette kombination af klima og jordbund. Sauvignon Blanc er en vækstvillig plante med tendens til både for meget løv og for mange druer. Er klimaet for varmt og jordbunden for fertil, bliver vinene opulente, anmassende, højaromatiske og samtidig med en meget tydelig grøn snert i retning af tomatstilk, solbærblade og grøn peberfrugt, sidstnævnte særligt, hvis ikke udbyttet begrænses tilstrækkeligt.

I Sancerre er jordbunden naturligt næringsfattig i mange vinmarker, hvilket begrænser udbyttet naturligt, og den nordlige beliggenhed sikrer, at for meget sol og varme, i hvert fald som tingene er nu, ikke giver overmodenhed.

Man kan derfor glæde sig til Sancerre Florilège, der glimter med sin skinnende lyse, gulgrønne farve i glasset og dufter forførende af friske grønne stikkelsbær, limeskal, grapefrugt og kørvel med lille snert af hyldeblomst og friskklippet græs.

I munden fornemmes den nærmest sprøde, vibrerende syre, som er signatur for hvid Sancerre, og vinen fremstår med let krop, ingen fadlagring og fokus på det ungdommelige drevet af frugt og blomster karakterer. Afslutningen er ren og frisk.

Nyd den direkte fra køleskabet en lun forårs- eller sommerdag til retter med grønne asparges, salade chèvre chaud, ceviche eller som aperitif.

NYHED

Sancerre Blanc Florilège, 2019
Romain Reverdy
1 fl 195,-

6 fl 895,- SPAR 275,-
12 fl 1.695,- SPAR 645,-

Sauvignon Blanc fra Loire og grønne asparges er et klassisk match, som kan anvendes i flere udstrækninger. Her er det med en cremet risotto, hvor vinens syre endvidere giver en behagelig opfriskende og mundrensende effekt.

Risotto med sæsonens grønne asparges

Opskrift til 4 personer

Sprøde og pivfriske grønne asparges er en af sæsonens lækreste råvarer, som kan inddrages på utallige måder i køkkenet. Er aspargesene helt friske, kan og bør de nydes efter minimal tilberedning. Prøv dem som her i en cremet risotto, hvor de bibringer en karakteristisk smag, let sprød konsistens og den fineste grønne farve. Nyd retten med et køligt glas Sancerre fra Domaine Romain Reverdy og byd sommeren velkommen.

INGREDIENSER

1 l hønsebouillon
350 g friske grønne asparges
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.

Skyl aspargesene og knæk den nederste del af stænglerne. Skær dem i mundrette stykker. Varm en pande med lidt olie og smør og steg aspargesene i et par minutter; de skal stadig have masser af bid! Krydr med salt og peber og stil panden til side.

Når risene er møre, efter ca. 25 minutter, tilsæt da smør, parmesan, citronsaft og de ristede asparges. Rør det hele godt igennem og smag til.

Servér risottoen med friske ærteskud eller grønne asparges, fintsnittet på mandolinjern på toppen og ekstra parmesan, hvis humøret tillader det.

Find produkterne fra Casale Paradiso i vores butik og på løgismose.dk

Skal det være nemt?

Casale Paradiso, som har hjemme i Abruzzo-regionen i Italien, har taget nogle af gastronomiens bedste risottoretter og lavet smagfulde ris-blandinger, som er nemme at tilberede, hvad enten du er nybegynder eller passioneret amatørkok. Der er naturligvis brugt Carnaroli-ris, som er perfekte til fremstilling af risotto.

1 ps 35,- 300 g

Risottoris med asparges, Casale Paradiso
Risottoris med svampe, Casale Paradiso
Risottoris med safran, Casale Paradiso

Fagekspert
Per Bach

FLYDENDE FORFØRELSE FRA RIBEIRA SACRA

Producent: Abadía da Cova | Område: Galicia, Spanien

Da vi sidste år faldt for vinene fra Bodegas Gancedo, opdagede vi efterfølgende, at folkene bag netop havde hyret den talentfulde vinmager Nacho Álvarez, som Robert M. Parker Jr. i 2015 kaldte "one of the most up-and-coming, young winemakers in all of Spain". Det var derfor naturligt at spørge ind til, hvad Nacho Álvarez ellers fik tiden til at gå med, efter han havde forladt posten som frontfigur for mægtige Grupo Jorge Ordóñez for at vende hjem til Galicien og mere tid til familien.

Han fortalte, at han netop havde signet med familien bag Abadía da Cova i det lille Ribeira Sacra-distrikt, og han ville da gerne sende et par flasker, hvis vi var interesserede. Prøverne kom, og vi behøvede næsten blot at stikke næsen i glassene, før vi begejstrede kunne konkludere, at dette var vine, vi simpelthen måtte importere.

Det er søskende Paloma, Adrian og José Rodriguez, der har hentet Nacho Álvarez ind for løfte Abadía da Cova det sidste stykke op ad den spanske kvalitetsstige. Planen er, at det skal ske med en stribe mikroproduktioner fra forskellige, ekstremt stejle terrasser samtidig med, at den eksisterende portefølje profileres.

Vingården blev etableret i sin nuværende form i 1958, men de tre søskende er 4. generation i en familie, der har levet ved Miño-floden siden 1890'erne. Den første vin blev tappet på flaske i 1986 og siden er aktiviteterne vokset lige så stille via alliancer med små vinbønder og via tilkøb af stejle parceller med gamle vinstokke.

Det er et projekt, som ikke lige sådan lader sig kategorisere. Jeg kan bedst beskrive det som en slags åbent familielandbrug, hvor en håndfuld naboer og venner er kommet med om bord i en konstruktion, som slægter kollektivet og kooperativet på. Lige nu er de 20 i alt, heraf 7, som tilbringer det meste af tiden ude blandt vinstokkene på de 10 ekstreme parceller på til sammen 25 ha., der udgør fundamentet for vinproduktionen.

NYHED

Ribeira Sacra a Fuga Blanco, 2019
1 fl 154,-

6 fl 695,-
SPAR 229,-

Druerne plukkes på den såkaldte Cuñas-skråning, hvor vinstokke står på sydvestvendte terrasser, og vinen gærer i rustfrit stål med efterfølgende modning sur lie i 5 måneder inden aftapningen. Efter Nacho Álvarez ankomst er der blevet skruet helt op for indholdet af Albariño, og resultatet er flydende forførende. En herlig aromatisk, nærmest eksotisk vin, som samtidig kommer med så megen moden citrus, at den er læskende.

NYHED

Ribeira Sacra a Fuga Tinto, 2018
1 fl 126,-

6 fl 575,-
SPAR 181,-

Her er der 4 forskellige parceller tilplantet med Mencia i spil. Bl.a. den svimlende stejle Brinco-skråning, hvor en mikro-skinnebus trækker druerne op til vejen. Alle stilke fjernes, men druerne knuses ikke inden de forvandles til vin i rustfrit stål. Det er lidt på samme måde som med traditionel Beaujolais. En dejlig krydret og umiddelbar vin, som fortjener at blive serveret sval, så de modne drivende saftige røde bær virkelig får lov til at shine.

SMAGEKASSE

Ribeira Sacra-smagekasse
6 fl 675,- SPAR 165,-

3 fl Ribeira Sacra a Fuga Blanco, 2019
3 fl Ribeira Sacra a Fuga Tinto, 2018

Etiketterne er, med inspiration fra den galiciske mytologi og den rige fauna i og langs Miño-floden, nydesignede af den surrealistiske grafiker Ana Díez Rivera, der også er kvinden bag det avantgardistiske designbureau "Plástica".

Familien, naboerne og vennerne bag produktionen på Bodegas Gancedo.

Vinmarkerne fra Bodegas Gancedo ligger på skråningerne ved Miño-floden.

Rejer på grillen med Piment d'Espelette-marinade

Let ret til 4 – husk tilbehør

Store friske rejer i en pikant marinade med det baskiske krydderi Piment d'Espelette er smagen af sommer og varme. Rejerne grilles med skal og skal pilles løbende, mens I spiser – det er en ganske hyggelig måde at spise sammen og tillader god tid til at smage både den røde og hvide version af Ribera Sacras vine.

INGREDIENSER

4-500 g. kæmperejer med skal
2 spsk Piment d'espelette
1 dl vindruekerneolie
1 tsk salt

SÅDAN GØR DU

Rør en marinade af olie, Piment d'Espelette og salt og lad rejerne marinere heri, i minimum 30 minutter, men gerne længere. Grill rejerne et par minutter på hver side – du kan eventuelt sætte dem på træspyd, som har trukket i lidt vand, inden rejerne kommer på.

Servér rejerne med en sprød grøn salat og friskbagt brød med smør og nyd sommerstemningen, mens selskabet selv piller rejerne ved bordet.

i VINMATCH
Den røde Mencia kommer med en ung og forfriskende profil, som vil tiltale de fleste, og den vil være et lige så veloplagt valg til vores spicy rejer, som den hvide Albariño. Hvis du har mulighed for det, så skænk dem begge!

PIMENT D' HVAD FOR NOGET?

Piment d'Espelette er et chilikrydderi fra den lille baskiske by Espelette. De små røde pebre høstes i sensommeren og tørres hængende på huse og balkoner i byen.

Krydderiet er stærkt og elegant på samme tid, og det fremhæver smagen i din mad uden at overdøve de øvrige ingredienser. Piment d'Espelette er den eneste franske paprikachili, som har opnået den beskyttede europæiske IGP oprindelsesbetegnelse.

Chilierne til krydderiet skal således dyrkes, forarbejdes og emballeres i kommunerne Larressore, Souraïde, Aïnhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle eller Ustaritz.

Brug krydderiet, hvor du ellers ville tilsætte lidt varme og styrke som i en hjemmerørt mayonnaise, i marinaden til den hele kylling eller prøv sågar at tilsætte krydderiet i en ganache til fyldte chokolader.

Piment d'Espelette krydderi, 45 g

1 gl 85,-

i **Find det smagfulde krydderi i vores butik og på løgismose.dk**

Fagekspert
Per Bach

ANTIDOTO
MODGIFT MOD MAINSTREAM

Producent: Bodegas Antídoto | Område: Ribera del Duero, Spanien

"Antidoto" er det spanske udtryk for "modgift", som den franske vinmager Bertrand Sourdais valgte, da han skulle finde et navn til sit nye projekt, da han for 10 år siden forlod Dominio de Atauta. Dengang ville de nye ejere, i lyset af det, som vi nu skal lære at kalde den forrige finanskrise, have ham til at producere mainstream.

Antidoto er således på ingen måde et plat forsøg at slå mønt på den ulykkelige situation, som Spanien og resten af verden er havnet i. Det en fællesnævner for nogle vine, der er tænkt som en modgift mod alle de kønsløse vine, der bliver skabt på frugten fra det Bertrand Sourdais kalder "manipulerede" Tempranillo-kloner.

Ambitionerne er tårnhøje, og da Bertrand Sourdais også er det, vi engang kaldte en "fremmedarbejder", er sammenligningen med Peter Sisseck nærliggende. En sammenligning, som Bertrand i øvrigt hygger sig med, og med et glimt i øjet gerne giver følgende ord med på vejen: "Hvis Peter går rundt med ambitioner om at begave os med Spaniens svar på Lafite, så sigter jeg efter en Romanée-Conti' i spanske gevandter."

Både i 2018 og 2019 befinder flere af de to herrers vine sig i toppen af Tim Atkins ultimative liste over de 100 bedste vine i Ribera del Duero, og i følge Tim Atkin er det kun Vega Sicilia, som lige nu stråler om kap med topvinene fra Bertrand Sourdais og Peter Sisseck.

Bertrand Sourdais rejse mod toppen i Spanien er sket i et parløb med vennen David Hernando, som efter Bertrands anvisninger begyndte at købe højt beliggende parceller med gamle vinstokke oppe mellem Aranda de Duero og Soria i den øvre del af Duerodalen. Dealen var, at David, der havde pengene, tog investeringerne, som så skulle kapitaliseres gennem de vine, som Bertrand producerede.

De første år lejede de sig ind hos venner og bekendte, men i 2016 tog de springet og investerede i topmoderne udstyr, som blev installeret i nogle forladte bygninger i San Esteban de Gormaz. Nærværende La Hormiga er således blot den anden årgang fra Bertrand Sourdais egen kælder.

NYHED

La Hormiga de Antídoto, 2017

1 fl 275,-

3 fl 675,- SPAR 150,-

Dette er, hvad der svarer til en Reserva hos kollegaerne, og den bliver skabt på frugten fra to små parceller helt oppe i 950 meters højde på sletten nær den lille flække Matanza. Navnet refererer både til de mange myrer, som skaber ventillatin til vinstokkenes rødder og til de flittige vinbønder, som har hjulpet til med at revitalisere vinmarkerne, som oprindeligt blev tilplantet i 1922, men siden blev opgivet i begyndelsen af det nye millennium.

Høsten blev overstået på en enkelt dag (27. september), og vinen blev delvis gæret med hele drueklaser. For at raffinere udtrykket og undgå bitre tanniner blev den gærende most pumpet bort fra stilke, kerner og drueskin lige så snart Bertrand vurderede, at der var farve nok til stede til, at forbrugerne ikke vil blive "skræmte", hvorefter vinen gærede færdig, som var den hvid. Den er modnet 18 måneder på små overvejende nye franske fade, og derpå tappet på flaske uden forudgående klaring eller filtrering den 15. juli 2019.

På én gang en kraftig, saftig og elegant Ribera del Duero med masser af moden frugt og subtile krydderier fra den intense fadlagring. Den virker allerede dejlig harmonisk og kommer med en syre og en læskende mineralitet, som leverer det perfekte modspil til eksempelvis alle de udskæringer af oksen, der ikke er for de fedtforskrækkede.

Zalto har med deres brede udvalg af vinglas, det rette glas til enhver lejlighed. En god rødvin bør nydes af et Zalto Bourgogneglas eller et Zalto Bordeauxglas, mens bobler bør nydes af Zalto Champagneglas.

Det gode grej

Chefsommelier Thilde Maarbjerg

GOD VIN FORTJENER GODE GLAS

Man glemmer ikke første gang, man oplever en vin i et Zalto-glas. For Thomas' og mit vedkommende var det i Østrig, selvsamme land, som Zalto produceres i og et land Thomas nærer stor kærlighed til. Ikke at sidstnævnte havde indflydelse, for glasset taler for sig selv.

Zalto slog alt, jeg tidligere havde nydt vin fra. Glasset er florlet og har en helt unik form og balance i hånden. Glassenes kurver er inspireret af gradtal for jordens hældning, og allerede i romertiden benyttedes de samme værdier, når datidens bygningskonstruktører opførte lagrer til fødevareopbevaring. Romerne erfarede, at holdbarheden blev forlænget og smagen forbedret, og det er ligeledes tanken bag Zaltos exceptionelle glasserie, Denk'Art, hvis mål er at lade den enkelte vin opnå sit ypperste potentiale.

En af verdens førende glaseksperter, den østrigske præst Hans Denk, brugte 3 år på at udvikle glasserien sammen med Zalto, en familie, der gennem seks generationer har specialiseret sig i glasproduktion.

Fra den første berøring adskiller de forskellige Zalto-glas sig fra alle andre glas. Perfekt mundblæst krystal uden bly i et ekstraordinært design, der næsten virker for sart til at holde i hånden, selvom de netop er skabt til dette. Simpelthen fnuglette og raffinerede glas, hvor form og funktion smelter sammen på et hidtil uset højt niveau. Det er næsten kunst.

Find hele udvalget af zalto-glas på løgismose.dk til priser fra 525,- for 2 stk.

Høns i asparges

Opskrift til 4 personer

Denne version adskiller sig en smule fra den velkendte variant, hvor fyldet lægges i en tartelet. Princippet er dog det samme med den sprøde dej, der holder på stuvningen. Her bruges lårkød, men andet kød fra kyllingen eller rester fra en kyllingesteg kan sagtens bruges. Nyd serveringen med den fyldige Meursault i glasset, gerne tempereret til omkring 10-12 °C.

INGREDIENSER

HØNS
6 kyllingelår
1 spsk vindruekerneolie
1 dl hvidvin
½ bundt timian
2 laurbærblade
5 sorte peberkorn

SAUCE
2 spsk smør
2 spsk hvedemel
2 dl fløde
2 dl sødmælk
Ca. 4 dl kogelage fra lårene
6 blade husblas
150 g brune champignon
1 spsk vindruekerneolie
1 spsk smør
1 håndfuld hakket persille
Salt og friskkværnet peber

PANERING
2 sammenpiskede æg
1 tallerken med hvedemel
1 dyb tallerken med pankorasp
2-4 spsk vindruekerneolie

GARNITURE
12 hvide asparges
12 grønne asparges
1 bundt vilde asparges
1 spsk smør
1 lille drys sukker
1 lille håndfuld urter
Salt og friskkværnet peber

SÅDAN GØR DU

HØNS: Krydr lårene med salt og peber og brun dem i en gryde i olie. Tilsæt hvidvinen, lad den koge næsten helt væk og dæk kødet med vand. Lad det koge op, skum for urenheder og tilsæt timian, laurbær og peberkorn. Kog lårnene helt møre i ca. 1 time. Afkøl lårene og pil kødet af benene.

SAUCE: Smelt smør i en rummelig gryde, tilsæt mel og pisk det sammen og lad det bage lidt af i gryden. Tilsæt fløde og mælk lidt efter lidt under piskning, til saucen helt glat. Tilsæt hønsefond og rør, til saucen har en cremet konsistens og afkøl herefter. Læg imens husblas i blød i koldt vand og rør den ud i saucen. Skær svampene i stykker og rist dem på panden i olie og smør. Vend svampene og kyllingekødet i saucen og smag til med persille, salt og peber. Hæld saucen i et firkantet fad, dæk med husholdningsfilm og sæt på køl, til massen er helt kold og har sat sig. Vend den ud på et skærebræt og skær i rektangler eller firkanter.

PANERING: Vend stykkerne i henholdsvis mel, æg og panko. Sæt dem atter på køl, til de er helt kolde og faste. Steg stykkerne med hønsekød sprøde på panden i rigeligt olie. Anret stykkerne med hønsekød midt på tallerkenen og læg de tre slags asparges og lidt friske urter rundt om.

GARNITURE: Ordn de forskellige aspargestyper. Skær enden af de grønne asparges og pil de små blade af, der sidder langs stokken. Nip ligeledes enden af de vilde asparges. Skræl de hvide asparges og bræk den seje bund af. Blanchér de tre typer asparges kort, ét hold ad gangen i en gryde med letsaltet vand og læg dem herefter i iskoldt vand. Skær de hvide og grønne asparges i mundrette stykker og lad de vilde være hele. Lun de hvide og grønne asparges i lidt smør i en gryde og krydr med sukker, salt og peber.

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

NYT LILLE GULDÆG FRA BOURGOGNE

Producent: Vincent Prunier | Område: Bourgogne, Frankrig

Byd velkommen til Vincent Prunier, en producent i vores sortiment, som træder indenfor med noget af det, vi har stor efterspørgsel på: hvid Bourgogne. Hans stil er fokuseret, klassisk og mineralsk, men med de respektive refleksioner af årgangene, som vinmagere med respekt for naturen omfavner.

Côte de Beaune er udgangspunktet for Vincent Pruniers besiddelser, der siden starten i 1988 er gået fra 2 ha- til nu 13 ha-vinmarker. Dengang var han 21 år, og markerne var lejede. Gradvist opkøbte han mere og mere, og han havde fra starten markante holdninger i forhold til kvaliteten. Udbyttet skulle ned og dybe pløjninger mellem rækkerne skulle tvinge vinstokkenes rødder dybere ned.

Når det handler om hvid Bourgogne, har Vincent samtlige trumfer på sin hånd i form af kommunerne Meursault, Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet samt Saint-Aubin og Auxey-Duresses, og han laver også en smule rød med god nerve og bløde, røde bærtoner, der er typisk for det sydlige Côte d'Or.

Hans hvide lagrer typisk 10-12 måneder på fade, primært ældre fade, og det giver et afmålt fadpræg uden det på nogen måde kompromitterer den cremede, fedmefulde mundfølelse, vinene, helt efter bogen for området, har.

Les Vireuils er en 'lieu dit' (ikke klassificeret) mark og en af de højst beliggende i Meursault lige før skoven, på toppen af skråningen oppe over selve byen Meursault. Jordbunden er stenet og rig på kalk og flint, og særligt i de lunere årgange står markerne for nogle af kommune-appellationens bedste vine.

2016 var en udfordrende årgang først og fremmest på grund af den voldsomme frost, der ramte efter natten 26. april. Forårsfrost er generelt mere ødelæggende på lavereliggende marker, både fordi de er mere fugtige, og fordi frosten synker til det laveste punkt. Les Vireuils var derfor med sin høje beliggenhed ikke så ramt. De efterfølgende to måneder med lave temperaturer og meget nedbør var tæt på at være katastrofalt for mange producenter, da det gav store udbrud af meldug.

Heldigvis kan meget ændre sig i den afgørende modningsfase. Solen brød endelig igennem i juli og både august og lidt af september rummede ligeledes mange flotte solskinsdage. 2016 høsten startede relativt sent i anden halvdel af september, udbyttet var generelt lavt og årgangen anses for at være mere terroir-drevet end årgangs-drevet (modsat f.eks. 2015).

NYHED

Meursault Les Vireuils, 2016
Domaine Vincent Prunier
1 fl 475,-

2 fl 750,- SPAR 200,-
6 fl 1.995,- SPAR 855,-

Intens duft af citron med underliggende indslag af vanilje, hasselnødder og brunet smør. Lidt modne æbler på bagpaletten med fin præcis modenhed.

Silkeblød, smidig mundfølelse med dejlig fedme og rigdom uden at være tung og olieret. Den gennemgående syrestruktur holder fokus og skaber en harmonisk, velbalanceret vin. Servér ved 10-12 °C

MIT ELSKEDE PROVENCE

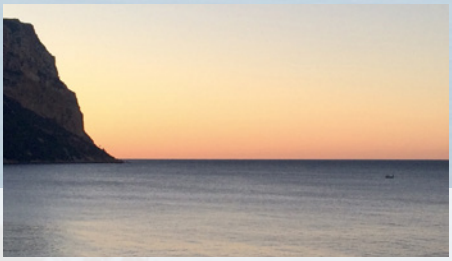
Vi danskere elsker Provence, og det er da heller ikke spor vanskeligt at forelske sig i varmen, lyset, vinen og maden. Start din tur til Sydfrankrig her i bladet og drøm dig til lys, skønhed og rosé i rigelige mængder. Og husk, det er noget, der kan nydes året rundt.

Provence har det hele. Det dejlige og behagelige klima er indlysende. Og så er der selvfølgelig lyset, som er så stærkt, at det næsten gør ondt i øjnene på os nordboere, der ikke er vant til så mange watt. Skønheden er ubestridelig, og det er altid opløftende at iagttage de pastelfarvede huse, de slanke palmer og det blå, blå hav, der ender i sydende bølger i rullestenene på de berømte strande ved Nice, hvor de fleste lander med fly fra København.

Hele kysten er selvfølgelig meget besøgt, og der er turister hele året, men tager man vestpå fra Nice og bliver ved vandet, ender man på et tidspunkt i den lille fiskerby Cassis, blot 20 km fra Marseille. På kanten af sæsonen er her mere end dejligt, og byen er en effektiv kur mod begyndende vinterdepression og hvad du ellers måtte have af weltschmerz. Et pittoresk getaway, hvor der stadig er en snert af ægte fiskerleje, selvom den lille by så sandelig tager sin del af masseturismen i sommermånederne. Tag ikke herhen i juli og august. Vent hellere til du kan besøge kystbyen i forårsmånederne eller om efteråret og kan få lov at opleve magien.

Byen ligger i en bugt med den majestætiske Cap Canaille-klippe, der rejser sig brat 400 m op af havet som et dramatisk og malerisk vartegn ved indsejlingen. På havnefronten ligger der små caféer og restauranter, og er man heldig og tidligt oppe, kan man få en plads i solen og fra sin position – med en kaffe ved hånden – overvåge hvornår, der kommer en fiskerbåd ind. Pludselig dukker den op i havnen, lægger til – og i samme nu pibler det frem med små, gamle damer med indkøbsnet og ulasteligt klædte herrer med cigaret i flaben og lurendrejerglimt i øjet, der skal købe søpindsvin til frokost eller klippefisk til aftenens klassiske bouillabaisse. Blæksprutter kommes levende ned i indkøbsposen og fægter ufortrødent med de otte arme, mens madame med smil på læben går hjemad med dagens fangst. Cassis er også et glimrende udgangspunkt for vandring. Fra byen er der masser af mulighed for at gå ture i klipperne ved les Calanques – de smukke fjorde, der kiler sig ind i middelhavskysten i et endeløst spektrum af blå, grønne og turkise farver. Tag en picnickurv med og find et sted, hvor du kan slå dig ned og gøre dine studier over farven blå. Det er meditativt. Du kan også bruge vandre-energien på at gå til nogle af AOC Cassis' kun 12 domæner. Flere af dem ligger i gåafstand fra byen, og da der ikke produceres særlig mange flasker – langt det meste sælges og drikkes lokalt – så er det jo næsten helligbrøde at spytte ud, når man smager. Nej, snør hellere støvlerne og gå på vinbesøg. Det er navnlig den hvide vin, Cassis er berømt for, men producenterne kan også lave rosé, der svinger.

I baglandet bag Cassis er der for alvor skruet op for roséen, og der er masser af vin at smage på. Vi er i den sarte, lyserøde rosés vugge, og er du til den elegante vin med den fine teint, er Provence stedet! Frankrig har den største produktion af rosé i verden, og langt det meste laves i Provence. Her udgør den sart lyserøde vin mere end 80 % af hele vinproduktionen. Det er provencalerne, der om nogen har det sorte bælte i rosé-fremstilling. For dem er det en kunstart, en videnskab, og selv om man selvfølgelig ikke kan generalisere, så kan man



SIGNE WULFFS REJSEANBEFALINGER TIL PROVENCE

Sejltur i Les Calanques og frokost i strandkanten
I Cassis skal du hoppe på en båd og tage på en sejltur i les Calanques, der bestemt også er seværdige fra vandsiden. Det er et velkendt fænomen, at man bliver dejlig sulten af havluft, så når du er tilbage i havnen, går du hen i den østlige del af bugten og får dig et frokostbord på restauranten Le Grand Large, der ligger i strandkanten. Det er kun sjovt på solskinsdage, hvor man kan sidde på terrassen og blive lykkeligt svimmel af solens refleksioner i havet (og et glas eller tre af den lokale vin). Bestil søpindsvin og fiskesuppe og nyd det gode serviceniveau, der er blandet op med skælmsk ligefremhed og provencalsk charme. Klientellet består af ærkefranske familier med vandkæmmede børn og forretningsmænd fra Marseille, der er ude at lufte elskerinden, der til gengæld lufter de store solbriller. Her er underholdning til timevis i mad, vin og de øvrige gæster, atmosfære, så det står efter, og så er maden virkelig lækker. Du får ikke bedre fisk end her.

Sov godt
Cassis har mange overnatningsmuligheder. Nogle steder holder lukket i januar og februar, men der er altid et værelse at få. Hôtel de la Plage Mahogany ligger i gåafstand fra havnen rundt om en lille pynt og med en fin lille strand nedenfor. Der kan man sove godt og stå op til udsigten af Middelhav og klipper. Er man ude efter en særlig (og dyr) oplevelse, skal man tage en suite på Château de Cassis. Slottet, der stammer helt tilbage fra det femte århundrede, ligger på en klippe over byen og har en vild udsigt over Cassis' røde tegltage og det blå Middelhav.

måske alligevel godt fremføre den påstand, at de sydfranske roséer som regel er friske, frugtige og raffinerede i deres duft- og smagsudtryk. Med en snert af godt humør og et touch af livsglæde og gode minder. Vine, som gør det svært at være sur, og vine, man sjældent går galt i byen med, hvis man går efter den seneste årgang. De her vine skal næsten uden undtagelse drikkes helt unge.

Servér rosé til diverse, lette småretter med masser af grønt, krydderier og krydderurter, skaldyr og kød i den lyse genre. Roséen kan faktisk bruges til det meste – og husk at det er dig, der bestemmer, om du også vil drikke den til rødt kød, hvis du synes, det smager godt. Det er faktisk en meget alsidig vin. Og drik den året rundt. Hvem er det, der har fundet på, vi kun skal nyde den i vores sommer, der jo som regel er slut, før den er begyndt? **Forlæng rosé-sæsonen, for rosé er – som Provence – dejlig året rundt.**

UDVALGTE PROVENCE-VINE FRA LØGISMOSE

NYHED **Bandol Rouge, 2017**
Château Guilhem Tournier
1 fl 228,-
2 fl 395,- SPAR 61,-

Nogle gange kan utæmmet Mourvèdre-vin snappe efter tungen som en hugorm og være temmelig krasbørstig, men det er så sandelig ikke tilfældet med Tourniers cuvée Malissonne Rouge. Den skrappe Mourvèdre har for det første fået slebet kanterne af 18 måneder på fad, og så har den også fået behageligt selskab af modne Grenache-druer. Intet sted på Middelhavskysten skinner solen så meget som her, samtidig med at Bandol ligger beskyttet mod den kolde Mistralvind, der blæser fra nord. Det er rart at tænke på, når man tager sig et glas af vinen. Vinen er som klimaet: rund, varm og behagelig. Kender man området, ved man også, hvordan det dufter, når man går gennem terrænets lave beplantning af vilde urter, og vinen har lidt af det samme i næsen: noget krydret og let brændt og jordet.

Vinskribent Signe Wulff

Smagen byder på modne blommer og svesker, men tøjlet af Mourvèdrens stramme karakter, så det ikke bliver vammelt. Den er trods sin unge alder en stor rødvin og et udtryk for en moderne og lettilgængelig Bandol-stil, som forfører og begejstrer. Lad den ledsage grillet lam med rosmarin og du vil formentlig aldrig ønske dig noget andet.

Mélopée de Gavoty, 2019
Domaine Gavoty
1 fl 99,-
6 fl 495,- SPAR 99,-

En totalt arketypisk provencalsk rosé. Sådan en vin man har lyst til at starte med inden maden, men som bestemt også har sin berettigelse ved bordet (hvis der er mere tilbage). Dem, der tror, rosé kun er til aperitif, tager fejl – og med denne vin kan de smage hvorfor. Det er en vin i total balance med stor friskhed og fin syre, men også med en dejlig frugtig fylde. Aroma- og smagsmæssigt er den domineret af moden pink grape. Jeg kunne drikke den til alt, men hvis man skal indsnævre det bare lidt, anbefales den til skaldyr, fisk, salater, kylling, lam og asiatisk mad i den grønne og sprøde ende af spektret.

Tur til den røde Esclans-dal
Med udgangspunkt i Cassis kan du nå en endeløs række berømte såvel som ukendte, men dygtige producenter inden for 1-2 timers kørsel, og det er selvfølgelig ikke muligt at nævne alle her. Men det er en vanvittig flot tur at køre op igennem Esclans-dalen, hvor jorden er jernholdig og derfor holdt i dybe, mørkerøde nuancer. Der bliver dyrket en masse vin, men der er også mulighed for at vandre ud i makien fra Château des Demoiselles og indtage en picnic i skyggen af en parasolpinje, mens blikket kan vandre ned igennem dalens dybrøde bjerge og spejde efter Middelhavet, der kan ses på dage med klart vejr. Du kan også gå ud i de smukke slugter ved Gorges de Pennafort og indtage frokosten der. Køb ind til picnickurven på det provencalske marked i Le Muy, hvis det er markedsdag. Der er mange gode slagtere, grønthandlere og bagere på markedet, der kan fylde din kurv med det bedste af det bedste.

Kapel, kunst og vinkøb
Fra Esclans-dalen kan du køre videre til Château Sainte-Roseline, som er et gammelt og velrenommeret vinslot. Her kan du købe både rød-, hvid- og rosévin, og i det tilhørende kapel, der er udsmykket af Marc Chagall, ligger resterne af den hellige Roseline, der døde i 1329. Når du er færdig med at shoppe vin, kan du passende kigge forbi hendes krystalkiste og lægge en offergave.

COMTESSEN OVER DEM ALLE…

Producent: Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
Område: Bordeaux, Frankrig

Nogle producenter er udenfor kategori og frembringer vine, der selv for professionelle er uforklarlige i deres perfektion. Til dem hører Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, der som en yndefuld sylfide tiltrækker sig alles opmærksomhed og respekt. Oplev hvorfor de store Bordeaux-vine gennem århundreder har været investeringsobjekter. Det er ikke tilfældigt, at de store Bordeaux-vine ER blandt vinverdenens vidundere.

Et slot bliver delt i to
Da Baron Joseph de Pichon Longueville lå på sit dødsleje i 1850, 90 år gammel og efter næsten 70 år i spidsen for slottet, delte han sit vinslot i fem dele, en til hver af sine fem børn som et resultat af Napoleons arvelov. Siden det blev grundlagt i 1689, havde det været én ejendom, men i årene umiddelbart efter Baronens død, valgte børnene at splitte ejendommen. De tre døtres del blev til Pichon Longueville Comtesse og de to brødres blev til Pichon Longueville Baron. Baron Raoul, Josephs ene søn, byggede slottet til deres del, som hurtigt blev hans, idet den anden bror døde.

Pichon Longueville Comtesse blev drevet af Virginie Pichon Longueville, og det var hendes ægteskab med greve Henri de Lalande, der føjede "de Lalande" til navnet. Det var også Virginie, der byggede slottet allerede i 1841, hvor hun ejede land midt mellem Château Latours vinmarker.

Slottene står overfor hinanden adskilt af D12 "La Route des Châteaux" og danner en smuk entré til Pauillac-appellationen, hvori de begge ligger.

1855 klassificeringen og store investeringer
Sammen med resten af Bordeaux fik Comtessen, som slottet ofte omtales i daglig tale, et opsving med 1855-klassifikationen, hvor slottet fik status som 2. cru. Slottet blev i familien indtil 1925, hvor en ny familie, Miaihe, købte det. I deres tid, særligt under direktion af May Elaine de Lencquesaing (et navn, hun havde giftet sig til), blev det løftet til storhed gennem omfattende renoveringer. Hun overtog i 1978 og flyttede tilbage på slottet, hvor ingen havde boet siden 1881, da Virginie døde. En anden af hendes utrolige bedrifter var forøgelsen af vinmarksarealet fra 40 ha til over 80 ha, og slottets Grand Vin fik de magiske 100 point af Robert Parker i 1982 under hendes direktion og som resultat af hendes ihærdighed.

Nye blandingsforhold og mere præcision
I 2007 solgte Mme Lencquesaing slottet til familien Rouzaud, som blandt andet også ejer Louis Roederer. Igen blev der investeret kraftigt i en spritny 3-etagers kælder, og der blev indkøbt adskillige nye tanke, så hver parcel kan vinificeres separat. Sammensætningen i markerne blev desuden ændret, hvilket har været en markant forandring. Tidligere udgjorde Merlot ca. 35% af beplantningerne, ret usædvanligt i Pauillac, og den nye sammensætning er mere klassisk for appellationen med mere Cabernet Sauvignon (65%) og derudover 25% Merlot, 7% Cabernet Franc og 3% Petit Verdot. Vinmarkerne ligger på dybe grusjorde tæt på Gironde og med Château Latour som direkte nabo. Interessant nok ejer slottet også 11 ha i St Julien, som slottet af historiske årsager må vinificere som Pauillac. Druematerialet herfra bruges både i husets Grand Vin og Vin de Seconde. I andenvinen bruges der typisk 40-45% Merlot, mens førstevinen som regel er tæt på at afspejle sammensætningen på slottets marker.

Chefsommelier Thilde Maarbjerg

Hvordan smager Château Pichon Comtesse de Lalande?
Mange steder står den omtalt som voluptuous og den direkte oversættelse af det ord er "vellystig". Om man helt kan bruge det ord om en vin, er jeg ikke sikker på, men frodig, måske endda yppig på en sofistikeret måde, kan man godt kalde denne enestående eksponent for klassisk Pauillac.

Det er ikke kun fordi den i mange år har været ledet af en kvinde, den er rent faktisk ret feminin relativt set, og den er kendt for sin silkebløde, runde profil modsat andre af Medoc-halvøens mere tanniske og stramme vine. Ofte er den også meget aromatisk, nærmest floral og parfumeret, men ikke pågående. Blot forførende og uden at gå på kompromis med de karakteristiske toner af cigarkasse, blyant og sågar trøfler. Hvad der også er gennemgående for slottets vine er, at de aldrig skuffer, og det kan min personlige erfaring bekræfte uanset om der har været tale om Grand Vin eller Vin de Seconde.

Andenvinen er typisk en anelse lettere og mere luftig med knap så stor koncentration, men det er stadig en fænomenal vin, også i de årgange, der sædvanligvis omtales som generelt svage i Bordeaux. Det er netop i disse årgange, de største performere viser deres kompromisløshed og kompetence.

Lagring
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Le Grand Vin):
18 måneders lagring, 50% nye fade, 50% et år gamle fade.

Réserve de la Comtesse (Le Vin de Seconde der fra og med 2017 hedder Pichon Comtesse Reserve):
25-40% nye fade afhængig af årgangen og 12 måneders lagring.

Réserve de la Comtesse, 2011
Normalpris 1 fl 545,-
12 fl 4.495,- spar 2.045,-

Réserve de la Comtesse, 2015
Normalpris 1 fl 599,-
6 fl 2.195,- spar 1.399,-

Réserve de la Comtesse, 2016
Normalpris 1 fl 599,-
6 fl 2.195,- spar 1.399,-

Pichon Comtesse Réserve, 2017
Normalpris 1 fl 575,-
6 fl 2.095,- spar 1.355,-

Château Pichon Lalande de Comtesse, 2017, 2. Cru 1855
Normalpris 1 fl 1.695,-
1 fl 1.295,- spar 400,-

NORDISK KVALITET PÅ KROGEN

Med respekt for naturen og det gastronomiske håndværk som kompas arbejder Martin og Rasmus fra FANGST på at fremme den nordiske madkultur, dåse for dåse. Vi er stolte af at have fået FANGST på krogen og præsenterer nu det fulde sortiment inklusiv to nyheder, hjertemuslinger og lyngrillet laks.

NYHED **FÆRØSK LAKS**

1 ds 50,-

37,50 SPAR 12,50

Lyngrillet laks fra Færøerne.
I koldpresset rapsolie.

NYHED **HJERTEMUSLINGER**

1 ds 60,-

45,- SPAR 15,-

Hjertemuslinger fra Limfjorden.
I koldpresset rapsolie.

Find hele udvalget af FANGST-produkter i vores butik og på løgismose.dk

På løgismose.dk kan du også finde god inspiration til serveringsforslag samt læse mere om fisk på dåse.

Lyngrillet laks på surdejsbrød med urtemayo.

TILBUD

SPAR 25 %

PÅ ALT FANGST

Find hele sortimentet i vores butik og på løgismose.dk

DELTAG I KONKURRENCEN:

Vind det fulde sortiment fra FANGST.

Læs om konkurrencen og deltag på instagram @loegismose

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

AFKØLEDE, LETTE RØDVINE

Når temperaturen stiger, vil vi gerne drikke kølig vin, og helt naturligt stiger salget af rosé og hvidvin henover sommeren. Men rødvin kan også nydes afkølet, når blot man vælger den rette type.

Først og fremmest skal tanninniveauet være lavt, da tanniner fremhæves ved lavere serveringstemperatur. Tanninrige vine bliver derfor hurtigt ubalancerede og virker ganske enkelt for udtørrende, hvis de kommer ned under 18 °C. Vine i den kraftige ende af skalaen er også ofte dem, der indeholder mest tannin, og et godt pejlemærke er at gå efter vine i den lettere ende dvs. vine med let krop, udpræget frugtdominans og gerne med frisk frugtsyre.

Pinot Noir er et typisk valg i kategorien, og næsten alle Pinot Noir-vine er glimrende let afkølede med en serverings-temperatur på 12-15 °C. Unge vine kan serveres lidt køligere end modne, ældre vine, og en moden rød Bourgogne bør f.eks. ikke serveres køligere end 15 °C. Med sine mange smagsnuancer skal der lidt mere temperatur til før, den kan folde sig helt ud og også for, at de udviklede toner ikke bliver gemt og nedtonet. Er der derimod tale om en helt ung udgave, f.eks. en tysk Spätburgunder uden fad, er 12-13 °C optimalt og bestemt behageligt på en lun sommeraften.

Men der er også andre gode bud ud over Pinot Noir. Gamay fra Beaujolais er også med sin nærmest tanninløse struktur glimrende at køle ned, og en Nouveau-udgave kan nærmest serveres direkte fra køleskabet. Er der tale om en af de kraftigere cru'er som Morgon og Moulin-A-Vent, bør man ikke gå meget under 12 °C, men Fleurie, Saint-Amour og Brouilly kan fint skænkes ved 10 °C. I Loire laves også glimrende Gamay, som lige nu er en nyhed i vores sortiment, se modsatte side, og det er et herligt alternativ til Beaujolais.

Italien er også hjemsted for gode, lette rødvine med begrænset tannin. Valpolicella, Barbera d'Asti og Chianti er gode eksempler på rødvine, der smager forfriskende og harmoniske ved 12-15 °C.

Sæt din rødvin i køleskabet en times tid inden, den skal serveres eller opbevar den på køl og tag den ud 30-60 min. før servering. Står solen højt på havebordet, går det stærkt med opvarmningen af både vinen i flasken såvel som i glassene, så her gør det ikke noget, at den er en smule for kold fra starten.

Lette rødvine kan bruges til et væld af retter fra udekøkkenet, dog med undtagelse af de kraftige udskæringer fra okse. Prøv f.eks. Pinot Noir til fisk eller kylling på grillen, Gamay til alle slags pølser og grillede grøntsager eller Chianti til pizza, bruschetta eller gris.

Spätburgunder Trocken Quarz, 2017
Weingut Gies-Düppel

1 fl 150,-

Volker og Tanja Gies' glimrende Spätburgunder fra det sydligt beliggende Pfalz er gæret i ståltanke og efterfølgende lagret 12 måneder på brugte Bourgognefade. Aromatiske røde sommerbær, lys og let med helt bløde og milde tanniner og en frisk afslutning.

Fleurie la Madone, 2017
Georges Duboeuf

1 fl 137,-

Fleurie har konsekvent været en af vores bedst sælgende vine fra Beaujolais-veteranen Georges Duboeuf, og den fine kirsebærprægede Gamay-frugt er her i sin mest yndefulde form. En sand klassiker indenfor sommervine, der viser sig bedst afkølede.

Barbera d'Asti Surî, 2017
Villa Giada

1 fl 99,-

Barbera d'Asti "Suri" viser uden maskering præcis, hvorfor Barbera druen er så populær. Vinen er gæret og lagret i ståltanke, og druens vitale toner af mørke kirsebær, brombær og blommer samt en snert af viol står i fuldt flor. Frisk frugtsyre og stort set ingen tanniner gør det til en umiddelbar og charmerende vin.

SMAGEKASSE

Lette rødvine-smagekasse

6 fl 575,- SPAR 197,-

2 fl Spätburgunder Trocken Quarz, 2017, Weingut Gies-Düppel
2 fl Fleurie la Madone, 2017, Georges Duboeuf
2 fl Barbera d'Asti Surî, 2017, Villa Giada

Rødvine til lysere tider

Chefsommelier Thilde Maarbjerg

GAMAY FRA LOIRE – EN OVERSET PERLE

Vi har indtil videre kun præsenteret de fine hvide Sauvignon Blanc-vine fra Domaine de la Rochette i Touraine, men ved et af årets første smagninger, skabte husets Gamay stor glæde omkring bordet og tomme spyttespande. Og så på en mandag formiddag.

Bliver der sagt Gamay, tænker de fleste instinktivt på Beaujolais, men druen gemmer sig også på et betragteligt antal hektar i Loire-dalen. Hovedparten bruges til at lave rosévine i Anjou og Saumur, men længere mod øst i Touraine finder vi den vinificeret som rødvin i den lille appellation Touraine Gamay. Stilen er lidt inspireret af Beaujolais, idet der både laves en let, saftig vin uden lagring og ofte delvist på maceration carbonique-metoden, men også lidt kraftigere udgaver med lagringsevne.

Vincent Leclair, som overtog Domaine de la Rochette fra sin far Francois i 2014, står bag denne vin, der på alle måder er eksponent for den traditionelle franske bistrovin. Jovial, uhøjtidelig, charmerende og letløben, en vin til snak, latter og fornøjelse og en vin, der gerne skal komme i rigelige mængder og godt afkølet.

NYHED

Touraine Gamay, 2019
Domaine de la Rochette
1 fl 95,-

6 fl 450,- SPAR 120,-

Frisk og syrlig smag med aromaer af hindbær og jordbær samt tydelige indslag af violer og en lille snert af nærmest vaniljesødme på bagpaletten inden den tørre, mundforfriskende afslutning. Servér ved 10-12 °C.

Prøv den til pastaretter med frisk tomatsalat.

SMID SMAGEN AF FRIHED PÅ GRILLEN

Vores helt nye serie af pølser er lavet efter traditionelle pølsehåndværksmetoder med kød fra fritgående grise og kødkvæg – derfor er de mærket med Smagen af Frihed. Det høje indhold af kød sørger for saftige pølser, der ikke sprækker så let, og som derfor egner sig godt til både grill, bål og pande.

SENNEP OG KETCHUP SKAL DER TIL ...

Henover sommeren kan du finde vores serie af tilbehør til sommermaden i form af ketchup, sennep, remoulade og mayoer, som spotvarer på hylden i Netto. Hold øje og glæd dig til den gode smag.

Find opskrifter på pølsebrød og tilbehør til grillmiddagen på løgismose.dk/opskrifter

Det startede med en idé …

… en idé om at gøre det hele lidt bedre. En idé om at bringe traditionelt pølsemagerhåndværk ud til så mange danskere som muligt og en idé om, at det var på tide at hæve niveauet for pølser i dagligvarehandlen. Derfor har vores team af produktudviklere smagt sig gennem et hav af pølser, testet og produktudviklet fra morgen til aften, taget ved lære af nogle af Danmarks bedste pølsemagere og finjusteret ingredienser og smage i det færdige produkt. Derfor kan vi nu med stolthed præsentere vores to nye varianter af pølser i Netto, som med garanti sikrer massevis af velsmagende stunder om de danske grillborde. Måske har du allerede sat tænderne i en af varianterne?

Ostepølser, 320 g

Løgismose Ostepølser er wienerinspirerede pølser med smagsnoter af spansk chorizo og tern af svensk Prästost, der tilfører smag og en cremet fylde.

1 pk, 39,95

Grillpølser, 340 g

Løgismose Grillpølser med pancetta og hvidløg er grove grillpølser krydret med den italienske saltede og krydrede bacon, pancetta, og fint afstemt med hvidløg.

1 pk, 39,95

Servér pølserne med ketchup og sennep, godt pølsebrød eller kartoffelsalat og en god grøn salat – så er grillmiddagen i hus.

3 FAVORITTER MED LØGISMOSE KYLLINGEN

Vores Løgismose kylling blev introduceret i 2009 og har siden været ikonisk i køleboksen i Netto. Mørt, saftigt kød, fuld af smag – kyllinger, der har levet hele deres liv frit i de franske skove ved Pyrenæerne.

Gennem årene har vi udviklet en hel del opskrifter, hvor kyllingen indgår – enten hel eller enkelte udskæringer af den. Og nogle opskrifter er ganske enkelt bare mere populære end andre. Her får du de tre mest populære opskrifter gennem tiden. Oplev, eller genoplev, opskrifterne med den gode smag fra Løgismose kyllingen – smagen af frihed.

GOURMETKYLLING I OVN

Den perfekt stegte kylling.
Servér med dit favorittilbehør.

Find opskrifterne på løgismose.dk/opskrifter

1 fl, **49,-**

Spotvarer i Netto

NYD KYLLINGEN MED HÅNDVÆRKSBRYGGEDE ØL I GLASSET

Økologisk Løgismose Pilsner
Lys, gylden og harmonisk øl, brygget efter klassisk tjekkisk pilsnertradition. Markante bittertoner fra humlen giver en sprød eftersmag, og malten balancer bitterhed med en let sødme. Den klassiske aroma byder på frisk nyslået græsmark, fyrrenåle og korn.

Økologisk Løgismose Rød Lager
Ravfarvet øl brygget på karamelmalt med tålmodighed, efter bayersk tradition. Blød duft af flødekaramel og malt og smagsnoter med fin balance mellem karamelsødme og bittertoner. Fyldig, men stadig forfriskende med tæt, hvid skumtop.

LØGISMOSE KYLLING I FAD

Hæv barren på lørdagskyllingen – god når i er mange om bordet.

GRYDESTEGT KYLLING MED ASPARGES, NYE LØG OG FLØDESAUCE

Comfort-food i forårsklæder! Til weekendens middag eller til ren forkælelse.

BOBLER TIL ENHVER LEJLIGHED

Gå sommeren i møde med bobler på køl.
Her får du 6 bud på, hvad du skal drikke på de lange, lyse dage

Servér vinen til melon og parmaskinke eller brug den som blandingspartner i f.eks. Spritz.

Prosseco "Sgajo" Extra Dry, Perlage, ØKO
1 fl 125,-

Pr flaske ved 6 fl
93,75 SPAR 31,25

Mild og frugtpræget mousserende vin skabt på Prosecco-druen med bløde, små bobler og en god, imødekommende balance mellem friskhed og en anelse sødme fra 15 gram sukker pr. liter. En bredtfavnende vin til den lette side, som bør nydes direkte fra køleskabet.

Servér ved 8 °C til tarte flambée eller dampede muslinger.

Crémant d'Alsace Extra Brut, Domaine Bott-Geyl, Alsace, ØKO
1 fl 159,-

Pr flaske ved 6 fl
119,25 SPAR 39,75

En Crémant d'Alsace i luksusklassen skabt på ca. 50% Pinot Blanc, 30% Chardonnay og 20% Pinot Noir. 24 måneder med gærresterne er usædvanligt for typen, og det understreger, at Jean-Christophe Bott ønsker at vise en seriøs og kompleks fortolkning. Flot smagsdybde kombineret med rank tørhed og ren, flot frugt.

Servér ved 7 °C til saltede nødder eller små fisk på dåse.

Corpinnat Brut Reserva, Castellroig, 2017
1 fl 124,-

Pr flaske ved 6 fl
93,- SPAR 31,-

Vidunderlig spansk mousserende vin fra den lille eksklusive elite i Penedès, der samlet kalder sig Corpinnat. De typiske druer, der også anvendes til Cava, får her følgeskab af 18% Chardonnay, og vinene er lagret 18 måneder med gærresterne. Marcel Sabatés utrættelige stræben efter det bedre resulterer i et af markedets bedste åbningsnumre og uhørt kvalitet til prisen.

Chefsommelier Thilde Maarbjerg

TILBUD

SPAR 25 %

PÅ UDVALGTE BOBLER VED KØB AF 6 FLASKER

Mix selv din kasse og få 25 % rabat.

Servér ved 7 °C til croutoner med gedeost eller en anderledes ledsager til tarteletter med høns i asparges.

Vouvray Brut Methode Traditionelle, Bernard Fouquet, Loire
1 fl 145,-

Pr flaske ved 6 fl

108,75 SPAR 36,25

Overraskende bud fra appellationen Vouvray, som hovedsageligt kendes for sine stille hvidvine. Det er naturligvis Chenin Blanc, der også i denne vin står solo, og Bernard Fouquet viser med sikker hånd, hvor vellykket druesorten kan udtrykke sig med bobler. Fremstillet som Champagne med 2. gæringen i flasken og fremstår i herlig balance mellem citrus, honning, kvæde og stenfrugt med en tør, frisk afslutning.

Nyd den ved 8 °C til østers kilpatrick eller hårdkogte vagtelæg med svampesalt.

Champagne Brut Cuvée Prestige, Serge Mathieu
1 fl 310,-

Pr flaske ved 6 fl

232,50 SPAR 77,50

Isabelle Mathieu og hendes mand Michel holder til i Aube i det sydlige Champagne, og her er Pinot Noir højt prioriteret – også i denne meget cremede og fyldige Cuvée Prestige. 30% Chardonnay skaber balancen og friskheden i blandingen, og med 48 måneders lagring på gærresterne forstærkes kompleksiteten til et niveau, der ellers ofte kun opleves i Vintage Champagner. Hvis det skal være, så lad det være.

Det tætteste vi kommer oplevelsen af Champagne uden alkohol. Servér ved 7 °C.

Richard Juhlin Blanc de Blancs, Alkoholfri
1 fl 159,-

Pr flaske ved 6 fl

119,25,- SPAR 39,75

Blot fordi man af en årsag ikke nyder alkohol, behøver man ikke undvære bobler. Sandt skal være sagt, det meste smager ubehjælpeligt af noget, der hører børnefødselsdage til, men den svenske Champagne-ekspert, Richard Juhlin, lægger navn og smagsløg til denne i kategorien glimrende tørre og ganske seriøse mousserende Chardonnay.

Fagekspert
Per Bach

DET ER KULT, DET ER KOSTBART, DET ER UDEN FOR KATEGORI

Producent: Egon Müller | Område: Saar ved Mosel

Hvis du bare er en lille smule forelsket i tysk hvidvin, behøver du ikke læse videre. Med Egon Müller befinder vi os i en liga, hvor der ikke rigtig er andre, der kan spille med. Et sted, hvor den almindelige balance mellem tørt og sødt bliver ophævet, og hvor de tyske begreber Kabinett og Spätlese ikke længere rigtig giver mening. Vi er uden for kategori, det er kult og det er kostbart, men enhver, der vil og kan betale for verdens bedste vine, vil vide, at prissætningen forunderligt nok også er rimelig.

En flig af historien
Der er mange brave mænd, der har giftet sig til flere herligheder, end de lige blev forelsket i. Et par af dem befinder sig i Müller-familien. Felix Müller giftede sig i 1852 med Elisabeth Koch, hvis far i kølvandet på den franske revolution havde købt Scharzhof og nogle parceller oppe på Scharzhofberg vest for ejendommen. Felix og Elisabeth kaldte deres førstefødte for Egon, og da han i 1887 giftede sig med en Theresa Tuckermann fra Køln, fulgte der en svigerfar med, som havde råd til at købe familien ud, da den tid, kom hvor boet skulle skiftes.

Herefter fulgte de år, hvor Egon Müller I dygtigt og ihærdigt skabte den første respekt omkring familiens vine fra Scharzhofberg. Vinene høstede de fornemste priser ved verdensudstillingerne i London (1862), Chicago (1893), Paris (1900), Saint Louis (1904) og Bruxelles (1910), og da Egon I i 1932 stille sov ind, var han en international stjerne.

Egon Müller II fik desværre kun en del i historien i få år. Han omkom i 1941, da han væltede med families traktor, og da den unge Egon Müller III samtidigt var blevet indrulleret i Die Luftwaffe og endte som krigsfange i England, fik vinstokkene lov til at passe sig selv. Da Egon III kom hjem i 1945, lykkedes det ham blot at høste druer nok til 1.200 liter vin, og de næste mange år blev en genopbygningsfase i efterkrigstidens skygge.

Først i 1980'erne – nogenlunde samtidig med at Egon Müller IV i 1985 træder ned ved sin fars side i kælderen – begynder bølgerne af sympati for alvor igen at strømme i retning af Weingut Egon Müller og Scharzhofberg, og reelt er det først de seneste 30 år, at det, godt hjulpet af den globale opvarmning og vinmagerne Horst Frank (1971-1999) og Stefan Fabian (2000-2018), lykkes for Egon Müller IV at fremtrylle den ubrudte række af ædle Riesling-vine, som mange vinelskere nu betaler formuer for at opleve.

Egon Müller IV har naturligvis ladet sin søn døbe Egon. Han er i dag 18 år, passioneret biavler og optaget af den biodiversitet, som er forudsætningen for biernes cyklus og produktivitet. Han har stadig ikke meddelt, at han træder ind i rollen som Egon Müller V, men mon ikke? Og mon ikke det bliver ham, der formaliserer økologien på Scharzhofberg nu hvor hans far har undladt at gøre det, selvom han hverken har brugt insekticider eller herbicider i 30 år?

"2018-årgangen i Mosel, Saar og Ruwer bød på ideelle betingelser for alle medlemmer af Grossen Rings. Hele vejen fra Kabinett og op til Trockenbeerenauslese var de høstede mængder gavmilde og der blev over hele linjen produceret dybe utroligt krydrede Riesling vine med en imponerende syrebalance. Det er vine, som nu og i mange årtier frem kun vil begejstre alle vinelskere."

Dr. Carl von Schubert - Præsident for VDP. Grosser Ring Mosel - September 2019

Riesling Gutswein Scharzhof 2018, Egon Müller
1 fl 395,-

En vidunderlig vin og på sin vis den vigtigste, fordi prisen er den laveste, og fordi antallet af flasker er det højeste. 100% botrytis-fri druer fra det legendariske Scharzhofberg og fra familiens mindre kendte skråninger på Oberemmeler Rosenberg og Wiltinger Braunfels langs vejen ned mod Saar-floden alle høstet ved den første tur gennem vinmarkerne den 24.-25 september og siden gæret til vin i rustfrit stål. En svag brise af appelsinblomster i et gnistrende rent og meget mineralsk udtryk, hvor der i munden fornemmes en antydning af sødme, inden en prikkende, laserskarp, læskende syre forrykker balancen og skubber vinen langt ind i det salte køkken.

Riesling Kabinett Scharzhofberger 2018, Egon Müller
1 fl 995,-

Uden diskussion en af de bedste Kabinett-vine i 2018 og, ved vi nu, vinmageren Stefan Fabians smukke svanesang. Efter 19 år på posten har han rakt stafetten videre til den hidtidige assistent Heiner Bollig. Igen 100% botrytis-fri druer, men nu udelukkende fra den 2. tur på Scharzhofberg de sidste dage i september. Presning af de hele drueklaser og uforstyrret gæring i gamle egefade ned til en restsødme på omkring 50 g. En herligt vibrerende, delikat og elegant vin, pakket med eksotisk frugt, der bliver fyret af i et kontrapunktisk samspil med den dirrende syre, som er Egon Müllers og Scharzhofbergs særlige gave til alverdens vinelskere.

SMAGEKASSE

Egon Müller-smagekasse

3 fl 1.385,- SPAR 400,-

2 fl Riesling Gutswein Scharzhof 2018, Egon Müller
1 fl Riesling Kabinett Scharzhofberger 2018, Egon Müller

DE BERØMTE TRIER-AUKTIONER – HVOR DER IKKE BARE BYDES, MEN OGSÅ NYDES

Egon Müller sætter hvert år et lille kryds på et par af fadene og udvælger små partier af allerede aftappede vine fra Scharzhofberg, som skal med i kataloget ved den berømte Grosser Ring-auktion, som foreløbig er blevet afholdt i Trier den 3. fredag i september 132 gange. Og hvert år er forestillingen den samme. Lysten til at byde på Egon Müllers såkaldte Versteigerung Weine er ubegribelig, og i hele det nye millennium har det snarere været reglen end undtagelsen, at der bliver sat nye rekorder.

Således fik et par kasser halve flasker Trockenbeerenauslese 2003 og en (imponerende) 6 liters Kabinett Alte Reben 2018 sidste år først hammerslaget ved henholdsvis 12.000 € og 5.247 €, hvilket omregnet til hele flasker inklusive 5% salær og 19% tysk moms svarer til svimlende 112.000, - og 61-000,-

Auktionen finder sted dagen efter, at medlemmerne af VDP. Mosel-Saar-Ruwer har præsenteret deres seneste "Meisterwerken aus Das steile Riesling-Paradies" ved en stort anlagt smagning. Her er det muligt at kontakte en af de såkaldte "Weinkommissionäre", hvis man er interesseret i at erhverve en eller flere af auktionsvinene. Herefter er det kommissærerne, som byder op til den aftalte smertegrænse under selve auktionen, som er en langstrakt affære, hvor det sidste hammerslag ofte falder timer efter det forventede sluttidspunkt.

Årsagen er den festlige detalje, at alle tilstedeværende, som traditionen byder, skal have lov til at smage hvert enkelt Lot-nummer, inden det kommer under hammeren.

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

HVORDAN PRODUCERES BOBLERNE I MOUSSERENDE VINE?

Jeg har siden 2007 undervist aspirerende sommelier i mousserende vine på Vinakademiet i København og Silkeborg, og når jeg gennemfører min undervisning indenfor emnet, er det som om, der åbenbarer sig en ny verden for eleverne. Mange begreber giver pludselig mening, sammensætningen af smagen klarlægges, og forskellene på stilarterne folder sig ud.

De mousserende vines verden er dragende, men også kompleks, og jeg vil her komme med et lynkursus og miniparlør til, hvordan man kan få vin til at blive boblende.

Vine kan gøres mousserende på flere måder og valg af metode er afgjort af eksempelvis økonomi, traditioner, lovkrav, ønsket smagsretning og fysiske rammer for produktionen.

DEN TRADITIONELLE METODE

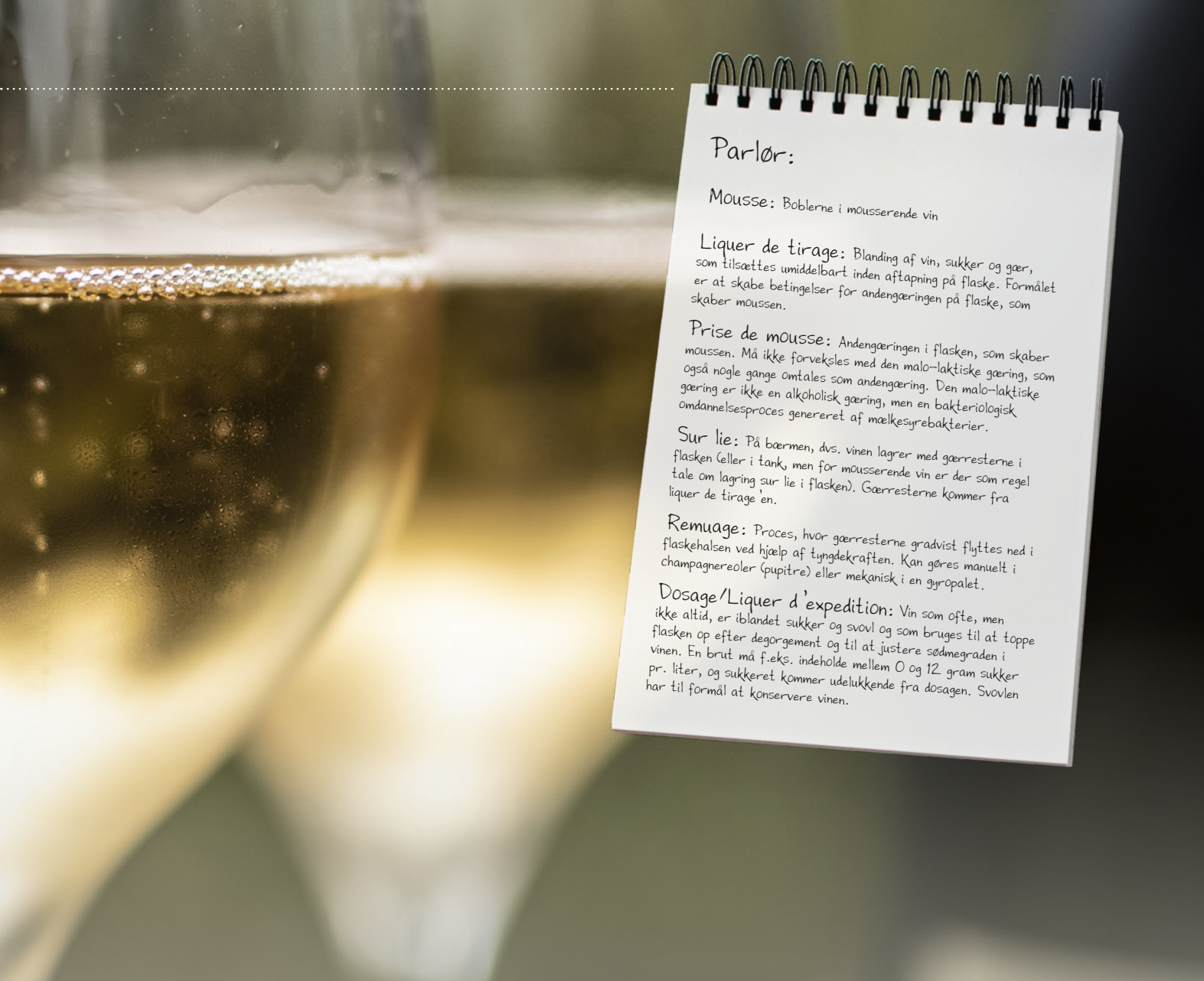
Den højest rangerende metode kvalitativt, når det handler om at skabe en vedvarende og harmonisk mousse kaldes la methode traditionelle, den traditionelle metode. I Champagne kaldes den la methode champenoise, men dette begreb må ikke anvendes om vine, som ikke er fremstillet i Champagne, så alle andre vine, der er gjort mousserende efter denne metode, skal bruge "den traditionelle metode".

Grundlæggende går metoden ud på, at boblerne dannes i flasken. Vinen, der tappes på flaske, er stille og tør, og inden flasken lukkes tilsættes liquer de tirage, som er en blanding af vin, gær og sukker. Gæren begynder at spise af sukkeret og danner derved alkohol og kulsyre. Idet flasken er lukket hermetisk med en kapsel, kan kulsyren ikke undslippe og holdes dermed fanget i flasken. Det skaber et tryk på ca. 6 atmosfærer og i omegnen af 50 mio. bobler. Der dannes også mellem 1,2% og 1,3% alkohol ved processen.

Efter andengæringen har mange områder, hvor den traditionelle metode anvendes, lovkrav om, at vinen skal lagres sur lie. Det gælder f.eks. for Champagne, Cava, Corpinnat, Franciacorta og Crémant. Her lagres vinen adskillige måneder med gærresterne i flasken, hvilket bidrager til udviklingen af smagen i retning af den karakteristiske 'toastede' smag af nybagt brød, ristede nødder, gær, kaffe og nougat.

Inden vinen sendes på markedet, fjernes gærresterne fra flasken, så vinen fremstår fin og klar uden grums og bundfald. Først gennemgår flaskerne remuage, hvor positionen gradvist ændres fra horisontal til vertikal position med bunden i vejret. Herefter fryses flaskehalsen, så gærresterne indefryses i en lille isterning, og flasken åbnes, hvorved trykket skyder den lille isterning ud. Denne proces kaldes degorgement. Inden flasken lukkes igen, toppes den op med dosage, hvorved det afgøres, hvilken sødmegrad vinen skal have.

Den traditionelle metode er, ud over kvaliteten af boblerne, kendt for at give den særlige gærsmag til vinen, og det skal ses som en del af metoden og en attribut ved disse vine.



Parlør:

Mousse: Boblerne i mousserende vin

Liquer de tirage: Blanding af vin, sukker og gær, som tilsættes umiddelbart inden aftapning på flaske. Formålet er at skabe betingelser for andengæringen på flaske, som skaber moussen.

Prise de mousse: Andengæringen i flasken, som skaber moussen. Må ikke forveksles med den malo-laktiske gæring, som også nogle gange omtales som andengæring. Den malo-laktiske gæring er ikke en alkoholisk gæring, men en bakteriologisk omdannelsesproces genereret af mælkesyrebakterier.

Sur lie: På bærmen, dvs. vinen lagrer med gærresterne i flasken (eller i tank, men for mousserende vin er der som regel tale om lagring sur lie i flasken). Gærresterne kommer fra liquer de tirage'en.

Remuage: Proces, hvor gærresterne gradvist flyttes ned i flaskehalsen ved hjælp af tyngdekraften. Kan gøres manuelt i champagnereoler (pupitre) eller mekanisk i en gyropalet.

Dosage/Liquer d'expedition: Vin som ofte, men ikke altid, er iblandet sukker og svovl og som bruges til at toppe flasken op efter degorgement og til at justere sødmegraden i vinen. En brut må f.eks. indeholde mellem 0 og 12 gram sukker pr. liter, og sukkeret kommer udelukkende fra dosagen. Svovlen har til formål at konservere vinen.

CHARMAT-METODEN

For vine, hvor der ikke ønskes smag af gæren, bruges charmat-metoden eller tank-metoden, som den også ofte kaldes. Den er hurtigere eksekverbar og kræver mindre håndtering. Ved charmat-metoden gennemføres anden gæringen i en tank, og vinen filtreres og tappes umiddelbart efter gæringen er overstået. Alt foregår i et lukket system og under tryk. Kun sjældent har man en egentlig lagring sur lie, i hvert fald ikke lang nok tid til, at det for alvor giver smag. Charmat-metoden bruges f.eks. til Prosecco, Asti, Lambrusco samt mange kommercielle mousserende vine i den billige ende af skalaen.

METHODE RURALE/ANCESTRALE

Den oprindelige metode til produktion af mousserende vin har fået en renæssance med kategorien "Pet-Nat", som er en forkortelse for petillant naturel. Ved denne metode aftappes vin, der er igang med den primære alkoholiske gæring på flasker, der lukkes, så den resterende del af gæringen foregår i et lukket miljø. Det vil skabe bobler og bundfald på linje med, hvad man ser i den traditionelle metode, men udsvingene fra flaske til flaske er mere markante.

Nogle flasker kan være mere søde og mindre boblende end andre, selvom de kommer fra sammen grundvin. Det forstærkes yderligere af, at gæren ofte er vildgær, som er mere ustabil end den kulturgær, der anvendes i liquer de tirage. Pet-Nat gennemgår endvidere ikke degorgement, og man skal derfor forvente bundfald i flasken i form af gær.

SODASTREAM-METODEN

Der fremstilles også stadig mousserende vine på samme måde som sodavand, dvs. hvor kulsyre pumpes ind i vinen, og hvor der ikke er en andengæring. Dette er en billig løsning, og resultatet er bobler, som er meget voldsomme lige efter at flasken er åbnet, men som hurtigt damper af.

Fagekspert
Per Bach

VERMOUTH
– skal da ikke stå og skamme sig i barskabet!

Der findes mange Vermouth, som burde skamme sig, og i den danske detailhandel kappes man om at vise nogle af de tarveligste frem. Det er en skam, for frisk og vellavet Vermouth skal tælles med blandt de mest geniale aperitif-vine på planeten, og for os i Løgismose har det været herligt at få lov til at smage en lang række forskellige. Her præsenterer vi 5 af de bedste.

Det er umuligt at sige noget kort om Vermouth, fordi den gemmer på så megen historie, og fordi den kan så meget, som vi først nu er ved at genopdage. Det er bittersødt. Det er nemt at forstå, og hvis man bare har isterninger nok, appelsin eller citron og så nogle gode oliven man kan spidde på en tandstik, mangler man ikke noget, når familie og venner banker på. Det skulle da lige være mere Vermouth. For, som de siger nede i Barcelona, så er det "La vida fácil de la botella". På godt nudansk "Easy living på flaske".

Vi vil gerne hylde Vermouthen i sin rene form. Så glem alt om Dry Martini, Manhattan, Brooklyn, Negroni, Adonis og alle de andre Vermouth-funderede drinks. Send bartenderen på tidlig sommerferie og lad det langsomt synke ned i bevidstheden, at Vermouth i sig selv allerede er en cocktail. Endda en af de fornemste og mest driftssikre af slagsen funderet på hvidvin og sprit, som sødes med sukkes og nogle gange druemost samtidig med, at der krydres med et potpourri af botanika, hvor malurten altid spiller den karaktergivende rolle.

Der var en tid, hvor fabrikanterne blev stadig mere presset af de stadig mere vellavede bordvine og lod sig friste til at spadsere ned ad en sti, hvor syntetiske smagsgivere og nyudviklede stabiliseringsmetoder blev en del af fortællingen. Sådan er det ikke længere. I dag produceres de fleste Vermouth uden kemi, og de løber på dato allerede et par uger efter åbningen. Med til hyldesten hører således også, at vi hiver Vermouthen ud af barskabet og ind i køleskabet!

I Løgismose fik vi fejet benene væk, da Giorgio Rivetti i 2013 lod os smage Contrattos genopfundne piemontesiske Vermouth, og siden har vi været ydmyge, når vi er blevet præsenteret for Vermouth. Vi har fået fornyet respekt for det De Muller udretter på basis af gamle altervine i det spanske epicenter for Vermouth, og senest har vi, efter besøg i Douro-dalen i Portugal og Steiermark i Østrig, valgt at importere yderligere et par ypperlige ambassadører fra det, vi godt tør kalde den nye Vermouth-bølge.

i **På løgismose.dk kan du læse Per Bachs artikel: Epicenteret for Vermouth er rykket til Catalonien.**

Vermouth Iris Blanco, 16 %, 100 cl
De Muller, Catalunya
1 fl 99,-

Pr flaske ved 2 fl

79,20 SPAR 19,80

Skabt på samme base som De Mullers historiske altervine. Mildt blomstrende, liflig sødmefuld og citrusrig aperitif, hvor de bitre noter er nedtonet til fordel for et silkeagtige kys fra friske spanske mandler.

Vermouth Bianco, 18 %
Contratto, Piemonte
1 fl 199,-

Pr flaske ved 2 fl

159,20 SPAR 39,80

Vidunderligt remake af den søde hvide Vermouth, som i 1920'erne og 1930'erne var Italiens mest prestigiøse. Funderet på hvide Cortese-vine, som trækker med i alt 50 forskellige botanika sådan som den oprindelige recept foreskriver.

NYHED

Vermouth Soberbo Apéritif, 18,5 %
Poças Junior, Douro
1 fl 147,-

Pr flaske ved 2 fl

117,16 SPAR 29,84

Superb lys Vermouth funderet på 4 år gammel hvid portvin, der efter en recept fra 1930'erne krydres med vildtvoksende urter og tørrede blomster sanket på Poças' stejle terrasser langs Douro-floden.

Vermouth Rosso, 17 %
Contratto, Piemonte
1 fl 199,-

Pr flaske ved 2 fl

159,20 SPAR 39,80

Igen følges en original recept fra 1800-tallet, som her foreskriver 31 forskellige urter, rødder, frø og blomster, og trods farven er basen stadig hvid Cortese-vin forstærket med neutral Grappa.

NYHED

Vermouth, Alfred Dry Wermut 17 %
Gölles, Steiermark
1 fl 245,-

Pr flaske ved 2 fl

196,- SPAR 49,-

Tør hvid Vermouth funderet på økologisk hvidvin fra den berømte Manfred Tement, der er Alois Gölles gamle klassekammerat. Vidunderligt smæk på krydderierne. Især den østrigske Wermutkraut (malurt)

TILBUD
SPAR 20 %
VED KØB AF 2 FLASKER
Mix selv dine flasker.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

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 Coteaux d'Aix en Provence Rosé ØKO, Domaine d'Eole, 2019
1 fl Sancerre Blanc Florilège, Romain Reverdy, 2019
1 fl Ribeira Sacra A Fuga Blanco, Adegas Moure, 2019
1 fl Ribeira Sacra A Fuga Tinto, Adegas Moure, 2018
1 fl Touraine Gamay, Domaine de la Rochette, 2019
1 fl Reserve de la Comtesse, Pauillac, 2011

SMAGEKASSE

THORBJØRNS UDVALGTE
6 udvalgte flasker fra magasinet
995,- SPAR 213,-

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 18. maj til og med 30. juni 2020.

Klub Løgismose Vin & Mad
Løgismose
Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø

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

Fageksperter & bidragsydere
Thilde Maarbjerg
Per Bach
Signe Wulff
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Emilie Schou Willhjelm Ravn

Art Director / Illustrator
Annemarie Buck

Fotograf
Kresten Worm-Leonhard
Martin Kaufmann

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

Butik
Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Tirsdag-onsdag: kl. 11-18
Torsdag-fredag: kl. 10-19
Lørdag: kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

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

Løgismose Erhvervssalg
Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø
Telefon: 33329732
salg@lmfood.dk

Følg os på Facebook og Instagram:
/loegismose
@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Pris 40 kr.
18.05.2020 - 30.06.2020
5 713507 015310