

NUMMER 1, 2023

ät&drink!

mat
dryck
inspiration

*Ny
tidning!*

Antipasti
Pastalycka
Höstens
vintips
Besök Italiens
äldsta vingård

*Njut
Italien*

Mat & dryck
i kombination



Trendigt 2023 eller tidlöst 2053?

Hitta ett kök som passar din
stil på elgiganten.se/epoq



*Välkommen till en helt ny
tidning om mat och dryck!*

Vi är Jenny och Caroline, redaktörer för den här nya tidningen **ät&drink!** För drygt ett år sedan träffades vi på en mat- och vinresa i Italien där det som man brukar säga "bara sa klick". Resten är historia. Vår nyfikenhet för nya utmaningar har lett oss fram till detta lustfyllda projekt. Det du håller i handen är resultatet av vår ömsesidiga passion för mat och dryck och vår förkärlek till att inspirera och upplysa. Namnet kom till efter en tids spänande en kväll över en charkbricka och några glas vin och kändes då som nu helt rätt. Det är vår uppmaning till att leva livet tillsammans med mat och dryck i alla dess former. Möten mellan människor blir oftast mer glädjefyllda och avslappnade i sällskap med god mat och dryck samt skapar bra stämning och naturliga samtalsämnen. Kort och gott; njut, **ät&drink!**

"Kanhända upptäcker du en spännande kombination eller får upp ögonen för någon ny dryck eller maträtt."

Vår förhoppning är att du som läsare ska uppskatta och bli inspirerad av innehållet. Tonvikten läggs på recept i säsong kombinerade med utvalda drycker men även på spännande platser och intressanta profiler. Här får du följa med på resor till vinproducenter runtom i världen och upptäcka nya sätt att föräna det som ligger på tallriken med det

som hålls i glaset. Kanhända upptäcker du en spännande favoritkombination eller får upp ögonen för någon ny dryck eller maträtt. "Vintugg" är inslaget där vi diskuterar mat och vin i kombination och hur olika smaker påverkar varandra. Under vinjetten "Gott & smått" bjuder vi på det som är hett och rätt på bordet just nu. Vi botaniserar även bland viner med gemensamma nämnare men med olika prislappar under temat "Budget eller lyx". Allt redaktionellt innehåll är skrivet av oss och alla dryckestips samt recept är personligt utvalda. Dessutom har vi skapat och provlagat alla maträtter från grunden.

I premiärnumret styrs kosan mot det fantastiska mat- och vinlandet Italien då det var där vår gemensamma resa började och för att det är ett land vi svenskar inte tycks få nog av. Vi börjar med en gastronomisk rundresa i stövel-landet för att sedan bjuda på recept och drycker fyllda till brädden med amore. Vi besöker vinproducenten Ricasoli i hjärtat av Toscana. Viva Italia! Vilka drycker passar bäst till höstens råvaror? I "Vintugg" får du svaren. Dessutom tar vi pulsen på vinnaren i Årets Kock Desirée Jaks och mycket mer. Luta dig tillbaka och låt dig vägledas genom maten och dryckens förlovade universum.

*Trevlig läsning
och buon appetito!*



Jenny Asplund

Kommunikatör och sommelier med rötterna i Västerås. Bytte Sverige mot Paris för studier samt marknadsföringsjobb och i romantikens huvudstad föddes vinintresset. Sedan länge bosatt i Stockholm där jag tidigt halkade in i dryckesbranschen, något jag tackar min lyckliga stjärna för. Förkärleken till vin, språk och att skriva har nu lett mig hit.

Caroline Hofberg

Kostekonomen som längtade efter kreativitet och sadlade om till matskribent. Ett varierat yrkesliv som även resulterat i 17 kokböcker och matbloggen "Caroline i köket". Liksom Jenny uppvuxen i gurkstan och en sann frankofil efter 15 år i södra Frankrike. Även mitt vinintresse väcktes i ostens och baguettens förlovade land vilket ledde till en sommelierexamen.

I REDAKTIONEN:

REDAKTÖR
Caroline Hofberg
caroline@atodrick.se

REDAKTÖR
Jenny Asplund
jenny@atodrick.se

GRAFISK FORMGIVARE
Mia Holmberg
mia@atodrick.se

FOTOGRAF
Ove Lindfors

FÖR ANNONSERING
kontakta:
annons@atodrick.se

Tryck: BOLD Stockholm

FÖLJ OSS GÄRNA
www.atodrick.se
[@atodrick](https://www.instagram.com/atodrick)

All redaktionell text, recept och dryckestips skapas av **ät&drink!**

Palmer & Co.
CHAMPAGNE

**NATURLIG
ELEGANS**

År 1947 gick sju odlare samman för att skapa en fantastisk champagne. Gemensamt för odlarna var deras prisade Premier Cru- och Grand Cru-vingårdar och en vision att skapa en tidlös, naturlig och elegant champagne känd för sin balans och harmoni.

Med en dominans av Chardonnay, en stor del reservvin och en längre tid på jästfällningen än vad reglerna kräver definierar dessa egenskaper fortfarande Palmers & Co's stil. Tidlösa, naturligt eleganta champagner i perfekt balans.

PALMER & CO BRUT RÉSERVE
ART 7372 ALK 12%
75 CL 369 KR 37,5 CL 219 KR

*Utsedd av Sveriges ledande vinskribenter 2022
www.provinum.se

**"My go-to
Champagne"**
Madeleine Stenwreth
Master of Wine

Enastående!
Dina Viner 2022

Alkohol är beroendeframkallande

Anda fram till 1860 bestod Italien av ett hundratal småriken innan det enades till ett land. Idag består det populära stövellandet av alper, kullar, skogar, sjöar och en lång kustlinje vilket gör att maten såväl som vinet bjuder på en enorm variationsrikedom. Det finns inte något specifikt italienskt kök utan varje region har sin tradition och sina egna specialiteter. Före andra världskriget kunde Italien delas in geografiskt när det gäller köket. Under de senaste femtio åren har emellertid många från de södra delarna flyttat norrut och landsbygden har bytts ut mot storstäder. Detta har resulterat i stor spridning av den regionala italienska matkulturen.

Genom århundradena har olika folkslag och kulturer dragit in i Sydtyrolen längs smala vägar över Alperna. Mat och dryck har influerats av landets nordliga grannar och den bergiga terrängen. Här har var och varannan dal sin egen tradition.

I de centrala delarna ligger de regioner som är sinnebilderna för det italienska köket. Många anser att dessa böljande områden bjuder på de bästa och mest kända maträtterna och några av Italiens mest populära produkter tillverkas här.

Sardinien är en blå zon, ett område där människor i genomsnitt lever längre tack vare den enkla livsstilen. Här är det inte främst fiske som gäller utan snarare herd livet.

Norra Italien uppvisar stora geografiska skillnader vilket påverkar både maten och vinet. I Alperna är maten tyngre och här är smör, ost och rökt fläsk viktigt. Bröd, polenta och potatisdeg visar på släktskapet med grannländerna i norr. Alba i Piemonte är vida känd för sin vita tryffel och Bra i samma region spelar en central roll för matkulturen då det var här Slow Food-rörelsen startade. Den berömda risotton har sin hemvist i Podalen och här odlas även majs till polentan som historiskt sett var norditalienarnas fattigmanskost. Liguriens smala kust höjer sig snabbt till berg och precis som i alla kustregioner är fisket viktigt här. Det liguriska köket präglas även av vildväxande örter från bergen och signaturrätten är Pesto alla Genovese. Det enkla köket är till stor del vegetariskt och italienarna kallar det för "di magro", utan kött.

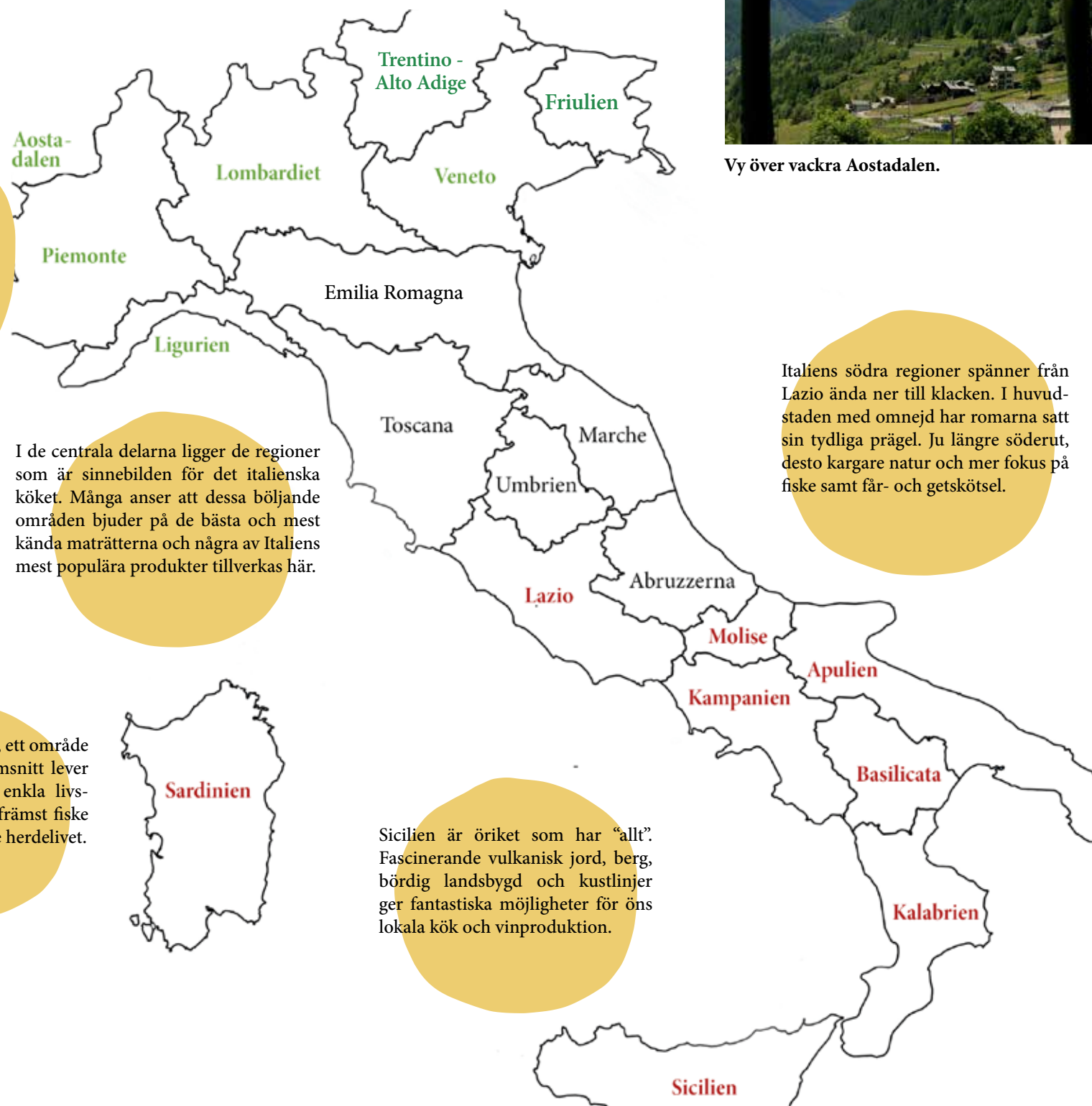
De nordligaste vinregionerna ligger vid foten av Alperna, Alto Adige och Trentino där friska och aromatiska vita viner men även lättare röda produceras. Här tillverkas även kvalitativa mousserande viner gjorda på den traditionella metoden med en andra jäsning på flaska. I området Franciacorta görs också kvalitetsbubblor. Nära Venedig ligger Veneto, en av Italiens största vinproducerande regioner. Här tillverkas det populära Amaronevinet görs enligt Appassimentometoden. Vinet görs på torkade dru-

vor vilket ger ett kraftfullt, fruktigt och alkoholstarkt vin. Till ripassovinerna återanvänds sedan skallen från de torkade druvorna som jäses tillsammans med rött valpolicellavin. Veneto är även känt för sitt mousserande vin Prosecco som är världens mest sålda bubblor. Kring Asti och Alba i Piemonte produceras de populära Barolo- och Barbarescivinerna av den blå druvan nebbiolo känd för sin ursprungstypiska smak, sträva tanniner och långa lagringspotential. I regionen vid "bergets fot" produceras även vin av de blå druvorna barbera och dolcetto, liksom vitt i Gavi av druvan cortese.



Vy över vackra Aostadalen.

Italiens södra regioner spänner från Lazio ända ner till klacken. I huvudstaden med omnejd har romarna satt sin tydliga prägel. Ju längre söderut, desto kargare natur och mer fokus på fiske samt får- och getskötsel.



Vårkänslor i



Vårkänslor i
Toscana

Språk, kultur och trevligt umgänge under två sköna veckor i Toscana och Umbrien.

På den här resan till Italiens mest berömda region duggar upplevelserna tätt: Du får allt från en lätt introduktion till det italienska språket, till matlagningskurser och kulturupplevelser av högsta klass. Vi lär oss laga pasta och soppor på toskansk vis, strosar på den lokala marknaden som bagnar av allsköns frukt och grönt och låter oss frestas av världens kanske bästa glass i charmiga San Gimignano.

Dessutom ger vi oss ut på vandringar, tar en avstickare till Umbrien och medeltidspärlan Siena, och besöker naturligtvis en vingård.

Utgångspunkt för våra sköna italienska sommardagar är en av Toscanas klassiska kurorter, Chianciano Terme, där vi bor på ett trestjärnigt hotell.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Utflykter och transport enligt program • Cykeluthyrning på cykeldagen • Boende på hotell i dubbelrum • Halvpension (italiensk frukost varje dag, två luncher och 12 middagar) • Picknicklunch med vinprovning i San Gimignano • Skatter och avgifter

15 dagar | Stockholm 11/4 2024

Från endast **15 998 kr**



Halvpension

Den italienska rivieran i Ligurien med Monaco och Èze

Med vackra Diano Marina som bas utforskar vi den vackra liguriska kusten – ta oss hela vägen från Nice till Genua.

Följ med oss till den italienska rivieran, närmare bestämt det bildsköna Ligurien. Vi åker på utflykter i de vackra omgivningarna och upplever Alfred Nobels San Remo, lär oss om olivoljuproduktion och provsmakar lokala viner och specialiteter från de liguriska alperna. I hamnstaden Genua besöker vi stadens hjärta och smakar på lokala godskor. Vi ska också ta en tur till lilleutlandet Monaco och i det närliggande Frankrike upplever vi både Nice och Èze Village. Vi bor på det trevliga Hotel Moresco, som ligger ett stenkast från stranden med utsikt över havet och den vackra bukten mellan Nice och Genua. Samtliga rum på hotellet har egen balkong, och i hotellets restaurang njuter vi god italiensk mat med utsikt över Medelhavets azurblå vatten ut mot horisonten.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Utflykter och transport enl. program • Inkvartering på hotell i delat dubbelrum • Halvpension (frukost/middag) • Vinprovning och liten lokal provsmakning på vingården i Pigna • Liten provsmakning i Genua • Skatter och avgifter

8 dagar | Stockholm 28/3, 18/4, 16/5, 30/5 2024

Från endast **13 498 kr**

Halvpension

Praktfulla Norditalien

Upplev Gardasjön, Venedig, Verona och Dolomiterna.

Följ med på en resa som bjuder på en magisk blandning av det bästa Alperna och Medelhavet har att erbjuda: Vi ger oss ut på båtutflykt på den glittrande Gardasjön och flonär genom mysiga medeltidsstäder. Vi tar oss in till Venedig via berömda Canal Grande för att sedan ge oss i kast med stadens höjdpunkter. I romantiska Verona återupplever vi Romeo och Julias passionerade kärlek och i Valpolicella provsmakar vi områdets berömda vin, Amarone. Vi tar oss upp till Dolomiterna och stannar till för avkopplande fikauppar i charmiga bergsbyar. Dessutom har vi en dag på egen hand då du kan njuta av Gardasjöns underbara omgivelningar.

På den här resan bor vi på ett mysigt hotell som ligger idylliskt med enastående utsikt över Gardasjön.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Transport, utflykter och entréer enligt program
• Boende i delat dubbelrum • Halvpension (frukost och middag) • Vinprovning • Skatter och
avgifter

 7 dagar | Stockholm/Köpenhamn
3/4, 10/4, 17/4, 24/4, 1/5, 8/5, 19/5, 29/5 2023

Från endast **11 998 kr**

albatros.se | 08-52503868
Res med hjärta, hjärna & omtanke

Annonskod: ÄT OCH DRICK
Med förbehåll för tryckfel och utsålda avgångar

***DIN GARANTI FÖR PÅLITLIGA UTVÄRDERINGAR**
Kundernas utvärderingar bearbetas av det opartiska utvärderingsföretaget Bazaarvoice, utan inblandning från Albatros

EKOLOGISKT & SMAKRIKT VIN FRÅN ITALIENS KLACK



It makes Zensa

ZENZA PRIMITIVO

99 kr, art.nr: 73966, alk: 14% vol, 750 ml, solera.se

Alkohol kan skada din hälsa.

Icentrala Italien ligger undersköna Toscana (även Toskana). Här är du inte i "pastaland" utan i det "bön-älskande folkets nation" känd för sina lättlagade rätter utan krusiduller. Strax österut ligger Emilia-Romagna där Emilia är mer influerat av Norditalien och Romagna har mer gemensamt med södra Italien. Det förstnämnda hör till smörbältet medan det andra hyllar olivoljan. I regionen såg några av Italiens mest kända produkter dagens ljus; Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano och Aceto Balsamico di Modena. Marche på östkusten är doldisregionen som kallas Italien i miniatyr tack vare sin geografiska mångfald. Även om Alba är känd för sin vita tryffel är det staden Acqualagna i Marche som kallas "det vita guldets huvudstad". Hela 70% av Italiens vita tryffel kommer härifrån.

Vinodlingarna här kretsar mycket kring Toscana och den blå druvan sangiovese. Vinproduktionen är uppdelad i tre geografiska områden där bergskedjan Apenninerna breder ut sig i den nordliga delen. Längre söderut blir landskapet mer kuperat och kustområdet flackt. De mest välrenommerade vinerna i området kommer från Chianti Classico i hjärtat av Toscana som ligger inbäddat i det större vinområdet Chianti. Här finns vinodlingarna på hög höjd. Alla viner från Chianti Classico och Chianti är till största del tillverkade av sangiovese och deras signum är att de är relativt lätta och körsbärsfruktiga.

"Hela 70% av Italiens vita tryffel kommer härifrån."

I södra Toscana odlas vinet på lägre höjd och i ett varmare och torrare klimat vilket ger mer fruktiga, fylliga och lagringsdugliga viner. Hit hör Brunello di Montalcino och Vino Nobile di Montepulciano. Toscanas kustområde är känt för sina supertoskanare, "rebelliska viner" som inte följer de traditionella reglerna. Här produceras viner i världsklass av icke-italienska druvsorter som cabernet sauvignon, merlot och syrah.

Södra Italien börjar i Lazio där huvudstadens invånare bevarat traditionella rätter som många gånger anses vara mer rustika än delikata. Världskändisen Spaghetti alla carbonara och den för svenskar mindre bekanta Bucatini all'amatriciana innehåller båda den lokala specialiteten guanciale, grisens kindfläsk. Färost är en viktig ingrediens i matlagningen och för en romare är det pecorino som gäller, inte parmesan. Kampaniens långa kuststräcka gör att fisket är viktigt. Regionens gunstlingar är Spaghetti alle Vongole och Napolitansk pizza. Det var också i Neapel tomatkonservindustrin uppstod vilket bidrar till Syditaliens rika skatt av tomatbaserade recept. Fattigmansköket "cucina povera", dominerat av vegetariska rätter, hittar vi i Apulien. Som i övriga sydliga regioner är fisket såväl som produkter från får- och getskötsel viktiga här.

Sicilien är en smältdegel för olika folk och kulturer och maten har influerats av många erövrare, främst araberna som bland annat förde med sig citrusfruk-



Olivskörd i Toscana.

ter, mandel och socker. På Sardinien lever man på många sätt som man gjort i generationer och i motsats till vad man kan tro är den typiska sarden inte fiskare eller sjöman utan fåraherde.

"Vulkanen har med sin aska och lava skapat en säregen terroir som ger vinerna en unik mineralton."

De södra delarna bjuder även de på stor geografisk variation vilket ger vinerna skilda karaktärer. På kullarna utanför Rom odlas druvorna till regionens friska vita vin Frascati. Många soltimmar längre söderut ger ofta kraftfulla och stundom syltiga röda samt aromatiska vita viner. I den stora vinproducerande regionen Sicilien tillverkas mer vin än i hela Tyskland. 85% av den totala produktionen av rött och vitt vin görs i den sydvästra delen, även om mycket numera kretsar kring de trendiga kvalitetsvinerna från Etna. Här ger den höga höjden ett svalare klimat och vulkanen har med sin aska och lava skapat en säregen terroir som ger vinerna en unik mineralton. Samma gäller för vinerna från Kampanien som odlas i området kring Vesuvius. Numera är regionens viner på stark frammarsch och vi kan se ett allt större utbud även här hemma.

Italien är sannerligen ett land lätt att älska och orden som sammanfattar italiennarnas sätt att leva är: qualità, semplicità e amore - kvalitet, enkelhet och kärlek.



Fisketrälare i Apulien.

Buon appetito – laga en god pasta ikväll!

På Zeta bakar vi pastan på italienskt durumvete med hög proteinhalt för en riktigt bra al dente-känsla! En bronsvalsad pasta fångar bättre upp den goda såsen för en rikare smakupplevelse. Med extra många ägg i degen, som i vår tagliatelle och pappardelle, kan den kavlas tunt och äggen ger en djupare fyllig smak.

Njut av vår premiumpasta i klassiska former, till både vardag och fest!



Trafila al bronzo/
Bronsvalsad

All'uovo.
Gjord på hela 5 ägg
från frigående höns.



Scanna för alla
våra pastarecept!



Från en familj där mat är kärlek.

Smårätter på italienskt vis

Antipasto betyder ”före måltiden” och består av läckra smårätter som får oss att varva ner, trivas och vilja äta mycket och länge. Den vanligaste antipaston är charkuterier av skilda slag som serveras med olika tillbehör. Två klassiska antipasti är Arancini och den goda auberginegratängen Melanzane alla parmigiana.

Att låta de delikata smårätterna bilda en hel måltid är alltid trevligt. För dig som vill utöka din plockmat, förutom med charkuterier, passar det bra att komplettera med ett gott bröd eller grissini, oliver och marinerade grönsaker.



Arancini betyder liten apelsin och är en specialitet från Sicilien där saffransrisotton är vanligt förekommande.

Melanzane alla parmigiana

Den här goda vegetariska auberginegratängen passar utmärkt att servera som antipasto tillsammans med italienska charkuterier och annan plockmat. Men den är också god som huvudrätt, gärna tillsammans med en sallad gjord på rucola, rostade pinjenötter och hyvlad parmesanost.

4 portioner

ca 1 kg aubergine
salt
2 stora ägg
vetemjöl
olivolja
1 gul lök
3 vitlöksklyftor
1 krm chiliflakes
2 burkar krossade tomatar à 400 g
nymald peppar
3 mozzarellaostar
4 dl riven parmesanost

- Skär auberginen i tunna skivor på längden. Lägg dem på en skärbräda och strö över lite salt. Låt dra cirka 45 minuter. Torka av aubergineskivorna.
- Vispa upp äggen lätt i en djup tallrik. Vänd aubergineskivorna, först i ägget och därefter i mjölet.
- Stek auberginen på båda sidor i rikligt med olivolja. Låt rinna av på hushållspapper.
- Skala och hacka lök och vitlök. Fräs löken sakta i olivolja utan att den tar färg. Låt vitlök och chili fräsa med en stund på slutet.
- Tillsätt tomaterna. Koka säsen sakta under lock cirka 30 minuter. Smaka av med salt och peppar.
- Dela mozzarellan i mindre bitar.
- Sätt ugnen på 225 grader. Varva aubergine, tomatås, mozzarella och parmesanost i en smord ugnsfast form eller använd portionsformar. Avsluta med ett lager aubergine, tomatås och parmesanost.
- Gratiner i mitten av ugnen cirka 25 minuter.



Klassisk italiensk auberginegratäng med krämig ost och fyllig tomatås som masserar smaklökarna lyckliga.

Arancini

Sicilien har en gammal tradition av vad vi idag kallar street food – och här lagas mycket friterade smårätter där Arancini tillhör de mest populära. Men de här supergoda risottbollarna äts inte enbart som snabbmat, de är precis lika vanliga som antipasti tillsammans med annan italiensk plockmat och charkprodukter. Smeten kan du med fördel göra i god tid och förvara i kylan.

20 stycken

½ g saffran
2 ½ dl torrt vitt vin
1 gul lök
1 vitlöksklyfta
100 g smör
2 ½ dl risottoris
1 krm chiliflakes
7 ½ dl vatten
2 tärningar kycklingbuljong
1 ½ dl riven pecorino eller parmesanost
1 ägg
20 stora basilikablåd
1 mozzarella, 125 g

Till fritering
ca 2 dl panko
ca 8 dl solrosolja

- Låt saffranet dra i vinet. Skala och hacka lök och vitlök.
- Smält smöret i en gryta. Fräs lök och vitlök i smöret utan att det tar färg.
- Tillsätt risot och låt det fräsa med någon minut. Häll på vin, saffran samt chili och låt det koka in.
- Koka upp vatten med buljong och håll buljongen varm.
- Tillsätt den varma buljongen i risotton, lite i taget och låt den koka in innan mer tillsätts. Fortsätt att koka på samma sätt cirka 20 minuter. Ta kastrullen från värmen och blanda i ost.
- Låt risot kallna och blanda i ägget. Låt gärna risot stå till sig i kylan.
- Forma risot till 20 bollar. Gör ett hål i varje boll med tummen, lägg i ett basilikablåd och en liten ostbit i hålet. Täck över med ris.
- Rulla bollarna i panko och låt dem vila i kylan cirka 1 timme.
- Värm oljan till 180 grader i en tjockbottnad gryta. Prova med en bit bröd, blir den snabbt gyllene är oljan klar att använda.
- Friter bollarna till en gyllene färg i omgångar, cirka 3 minuter. Lyft upp med hälslev och låt rinna av på dubbelt hushållspapper. Servera Arancini varma eller rumstempererade, men nyfriterade.

Arancinin är en fet och brödig maträtt där den dominerande smaken kommer från saffranets parfymade ton. Här passar ett mousserande vin utmärkt där bubblorna ”skär igenom” det feta och fräschar upp eller ett vitt vin där syran möter det feta i rätten.



Ekologiskt
Cantina Zaccagnini
dal Tracetto Pecorino 2022
Abruzzerna / 70297 / 109 kr

Dominerande smak i Melanzane kommer från friterad aubergine, mustig tomatås och parmesan vilket gör att gratängen trivs i sällskap med italienskt rödvin från både norr och söder.

Gjort på Piemontes dolda isdruva dolcetto. Med sina mörkbärga och örtiga inslag och milda lakritston är vinet klockrent till vego-gratängen även med charkprodukter.

Ekologiskt
Monterustico Dogliani 2021
Piemonte / 20076 / 129 kr



Prestige- och årgångsbubbel fyllt till brädden med toner av gula äpplen, torkad frukt, mandelmassa och rostat bröd. Fräschör som får smaklökarna att hoppa av lycka.

Rotari Flavio Riserva 2014
Trentino-Alto Adige
93484 / 199 kr



Från Siciliens soldränkta kust med smak av medelhavsorter, lakrits, kryddig ton och okränkliga tanniner. Matvänligt vin som säljs i snyggaste magnum-buteljen.

Mandarossa Timperosse
Petit Verdot 2021
Sicilien / 71441 / 259 kr
1500 ml



FINSTÄMD OCH EKOLOGISK CHIANTI



90P

Livets Goda,
okt 2023



Expressen Vin, 5 okt 2023
Expressen, 15 sep 2023
Leva & Bo, 10 sep 2023



Värnamo Nyheter,
31 aug 2023



Istine Chianti Classico, 2021 | Ursprung: Italien | Alkoholhalt: 13% | Art.nr: 2309 | Pris: 169 kr

www.validwines.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Känn historiens vingslag hos Italiens äldsta vinproducent Ricasoli

Låt oss göra en resa tillbaka till medeltidens Italien. En tid när striderna i Toscana var många, städerna omgärdades av murar och slotten konstruerades som fort för att skänka skydd och övervaka omgivningen. Ett av traktens mest imponerande landmärken är Castello di Brolio, ett slott som varit i anrika vinproducenten Ricasolis ägor i närmare 900 år.



Foto: Ricasoli

Chianti är det vackra vindistriktet i hjärtat av Toscana beläget i mellersta Italien. Bland Chiantis karaktäristiska kullar, dalar och skog tronar det upp sig; Castello di Brolio. Innanför murarna på det historiska och arkitektoniskt typiska slottet har familjen Ricasoli haft sin hemvist sedan hela 32 generationer. Här insåg man tidigt att det fanns stor potential i området och lät vinodlingen bli en viktig del av jordbruket. Familjens vinproduktion kan kopplas ända till år 1141 och idag är de en av Toscanas giganter.

Inom Ricasolifamiljen återfinns betydande vinmakare som med glöd och passion drivit utvecklingen framåt samtidigt som de lyckats med balansgången att bevara sin tradition. Ett av familjens mer kända överhuvuden, Baron Bettino Ricasoli, var Italiens premiärminister under 1800-talet. Med smeknamnet "Järnbaronen" är det lätt att föreställa sig en man med stark karaktär som hade många järn i elden. Baronen var även en erkänd entreprenör och som vinmakare var Bettino Ricasoli en stor visionär. Han var mannen som skapade "receptet" för Chianti Classico.

Med en anfader som utvecklat hörnstenen för det toskanska vinarvet har familjen Ricasoli spelat stor roll för utvecklingen av Chianti. Men det är den nuvarande baronen, Francesco Ricasoli, som står för vinhusets stora kvalitetslyft. Familjens 32:a baron är idag en av Chiantiområdets främsta vinpersonligheter. Sedan han tog över rodret 1994 har Francesco Ricasoli med stor passion byggt ett av Italiens mest välnummerade vinhus. Företaget har introducerat flera innovativa koncept med respekt för familjeärvet och med hållbarhet i fokus.

Idag bedrivs ett aktivt hållbarhetsarbete där ekologisk vinproduktion och biologisk mångfald står i centrum på alla vingårdar.

Man planterar bland annat nya trädarter eftersom mångfalden mildrar de negativa effekterna av dagens klimatpåverkan. Användandet av kemiska bekämpningsmedel har minimerats och allt organiskt material återvinns i ett cirkulärt system där det återvunna materialet används i produktionen. Valet av förpackningar är ett annat led i hållbarhetsarbetet där stor vikt läggs vid att producera återvinningsbara emballage.

Utveckling och att ständigt undersöka nya möjligheter är ett av familjen Ricasolis signum. Ett tydligt exempel är att Francesco Ricasoli varit en av de mest drivande krafterna bakom forskningen om den optimala klonen för områdets blå signaturdruva sangiovese. Ett mödosamt arbete som startade 1995 och som drygt ett decennium senare resulterade i att ett dussin olika sorter som numera används i produktionen.

"Familjens vinproduktion kan kopplas ända till år 1141 och idag är de en av Toscanas giganter."

Att lyckas med föreningen mellan tradition och utveckling har fått vinhusets goda viner att leva vidare. Idag är Ricasoli den största vingården i Chianti Classico-området där förfaderns "recept på Chianti" har förvaltats väl. Egendomen omfattar idag hela 1200 hektar där omkring 240 hektar består av vinodlingar. En annan viktig del av familjens ägor är de lummiga vinlundarna.

Castello di Brolio är idag ett populärt resmål. I de underbara toskanska omgivningarna kan du besöka det vackra slottet och vinbutiken. Det finns även möjlighet att njuta av mat och dryck i familjens restaurang. Innan resan, läs gärna mer på www.ricasoli.com

För dig som föredrar att göra vinresan till Chianti och Castello di Brolio hemifrån direkt från glaset finns följande viner i Systembolagets fasta sortiment: Chianti del Barone Ricasoli (109 kr), Rocca Guicciarda Riserva (159 kr) och Brolio (149 kr).



Pasta - lycka

Pasta är möjligheternas mat. Det sägs att det finns en pastarätt för varje tillfälle. Men det finns även en pastasort för varje recept eftersom pastan utformas för att passa ihop med såsen. Vi bjuder på två olika recept som är italienska klassiker, här lagade med en liten twist.



Mycket

Kampanien är stekhet i dubbel bemärkelse med många soltimmar och trendiga viner. Finstämd smak av persika, galiamelon, ananas, vita blommor, mineral och färska örter.

Montelapio Fiano di Avellino 2021
Kampanien / 90032 / 160 kr



Bäst i klassen

Fräschör i magnumflaska från italienska östkusten. Uppfriskande mineralitet och en aning salta gör att mötet med de vinkokta musslorna bildar en skön harmoni.

Tommasetti Vino Bianco
Marche 54598 / 209 kr / 1500 ml



Honeycomb, kaggodiset med bubblig yta som sägs likna binas vaxkakor, har inspirerat till den populära gratängen Pasta honeycomb. Men i det italienska köket är det förstas pastarören som istället får likna de häliga vaxkakorna.

Spaghetti alle vongole med tomat och pancetta

När man kokar torkad pasta tar pastadegen tillbaka den fuktighet som försvunnit vid torkningen. Om pastan enbart kokas i vatten tills den är klar tillförs inga andra smakämnen än de som finns i vattnet. Men genom att låta pastan dra koka färdigt i såsen får den betydligt tydligare och förhöjd smak. Spaghetti alle vongole är ett utmärkt exempel på hur pastan suger åt sig av alla goda smaker från musselsåsen.

- 4 portioner
- ca 1 kg vongolemusslor
 - 4 vitlöksklyftor
 - 600 g färska tomater
 - 100 g pancetta
 - olivolja
 - 2 krm chiliflakes
 - 2 dl torrt vitt vin
 - salt
 - ca 400 g spaghetti
 - ca 2 dl hackad bladpersilja

- Låt musslorna ligga och dra i rejält saltat kallt vatten i kylskåpet någon timme. Saltvattnet gör att de spottar ut den sand som finns kvar i musslorna. Skölj därefter noga i kallt vatten. Kasta de musslor som inte sluter sig.
- Hacka vitlöken, fintärna tomaterna och finstrimla pancettan.
- Fräs pancettan i olivolja i en panna som ska rymma både musslor och pasta. Tillsätt vitlök och chiliflakes.
- Häll på vinet och låt det koka in till hälften. Tillsätt tomaterna och låt fräsa runt. Låt sedan såsen puttra ihop under lock tills tomaterna mjuknat och kokat ihop med vinet, 5–8 minuter. Smaka av med salt.
- Høj värmen och lägg i musslorna. Koka under lock tills de öppnar sig, cirka 3 minuter.
- Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen, men ta den från värmen 1–2 minuter tidigare än vad som anges på förpackningen. Planera så att pastan är färdigkokt samtidigt som musslorna. Håll av kokvattnet.
- Vänd ner spaghetti och persilja i pannan. Blanda noga men försiktigt så att pastan tar smak av buljongen. Smaka av med salt och låt dra någon minut under lock så att alla smaker gottar ihop sig. Servera genast.



Den napolitanska vongolepastan lagas numera längs kusterna runtom i hela landet. För oss nordbor är den mest vanliga tillagningen "bianco" (vit), utan tomat. Den här varianten innehåller färska tomater samt pancetta som skapar en spännande smakbrytning.

Pasta honeycomb

Vill du bjuda på en pastagratäng som har det där lilla extra är Pasta honeycomb garanterat något för dig. Det här är en vegovariant med klassisk spenat- och ricottafyllning. Här passar de större pastarören Paccheri utmärkt eftersom de är lätta att fylla.

4–6 portioner

- ca 400 g Paccheri (pastarör)
- ca 2 dl finriven parmesanost till gratinering
- spritspåse för att fylla pastan

- Tomatsås
- 1 gul lök
- 3 vitlöksklyftor
- olivolja
- 1 msk tomatpuré
- 1 krm chiliflakes
- 2 burkar krossad tomat à 400 g
- 1 tärning grönsaksbuljong
- 1 msk oregano
- 1 msk balsamvinäger
- 1 msk honung
- salt

- Ricottakräm
- ca 130 g färsk babyspenat
- olivolja
- 500 g ricotta
- 2 rivna vitlöksklyftor
- 1 krm muskot
- 2 äggulor
- 2 dl finriven parmesanost
- salt & nymald peppar

- Bechamelsås
- 2 msk smör
- 2 msk vetemjöl
- 6 dl mjölk, 3%
- salt & nymald peppar

- Tomatsås: Hacka lök och vitlök och mjukstek i olivolja. Rör i tomatpuré och chiliflakes.
- Tillsätt tomater, buljong och oregano. Koka under lock cirka 30 minuter. Smaka av med vinäger, honung och salt.
- Ricottakräm: Fräs spenaten i olivolja så den precis sjunker ihop. Låt kallna och finhacka. Blanda ingredienserna och smaka av med salt och peppar. Lägg ostkrämen i en spritspåse.
- Bechamelsås: Smält smöret, rör i mjölet och tillsätt mjölken. Koka under omrörning cirka 5 minuter. Smaka av med salt och peppar.
- Själva gratängen: Sätt ugnen på 200 grader. Pensla kanten på en större form med lösttagbar kant, 26 centimeter i diameter, med olivolja. Kläm fast ett bakplåtspapper i botten och vik upp resten av pappret runt formens utsida.
- Häll tomatsåsen i formen. Ställ ner pastarören. Spritsa ricottakräm i pastarören. Häll på bechamelsåsen och strö över parmesanost.
- Gratinera i mitten av ugnen tills pastan är mjuk och gratängen har fin färg, cirka 40 minuter. Låt gratängen vila en liten stund innan formen öppnas.

Här hittar du samma smaker som i klassikern ricottafylld canneloni, men i en upphottad variant. I glaset rekommenderar vi två röda italienare av olika karaktärer.



Läcker och lätt röktigt vin från hyperhappade Etna med mineralitet från vulkanens specifika jordmän samt inslag av mogna körsbär, saftiga jordgubbar, tranbär samt kanel i en salig blandning.

DeAetna
Terra Constantino 2021
Sicilien / 2400 / 185 kr

Valpolicellavin från värmenummerade amaroneproducenten MASI. Lätttryckt och rödbärgigt med kryddig touch från ekfat som passar kanon till spenat- och ricottafyllningen.

MASI
Bonacosta
Venetien / 6998 / 119 kr





LUNA DI MEZZANOTTE
PRODUTTORI DI GOVONE

Fyndpris! En äkta Barolo för under tvåhundra!

++++

AFTONBLADET, JUNI, 2022
FREDRIK SCHELIN

BAROLO FRÅN PRODUTTORI DI GOVONE
MED TOPPÅRET 2018 OCH 3 ÅRS LAGRING
PÅ FAT OCH 1 ÅR PÅ FLASKA

LUNA DI MEZZANOTTE BAROLO 2018
NR. 53288, 199KR, 75CL. 14% VOL.
FESTLIGARE.SE



Alkohol är beroendeframkallande.

Budget eller lyx?

Vilket vin passar bäst till skaldjurspastan, vad bjuder du på till en Pizza Napoletana och vilken kompanjon är klockren till den förföriska desserten Tiramisu? Här är våra tips på drycker till dessa klassiker från ett av världens mest populära mat-och vinland. Alla viner håller oavsett prislapp hög kvalitet och är prisvärda.

Antipasti

Till charkbrickan kan man dricka det som faller en in då det kallskurna passar till många drycker. Med bubblor eller ett svalt rött vin blir kombinationen extra bra. Mousserande viner triggar dessutom smaklökarna och ger ökad aptit.

Här kombineras bäriga inslag av mörka körsbär, smultron och hallon tillsammans med en frikostig örtighet och en fläkt av blodapelsin. Dricks gärna svalt.



Cecchi Toscana Sangiovese
Toscana / 2312 / 89 kr

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Rosé Brut
Frankrike / 7781 / 149 kr

Pizza Napoletana

Pizza med ursprung i Neapel är en av världens mest kända maträtter och speglar regionen med sina spartanska ingredienser. Den höga saltan från sardeller, oliver och kapris trivs som fisken med friska viner innehållande relativt hög syra.

Uppfriskande och smäck Albariño från trendiga Galicien. Förföriska grönäppliga toner i både näsa och gom tillsammans med gräpäron, ananas, färska örter och lime som pricken över i:et.



Orballo Albariño 2022
Spanien / 2696 / 149 kr

Coffele Castel Cerino 2020
Venetien / 50825 / 149 kr

Spaghetti Frutti di Mare

Kustregionernas älskling Frutti di Mare kan komma i olika skepnader. Till skaldjur är ett friskt vitt vin ett klassiskt val då dess syra möter umamin och mineraliteten i dessa blötdjur på ett ypperligt sätt.

Blommig fransos med hög syra. Säg den som inte blir lycklig av varma frukttoner från mandarin och persika tillsammans med gula äpplen, päron och ett stråk av grillad citron.



Gustave Lorentz Riesling Réserve 2022
Frankrike / 22257 / 119 kr

Puddinghe Greco di Tufo Claudio Quarta Vignaiolo 2022
Kampanien / 95046 / 150 kr

Pasta Carbonara

Pasta med pecorino och romarnas stolthet guanciale, grisens kindfläsk. Eller som de flesta i Sverige tillagar den; med parmesan och pancetta eller bacon. Välj ett vitt vin eller lättare rött där syran tränger igenom saltan och fettet från fläsket och osten.

“Romarnas” eget vin och en riktig klassiker som funnits på Systembolaget sedan 1955. Ungdomligt vin med fruktig smak där Granny Smith-äpplen, päron och krusbär dominerar.



Fontana Candida Frascati 2021
Lazio / 2410 / 89 kr

En ny, rolig och lättgillad bekantskap som med sin lätta och bäriga rödbärga stil å la jordgubbar och körsbär toppad med vitpeppar charmar sin omgivning. Dricks bäst svalt.

Diente de León Criolla 2022
Argentina / 2405 / 150 kr

Lasagne & Pasta Bolognese

Värmande comfort food och ett par av världens mest älskade maträtter. Till dessa klassiker väljer vi två röda italienare från olika regioner med skilda karaktärer som båda möter det mustiga långkoket väl.

Med namn efter operakompositören Giacomo Puccinis berömda villa uppvisar vinet en föreställning där plommon, mörka bär, choklad och lakrits är frontfigurer kryddade med fatkaraktär.



Villa Puccini 2019
Toscana / 32417 / 99 kr

Pålitlig ripasso av bästa snitt där smak av körsbär, kryddnejlika och rik mörk choklad varvas med vaniljtoner, torkad frukt och ett uns kanel. Som balsam för själen och för pastan.

Zenato Ripassa Superiore 2019
Veneto / 12324 / 239 kr

Risotto al Tartufo

Till denna paradrätt är tanninrikt vin av nebbiolo ett klassiskt val. Det feta i risotton dämpar strävheten i vinet. En ekfatslagrad chardonnay funkar också till tryfflens unika smak och speglar smörtonerna i rätten.

Välrenommerad bourgogneproducent med hög lägstanivå. Friskhet av gröna äpplen och citron samt smöriga ektoner som lilar väl med ristotts smörighet.



Bourgogne Chardonnay J M Brocard 2022
Frankrike / 76083 / 149 kr

Nebbiolo från ordet nebbia, moln på svenska. Inte ett moln så långt ögat når när detta är i glas. Druvtypisk smak av nypon, tranbär, körsbär och rosor i ljuv förening.

Barolo Massimo Rivetti 2019
Piemonte / 20055 / 295 kr

Tiramisu

När man väljer vin till efterrätt är tumregeln att drycken alltid ska vara sötare än desserten annars kan vinet uppfattas som bittert, torrt och surt. En efterrätt som översatt betyder ”pigga upp mig”.

En ljuvlig Moscato d'Asti med extra allt. En spritsig piggelin med inslag av gul melon, fläder och lime samt en hög syra. Perfekt till tiramisu, gärna toppad med jordgubbar.



Nivole 2022
Piemonte / 7787 / 99 kr
375 ml

Fullpackad sötnos med smaker av knäck, salttorkad aprikos, sultanrussin tillsammans med toner av hasselnötskräm och mörk choklad. Himmelsk kombo med desserten.

Ruffino Vinsanto Serelle 2019
Toscana / 8119 / 189 kr
375 ml

Vi tipsar om

GASTRONOMI

K L U B B E N

För dig som värdesätter upplevelsen av god dryck och mat.

Bli medlem genom att scanna QR-koden eller på gastronomiklubben.se



För att knyta ihop resonemanget kring höstens typiska råvaror bjuder vi på en italiensk crostini med smörrostad pumpa och marinerad skogssvamp. Om man tycker att pumpan är för söt går det precis lika bra med rotselleri eller morötter där rotselleri in har den lägsta sötman. Puréns sötma dämpas genom att tillsätta syra och brynt smör. Men även lite salt parmesanost på toppen ger en fin smakbrytning. Att toppa sin crostini med rostade pinjenötter kommer tillsammans med parmesanosten också att bjuda på ett lyckat smakäktenskap.

Svampcrostini med rostad pumpa – eller rotfruktspuré

14–16 stycken

ca 750 g ansad färsk svamp, t ex skogssvamp
1 ½ dl olivolja
3 msk vitvinsvinäger
2 hackade vitlöksklyftor
1 ½ dl blandade färska örter, t ex timjan, rosmarin och oregano
flingsalt
nymald peppar
7–8 rejala skivor surdegs- eller lantbröd
hyvlat parmesanost

Puré
300 g skalad vikt av pumpa, morot eller rotselleri
4 vitlöksklyftor (med skalet kvar)
2–3 msk smör
1 tsk vitvinsvinäger
salt
nymald peppar

1. Dela svampen i mindre bitar. Lägg den i en skål och blanda med olivolja, vinäger, vitlök, örter, salt och peppar. Låt marinera minst 2 timmar. Rör om då och då.
2. Sätt ugnen på 200 grader. Dela brödet på mitten och rosta i ugnen, cirka 10 minuter.
3. Behåll samma ugnstemperatur. Skär pumpa eller rotfrukter i mindre bitar.
4. Smält smöret i en ugnsfast form. Blanda i pumpa/rotfrukt och vitlöksklyftor med skal. Rosta i mitten av ugnen tills allt är mjukt, cirka 30 minuter.
5. Pilla ut vitlöksköttet från skalet. Mixa vitlök och pumpa/rotfrukt med smöret från formen till en slät puré. Smaka av med vinäger, salt och peppar.
6. Stek svampen med sin marinad i en het stekpanna, helst teflon.
7. Bred den ljumma purén på brödskiivorna och fördela den nystekta svampen över. Toppa med lite flingsalt och hyvlat parmesanost.



Foto: Janine Laag

Vintugg med Jenny och Caroline

Mat i säsong, det är ledorden för merparten av alla matlagningsintresserade. De flesta som varit i Italien under hösten vet vilka ljuvliga svamprätter man kan bli serverad. Kronjuvelen är Porcini, på svenska Karljohanssvamp och har man tur saluförs den i gastustånd utefter vägarna. Här hemma kan vi i stället njuta av lugnet och den sköna luften som bara en svensk skogsutflykt med svampkorg kan ge. En härlig känsla att ta med sig in i höstköket.

Förutom svampen som är en av höstens mest framträdande råvaror, är det också hög tid för pumpa. I det italienska köket finner vi många läckerheter tillagade på den färgglada råvaran. I Sverige är den på frammarsch men här är det fortfarande rotfrukterna som främst representerar vårt svenska matarv under höstsäsongen. Svamp, såväl som pumpa och rotfrukter, har tydliga karaktärer vi behöver ta hänsyn till när de kombineras med dryck. Svamp innehåller en rejäl portion av den femte grundsmaken som kallas umami. Pumpa och rotfrukter i sin tur har en naturligt söt smak.

Att kombinera dryck till umamirik mat kan vara trixigt. Här bör du undvika röda viner med mycket tanniner då umamin förstärker känslan av strävhet i vinet samtidigt som det gör att det upplevs mindre fruktigt och mer beskt. Umami har även en trist förmåga att ge vinet en metallisk biton. Välj därför ett vitt eller rött vin med tydlig fruktighet där det röda bör ha mjuka tanniner.

Effekten mellan den femte grundsmaken och vin kan dock mildras med vad som brukar kallas för smakbryggor. Här tillsätter man helt enkelt vissa komponenter till maträtten som gör att umamin kan möta vinet på ett bra sätt. De smakbryggor umamirika råvaror tycker om är salt, fett och syra. Steks svampen i smör eller olja och kryddas med salt blir den lättare vän med vinet då saltet dämpar strävheten samt förhöjer fruktigheten. Samma effekt uppnås om man tillsätter grädd eller något syrligt såsom vinäger eller citron.

För att hitta passande dryck till pumpans och rotfrukternas sötma finns en klassisk tumregel; välj alltid ett vin som är minst lika sött som maten. Sötma i maten gör att drycken upplevs mer sträv, besk och mindre söt. Undvik därför ett friskt, torrt och strävt vin då det förstärker dessa egenskaper och smakupplevelsen kan kännas oangenäm. Välj hellre ett fruktigt vin med lite restsötma som balanserar sötman i maten på ett behagligt sätt.

Andra typiska råvaror så här års är viltkött och viltfägel som även de innehåller en naturlig sötma. Bjuds det på viltkött med smörstekt svamp och rotfruktsgratäng är sötman i maträtten hög. Detsamma gäller för viltgryta med svamp som puttrat länge och serveras med rostade rotfrukter och gelé. Den här typen av mat kräver ett fylligt vin med hög fruktighet för att vinet inte ska upplevas som kärvt, strävt och beskt. Beroende på hur fyllig köttgrytan är bör man också variera fylligheten i vinet.

Tre vintips som gifter sig väl med säsongens svampcrostini. Vilket blir din favorit?



Vin på burk, en trend som växer sig starkare världen över. Klimatsmart och praktiskt på samma gång utan att i det här fallet tumma på kvaliteten. Ett gott exempel på nymodigheten med röda äpplen, apelsinskal, halm, mandelmassa och nötter.

Meinklang Kontext 2021
Österrike / 57557
75 kr + 1 kr pant / 250 ml

Vinet är ett klockrent val då dess restsötma möter alla smaker i den höstiga crostinin på ett ypperligt sätt. Trojkan Granny Smithäpplen, krusbär och honung går som en röd tråd genom smakupplevelsen.

Dr L Riesling 2022
Tyskland / 7218 / 109 kr



Solmoget rödtjuft fyllt av mjuk frukt, mogna bär och viss kryddighet från fatlagring. Utmärkt kompanjon till sötman i pumpan och rotfrukterna såväl som till umamin i svampen.

Saint Clair Origin
Pinot Noir 2021
Nya Zeeland / 16015 / 119 kr

MAISON FRANÇOIS MARTENOT • BEAUNE •



Fynd!
Dina Viner, Feb 2021
SvD Juli 2022

**Bourgogne
Pinot Noir 2021**

149 kr
750 ml
13 %
SB 5361



Fynd!
Dina Viner, Feb 2023
SvD Jan 2021

**Bourgogne
Chardonnay
2021**

149 kr
750 ml
12,5 %
SB 5362



Fynd!
Dina Viner, Juni 2021

**Petit Chablis
2021**

169 kr
750 ml
12,5 %
SB 76610



Fynd!
Allt om Mat & Exponen,
Maj 2023

**Crémant de
Bourgogne,
Brut 2020**

119 kr/289 kr
750 ml/1500 ml
12 %
SB 70451

FRANÇOIS MARTENOT är en av de stora producenterna i Bourgogne, hemvist för vinvärldens kanske mest populära druvar, Chardonnay och Pinot Noir. I detta konservativa distrikt sticker François Martenot ut hakan och vågar utmana med nya tillverkningsmetoder och skapar med stor framgång moderna Bourgogneviner med klassisk touch.

Vinerna har på senare tid fått stor uppmärksamhet av Sveriges vinjournalister. Nyhet för året är Crémant de Bourgogne som Magnumflaska.

Alkohol kan skada din hälsa

PRISAD ARGENTINSK SYRAH I FYLLIG, GENERÖS STIL



“FYND... BRA LÄNGD
OCH SVARTEPEPRIG
AVSLUTNING”

MUNSKÄNKARNA
DECEMBER 2022

“BUDGETVIN SOM
KVALITETSMÄSSIGT
ÖVERGLÄNSER DE
FLESTA BOXVINER.”

ALFTUMBLE, DN,
DECEMBER 2022

79 KR



VINET ÄR FAIRTRADE-MÄRKT OCH PÅ KLIMATVÄNLIGARE
PET-FLASKA ESPACIO SYRAH 2022 | MENDOZA,
ARGENTINA | ART: NR 2722 | 750 ML | 13% VOL
PRIS: 79 KR + PANT | FOLKOFOLK.SE

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Rött och rött till höstens gryträtt

När vintern lurar runt hörnet hänger vi gärna hemmavid där vi kurar ihop oss med nära och kära samt värmeljus som trogna följeslagare. Ett måste i köket för många av oss så här års är de mustiga grytorna innehållande allt från kött av alla dess slag till rotfrukter, grönsaker och svamp. Årstiden får sannerligen många att se rött (när det gäller val av vin) och här kommer tre favoriter till långkoket.



Chateau Ste Michelle
Cabernet Sauvignon 2019
USA / 6202 / 149 kr

Amerikansk "cab" som visar sig från sin bästa sida. Fullpackat med mörkröda körsbär, vinbär, lila plommon samt inslag av svart kaffe, kakao och vanilj som vittnar om ekfatslagring.



Xavier Vignon Côtes-du-Rhône
Grenache Vieilles Vignes 2021
Frankrike / 21511 / 125 kr

Kryddigt vin med höga ambitioner från den karismatiske vinmakaren Xavier Vignon. En frikostig doft och smak av hallon, björnbär, lakritstoner och en fläkt av muskot.



Segredos de São Miguel 2022
Portugal / 2603 / 99 kr

Toppenvin under hundringen med inbjudande fruktig smak där svarta vinbär, björnbär och bigarräer samsas med plommon och en touch av sötakrits och pepprighet.

Vi tar tempen
på vinnaren av

Årets Kock



Foto: Samuel Linus

Tävlingen Årets Kock firade i år 40-årsjubileum och den som gick ut som segrare ur den tuffa matchen var Desirée Jaks. Vi har fått en pratstund med den nykrönta vinnaren som till vardags arbetar som kreativ chef på restaurang Spesso.

Varför tävlade du i Årets Kock?

Det har varit en dröm länge. Jag vill få möjlighet att utveckla branschen och göra den mer attraktiv och hållbar för nya generationer. Årets Kock ger mig även en bred plattform att utvecklas på ett personligt plan, både som kock och människa.

Din mormor är en stor gastronomisk förebild för dig, hur ser man henne i din matlagning?

Fokus på hållbar och säsongsbaserad mat med grönsaker i centrum är det hon har lärt mig under min uppväxt – att ta vara på allt och förädla det enkla.

Hållbarhet var ett ledord i årets tävling. Hur påverkar det ditt jobb och din vardag?

Hållbarhet har varit mitt ledord länge, ända sedan jag jobbade på Agrikultur. Jag vill att hela branschen ska gen-

omsyras av det när det gäller personal, mat och ekonomi. Det är viktigt för mig att vi i restaurangbranschen tar tydlig ställning för framtida generationer och även inspirerar hemmakockar att tänka hållbart.

Hur tar vi bäst tillvara det svinn som uppstår vid matlagning?

Det gäller att planera från början för att inte få något svinn. Det måste ske redan vid första tanken och handlar om att anpassa sin matlagning utan att behöva göra avkall på smaken.

Man tager vad man haver. Hur kokar du soppa på en spik?

Jag älskar idén och jobbar gärna så både hemma och på jobbet. Återigen handlar det om att planera efter det som finns att tillgå. Välj smaken du vill fokusera på och låt resten av råvarorna förhöja den.

Udda smakkombinationer du gillar?

Enligt mig finns det inte så många udda smakkombinationer. Jag tror att det mesta kan passa ihop om man gör det rätt. Tacos med friterad blomkål är väl ganska udda men väldigt gott!

Med många järn i elden verkar ditt dygn ha mer än 24 timmar. Hur får du tiden att räcka till?

Det får jag inte alltid tyvärr. Jag har många människor som stöttar mig och ser till att jag orkar. Jag älskar det jag håller på med och med det kommer man långt tror jag.

Din vinnarskalle, hur yttrar den sig privat?

Jag har aldrig sett mig själv som en vinnarskalle men jag antar att jag är det när det gäller matlagning. Där vill jag alltid göra mitt bästa. Men jag är väldigt tillbakadragen i andra tävlings-sammanhang.

Något annat än mat du är lika passionerad över?

Att vara ute i naturen, plocka svamp och vilda örter. Jag tycker även att det är extremt kul med odling.

Mat du aldrig
tröttnar på?

Knyten i alla former;
piroger, dumplings,
vårrullar – you name it!

Vad finns alltid
i ditt kylskåp?

Smör och kål.



MELLERUDS

ALLA TIDERS PILSNER



Det är i de små detaljerna som elegansen lyser igenom.
I Melleruds Alkoholfria Pilsner är det just inslaget av knäckebröd, honung och citrusskal som matchar upp den fylliga smaken av malt och en angenäm beska.
Det är finessen och enkelheten som gör Melleruds till alla tiders pilsner.

ALKOHOLFRI

GYLLENE BUBBLOR!

SOM ENDAST FINNS I HALVFLASKA.

Ren och rakt driven skumpa som passar perfekt till förrätten, som aptitretare när två delar eller blott när champagneandan faller på. 88p.

LIVETS GODA 2023

CHAMPAGNE
MASSÉ BRUT

NR 7865
VOL 37,5 CL ALK 12,5 %

199:–



FRISKT SKALDJURSVIN!

TERRAZZE DELLA LUNA 2022
PINOT GRIGIO

Torr, frisk och fruktig.
Perfekt till räkorna eller
som sällskapsvin.

NR 2107 VOL 75 CL ALK 12,5 %

95:–



FYND!

ALLT OM MAT
2023

FYND!

MUNSKÄNKARNA
2023



Gott & smått

Hett och rätt i höst
med italiensk smak
och design.

Olivolja i säsong

Zeta Novello 2023/2024 bjuder på
varsamt skördade oliver från Sicilien
för att varje smak- och doftnyans från
de gröna olivprimörerna ska bevaras.
Pris: 139 kr.



Perfekt skum

Med mjölkskummaren från Smeg får du
ett fulländat resultat, vare sig du älskar
cappuccino eller varm choklad. Snygg
retrodesign i olika färger. Pris: 1995 kr
hos smeg.com



Med längtan efter mat

Det kända krögarparet bytte Stock-
holms krogliv mot italienska landsbyg-
den. I boken Matlängtan; vår resa till
det italienska livet får vi följa deras
matresa. Pris: 449 kr hos Akademibok-
handeln.



Genuina stänk

Rustika porslinsserien "Spruzzi" från
Fratelli Coli stänkmålas för hand. Finns
i många delar. Pris för kannan: 349 kr
(100 cl) hos oscarclothilde.com



Samarbete mellan italienska storheter

Bialettis ikoniska "Moka Express" från
1933 får ny kostym i ett spännande
samarbete med Dolce & Gabbana. Pris:
1629 kr (130 ml) hos Cervera, Bagaren
och Kocken samt Nordiska Galleriet.



Perfekt gå-bort- present

Anrika Amaretti Virginia från Ligurien
kombinerar konfekttyr med elegans och
är världsberömt för sina förpackningar.
Finns i flera olika smaker och burkar.
Pris för mördegskakorna med pista-
ge, choklad & hasselnöt: 349 kr hos
delitea.se



Pussel för vinnördar

Den 1000 bitar vackert handmålade
kartan tar dig genom Italiens viktigaste
vinproducerande regioner. Pusslet finns
även över många andra länder. Pris:
445 kr hos kartbutiken.se



Rött i höst

I Riedels serie Veloce finns druvspecifika
glas för höstens favoritvin av nebbiolo
& pinot noir. Pris: 899 kr för 2-pack hos
sundqvist.se



Bubblor utan &

När du vill njuta ett glas mousserande
vin utan alkohol. Friska och fruktiga
Oddbird Spumante Non Alcoholic från
Italien (Nr 19019) kostar 88 kr.

ENTIDLÖS KLASSIKER!

UTMÄRKT TILL HÖSTENS GRYPOR.

5 av 5, full pott!
BOXTOPPEN 2023

BEAUJOLAIS ROYAL
Nr 5408
Vol 75 cl Alk 13 %

109:–



Relax!

Serveras svalt,
gärna till fisk och
asiatiska rätter.

4 av 5 poäng
BOXTOPPEN 2023

Relax Riesling 2022
Nr 7230
Vol 75 cl Alk 8,5 %

78:–



EKOLOGISK BAROLO

En Barolo från
familjeproducenten Massimo Rivetti
med fätkryddig doft och smak,
generösa nebbiolotoner och läckert
inslag av lakrits i eftersmaken.



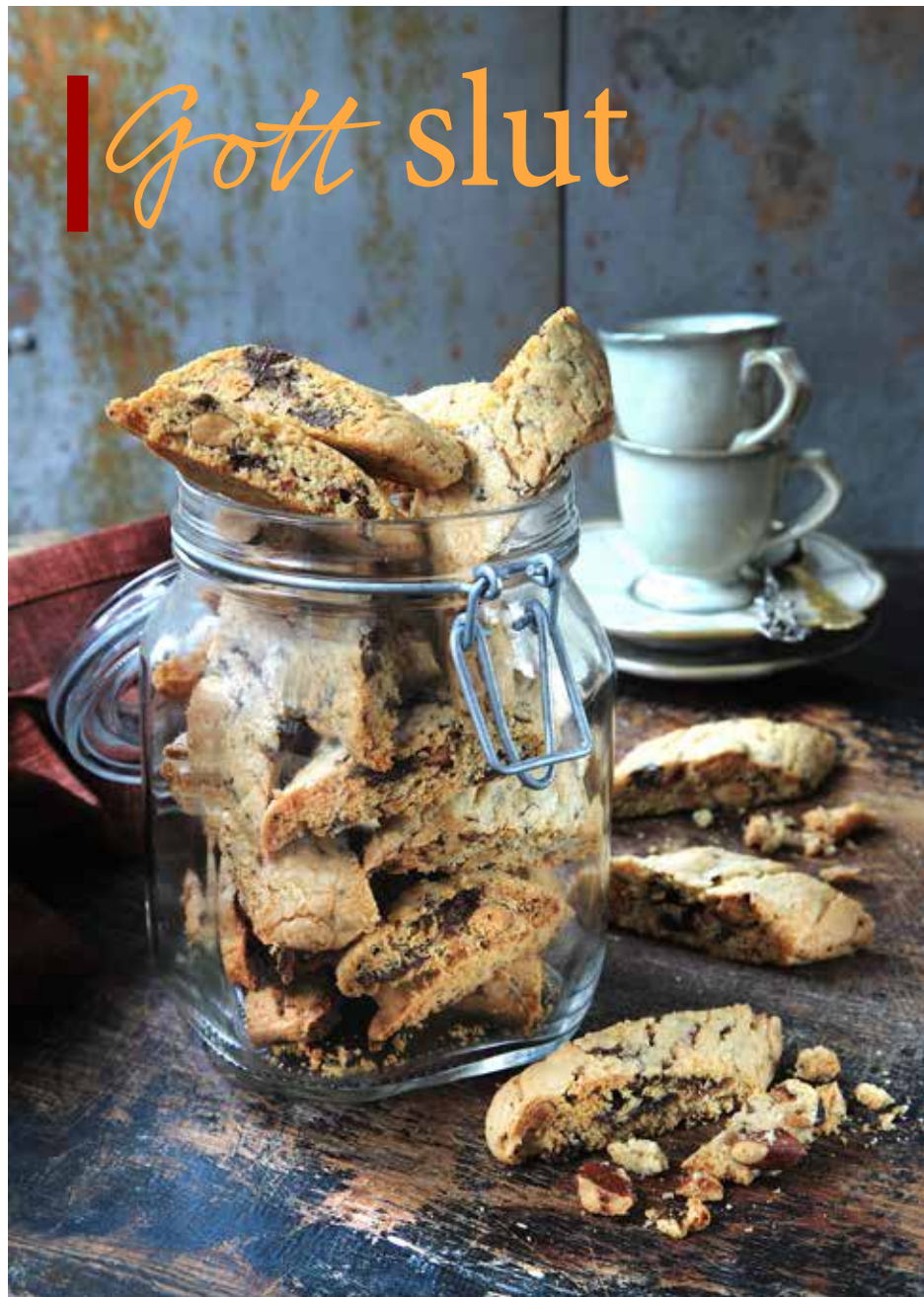
92+P Fyndvin!
LIVETS GODA
2023 DINA VINER
2023

MASSIMO RIVETTI
BAROLO 2019
Nr 20055
Vol 75 cl Alk 14 %

295:–



Barn som får alkohol hemma dricker
sig berusade oftare än andra barn



Cantuccini med rostad mandel och mörk choklad

De goda italienska skorporna brukar oftast smaksättas med choklad eller mandel. Men varför välja när man kan ta båda? Här får de dessutom en fräsch smak av apelsin. Cantuccini tillsammans med en kopp espresso gör lyckan total. En annan klassisk kombination är att servera skorporna tillsammans med Vin Santo, det bärnstensgula dessertvinet från Toscana som görs på torkade druvor.

cirka 60 stycken

150 g mandel
100 g mörk choklad av god kvalitet
150 g rumsvarmt smör
3 dl strösocker
2 tsk rivet apelsinskal
2 små ägg
6 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker

1. Sätt ugnen på 200 grader. Rosta mandeln cirka 10 minuter. Grovhacka hälften av mandeln och all choklad.
2. Vispa smör och socker mjukt. Vispa i apelsinskal, ägg och mjölet som blandats med bakpulver och vaniljsocker.
3. Knäda sist i både den hackade och hela mandeln och chokladen.
4. Forma degen till 6 ganska smala rullar, ungefär lika långa som plåtens kortsida. Lägg rullarna på två plåtar med bakplåtspapper. Platta till längderna med handflatan.
5. Grädda i mitten av ugnen knappt 15 minuter. Ta ut plåtarna och låt längderna svalna cirka 15 minuter. Skär sedan längderna med vass kniv i lite sneda smala bitar.
6. Vänd snittyrtorna uppåt och grädda ytterligare cirka 8 minuter.

ZOÉGA^s

TRE NYA
ZOÉGA^s-KAPSLAR

by NESPRESSO®



Finns nu i din livsmedelsbutik.



SCANNA & BESTÄLL
GRATIS SMAKPROV

Beställs enkelt till
ditt Systembolag

Flaska 330 ml · 5,4 %
Nr 1515 · Pris: 20:90

Burk 330 ml · 5,4 %
Nr 89892 · Pris 19:90 + pant

Burk 330 ml · 4,5 %
Nr 11463 · Pris: 16:90 + pant

Burk 440 ml · 5 %
Nr 56687 · Pris: 26:90 + pant

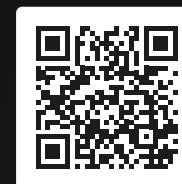
MER INFORMATION HITTAR DU PÅ MOESTUECASK.SE

Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet.

PROVA GÖRA LÄSKANDE

MYNTAKAFFE

Gör en riktigt fräsch kaffedrink med uppfriskande touche av fylliga Arabicaböner. Den kärva och kraftfulla Zoégas by Nespresso Espresso Originale balanseras med frisk mynta, isbitar, fruktig apelsinzest. Muscovadosocker tillför en balanserad sötma och tillsammans bjuder denna lyxiga kaffedrink på en frisk smakupplevelse.



SCANNA FÖR
RECEPTFILM

DU BEHÖVER

1 kapsel Zoégas by Nespresso
Espresso Originale
1 msk muscovadosocker
Några myntablad
ca 1,5dl mjölk
Isbitar
Apelsinskal till garnering
Myntablad till garnering

GÖR SÅ HÄR (1 portion)

Mortla några myntablad med muscovado-socker. Brygg en kapsel Zoégas by Nespresso Espresso Originale direkt i morteln. Låt kaffet svalna och dra för att smakerna ska växa samman. Fyll under tiden ett glas med isbitar och färska myntablad. Sila kaffet över isen. Häll iskall mjölk över kaffet. Skär strimlor av apelsinskal och dekorera glaset med apelsinzest och färska myntablad.



EN KULA FÖR EN KULA!

KÖP EN KULA GINGER JOE GLASS SÅ SKÄNKER
VI EN KULA TILL MUSTASCHKAMPEN.



SICKLA KÖPKVARTER - MARCUSPLATSEN, 131 54 NACKA

