

NUMMER 1, 2024

ät&drink!

mat
dryck
inspiration

Budget- & klimat-

Smart

Vegetariskt
& kulinariskt

Klimatsmartare
förpackningar

(H)järnkvinnor
i vinvärlden

Mat & dryck
i kombination



TGC THE GRAPE[®] COLLECTIVE

RIESLING RETURNS

"Prisvärd krispig Riesling från tyska Rheingau!"

WINETABLE 2023

"Det är snyggt gjort och imponerande."

VINBANKEN NOV 2023

Ekologiskt vitt vin från Rheingau, inspirerad av tysk stålstil. Torr, pigg syra och stolt ryggrad kombinerat med frukt. Passar asiatiska smaker eller till färsk skaldjur och vit fisk.

RIESLING RETURNS, THE GRAPE COLLECTIVE
134 KR. ART.NR: 72859. 75 CL. 12% VOL.
EKOLOGISKT & MED LÄTTARE GLASFÄSKA THEGRAPECOLLECTIVE.SE

SUITABLE WITH:
BIG BITES SMALL BITES

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

Inne att vara ute -och klimatsmart

Vi är många som gör vad vi kan för att rädda vår miljö och vår planet och tur är väl det. Samtidigt är matpriserna fortfarande väldigt höga och trots det slänger vi enligt Livsmedelsverket i runda slängar 19 kilo fullt ätbar föda per person och år i vårt avlånga land. Maten som oftast hivas helt i onödan motsvarar utsläppen från 360 000 bilar under ett år. Orsakerna till detta svinn är många och för att komma till bukt med problemet måste vi alla hjälpas åt. Ingen kan göra allt men alla kan göra något och det innebär bland annat att ta vara på våra matrester.

I första utgåvan av ät&drink! för året bjuder vi på vegetariska recept inspirerade av Kajsa Wargs ledord "man tager vad man haver". De består av överblivna råvaror som ofta blir kvar i kylskåpet eller skafferivaror med lång hållbarhet. Dessa maträtter matchas som vanligt med passande drycker. Under Vintugg bjuder vi på klassikern Moules frites och i sedvanlig ordning ger vi förslag som gör att dryck och rätt känns helrätt då de hissar varandra och inte dissas. Vi tittar även in hos organisationen

Fairtrade och ställer frågor kring deras arbete för fattiga i världen och vad organisationen gör för skillnad för invånarna i de länder de arbetar med.

Utöver detta hyllar vi alla kvinnor inför den stundande internationella kvinnodagen och sätter fokus på några "power women" som har näsa för god dryck och som satt avtryck i vinvärlden.

Vilken förpackning är den mest klimatsmarta? Vi försöker på bästa sätt att reda ut detta utan att för den skull bli för tekniska, något vi märkte var en stor utmaning. Men vi har gjort ett tappert försök. Vinjetten Budget eller lyx bjuder även den på klimatsmartare emballage innehållande goda drycker som får den mörka årstiden vi befinner oss i att visa sig från sin ljusa sida. Påminner om att dagarna nu är längre än nätterna och vips, utan att vi lägger märke till det, är våren här igen med fågelkvitter och sol. Håll ut och håll till godo med läsningen och kom ihåg att även den kalla vintern är en härlig årstid.....sågs det.

Varma hälsningar
Jenny & Caroline



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 Hoffberg

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 Hoffberg
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

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

Omslagsbild: Natasha Reddy, Unsplash

HÅLLBARA FYNDVINER FRÅN PORTUGAL!

5

Alf Tumble DN 2023



Casa Relvas Touriga Nacional 2022
Portugal / Eko / 75 cl / Alk 14% / Nr 2809
Pris 121 kr

Ett uttrycksfullt och elegant fruktigt vin med Portugals hållbara märkning WASP gör Casa Relvas lika vacker på insidan som på utsidan. Lika njutfullt till bufféer som smakrika köträtter och vegetariskt.

Expressen 2023

GULD!
DryckesListan.se



Merino Organic 2022
Portugal / Eko / 2 l / Alk 13,5% / Nr 2289
Pris 205 kr

Ekologiskt certifierade Merino är ett smakrikt rött vin med läcker koncentrerad röd frukt och fin kryddighet. Utmärkt till vardagsmaten som pasta, matigare sallader eller bufféer.

SvD 2023



Segredos de São Miguel Organic 2022
Portugal / Eko / 75 cl / Alk 13,5% / Nr 2603
Pris 101 kr

Miljöcertifierade Segredos är full av charmig frukt, färska örter, pigga tanniner och en härlig energi. Ett riktigt gott ekologiskt vin som är perfekt till helstekt kyckling, vinterns grytor eller mustiga vegetariska rätter.

www.provinum.se

Alkohol är beroendeframkallande

Förpackningar

–när även utsidan räknas

Hållbar utveckling är ett brännande ämne som är mer aktuellt än någonsin. Att minska vår klimatpåverkan och bidra till en hållbar framtid ligger högt på agendan hos många beslutsfattare men även hos de flesta mat- och dryckesleverantörer. Sveriges långsiktiga klimatmål innebär att landet inte ska ha några nettoutsläpp av växthusgaser i atmosfären senast år 2045. Vi konsumenter har också blivit allt mer miljömedvetna och noggranna i våra val och efterfrågan på mer klimatsmarta förpackningar ökar ständigt. Allt sammantaget gör att många industrier, inte minst inom dryckesbranschen, tar sitt hållbarhetsarbete på allra största allvar. För den globala vinindustrin innebär det en stor utmaning för hur vinet ska förpackas och fraktas på ett så hållbart sätt som möjligt. Numera är en förpackning inte bara en smaksak utan även en klimatfråga.

Historiskt sett har vi varit vana vid att vin säljs i glasflaskor men stegvis har den bilden kommit att förändras. Här ligger vinproducenter från Nya världen steget före, vinkulturen i till exempel Australien och USA har inte fastnat i gamla traditioner och regelverk som många i andra västvärlden har gjort. Men inställningen har förändrats och konsumenterna förstår numera att vin inte alltid behöver förpackas i glas. Man kan jämföra med hur det var för ett antal år sedan när den allmänna uppfattningen var att skruvkorkar endast lämpar sig för anspråkslösa viner. Generellt sett är vi svenskar öppna för nymodigheter i allmänhet och när det gäller vinförsäljning är mer än hälften av volymen som säljs på Systembolaget idag paketerad i bag-in-box. Även om boxens ursprungliga framgång nog mer handlade om prisbilden och den praktiska aspekten så är den idag en förpackning som innehåller viner där prisspannet varierar. Vin i papp, påse, PET, numera även burk och till viss del ”pouch” (påse) har blivit vår nya verklighet. Varefter vi kunder väljer en förpackning med lägre klimatavtryck kommer också allt fler leverantörer och producenter att ställa om sin produktion. Vi svenskar är bland de bästa i världen på att panta. Målet är att 90 procent

av alla PET-flaskor och burkar ska återvinnas och de senaste åren har vi legat strax under det.

Transport

Trots att alla typer av förpackningar kräver energi och resurser vid tillverkning är det transporten som påverkar miljön mest negativt. Många viner tillverkas långt från Sverige och då är varje gram av betydelse. Här har härtappning blivit ett intressant alternativ och ju större bulkvolym som transporteras desto bättre. Metoden går ut på att vinet inte fylls i sina vinförpackningar i det land där det produceras. I stället transporteras vinet i tankar och fylls i sina förpackningar först vid slutdestinationen. En annan lösning som man börjar se mer av är wine-in-kegs, att vinet levereras i returbehållare och serveringen sker sedan genom en tappkran, ungefär som en öltapp.

Lagring

För viner som köps för att konsumeras omgående och för vin som inte ska förvaras längre än ett år är andra förpackningsmaterial än glas väldigt bra. Plast släpper genom en liten mängd syre men den är så obetydlig att det inte har någon betydelse för enklare och ungdomligare viner som endast ska förvaras en kortare tid. När det gäller lagring av vin är dock glasflaskan fortfarande det bästa alternativet. Helt enkelt för att de mer klimatsmarta förpackningarna släpper igenom syre och att vinet inte får något skydd mot oxidation. Ett mer klimatsmart alternativ för viner som kan och bör lagras är lättare och tunnare glasflaskor, som fortfarande har kvar flaskans beskyddande egenskaper.



Polyetenplasten (PET) är ett av de plastmaterial som återvinns mest tack vare vårt pantsystem.

FÖRPACKNINGAR I KORTHET

Glas

+ Stor del av glaset återvinns.

-Hög energiförbrukning i både tillverkning och transport.

Papper

+ Växtbaserat material som kräver relativt lite energi i tillverkningen.

-Tillverkningen av innermaterialet i bag-in-boxen kräver mycket vatten.

Aluminium

+ Burkens vikt och form är tacksam vid transport och koldioxidutsläppet minskas med nästan 80% jämfört med glasflaskan.

-Aluminiumburken är relativt dyr att framställa.

PET

+ Lätt och smidig att transportera och plasten har hög återvinningsbarhet.

-Energikrävande framställningsprocess.

Illustration: Mia Holmberg

KLIMATSMARTARE VAL

CRUDO
SPARKLING WINE

Fruktig, ungdomlig smak med liten sötma, inslag av päron, honungsmelon, örter och citrus. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till sallader eller till lättare fiskrätter.

EKO
40:- • Nr 2791 • 200 ml • 11,5%

COCOON
RED BLEND

Generöst fruktig smak med fatkaraktär, inslag av björnbär, vanilj, blåbär, kaffe mjölkchoklad och jordgubbar. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk- eller lammkött, gärna grillat.

91:- • Nr 2143 • 500 ml • 14%

IL NOSTRO
ROSSO

Mycket fruktig smak med inslag av mörka körsbär, kryddor, björnbär och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till vegetariska rätter, eller till rätter av ljust kött.

EKO
91:- • Nr 2318 • 750 ml PET • 13,5%

RED ROCK
SHIRAZ

Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, björnbär, plommon, rosmarin, choklad och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grillat.

203:- • Nr 13017 • 1500 ml • 15%

4 av 5. Bixtoppen, Maj 2023

SILVER 2023

Påse. Klimatavtryck: 71 g CO2e/l

ZUMBALI
CHENIN BLANC

Ungdomlig, fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, honungsmelon och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur, eller till sallader.

222:- • Nr 2058 • 3 Liter • 12,5%

MAURO
PRIMITIVO ALBERELLO

Mycket fruktig, ungdomlig smak med liten sötma, inslag av fat, blåbär, kryddor, björnbär och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till rätter av fläsk- eller lammkött, eller till vegetariska rätter.

252:- • Nr 32364 • 3 Liter • 14,5%

ALLEGRO
PRIMITIVO SANGIOVESE

Mycket fruktig smak med inslag av fat, skogshallon, mogna körsbär, vanilj och choklad. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av lamm- eller nötkött.

EKO
272:- • Nr 3994 • 3 Liter • 14%

BEST WINE IN BOX 2023

GOLD

BOX. Klimatavtryck: 68 g CO2e/l

BEST WINE IN BOX 2023

GOLD

CO2e/l = Koldioxidekvivalenter per liter. Datan är omvandlad till utsläpp per liter dryck för att bli jämförbar.

OENOFOROS GROUP

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

PRISAD ARGENTINSK SYRAH I FYLLIG, GENERÖS STIL



"FYND... BRA LÄNGD
OCH SVARTPEPPRIG
AVSLUTNING"

MUNSKÄNKARNA
DECEMBER 2022

"BUDGETVIN SOM
KVALITETSMÄSSIGT
ÖVERGLÄNSER DE
FLESTA BOXVINER."

ALFTUMBLE, DN,
DECEMBER 2022

81 KR



VINET ÄR FAIRTRADE-MÄRKT OCH PÅ KLIMATVÄNLIGARE
PET-FLASKA ESPACIO SYRAH 2022 | MENDOZA,
ARGENTINA | ART. NR 2722 | 750 ML | 13% VOL
PRIS: 81 KR + PANT | FOLKOFOLK.SE

**Alkohol i samband
med arbete ökar
risken för olyckor.**

Glasflaskan

Störst klimatpåverkan har den traditionella glasflaskan och ju tyngre flaska desto större koldioxidutsläpp. Glasflaskans höga klimatpåverkan beror delvis på att det går åt mycket energi på grund av den höga värmen vid tillverkningen, även om återvunnet glas används. Om glaset återvinns minskar energiförbrukningen med cirka 20%, vilket naturligtvis är bra men inte tillräckligt för att komma ner i samma låga nivåer som andra alternativ. Förutom flaskans vikt gör även formen att den är svårare att transportera på ett effektivt sätt. Glasflaskans vikt varierar, den tyngsta kan väga så mycket som 1200 gram. Numera finns dock alternativ i form av lättare glasflaskor på cirka 400 gram som skyddar vinet lika bra som en traditionellt tyngre flaska.

Pappersförpackningar

Förpackningar av papper såsom tetra och bag-in-box är klimatsmartare alternativ eftersom materialet är växtbaserat och kräver relativt lite energi vid tillverkningen. De här typerna av emballage är också lätta att packa eftersom man kan få ut maximalt av utrymmet vilket gör dem utmärkta ur ett klimatperspektiv. En annan fördel är att pappersförpackningar bevarar dryckens egenskaper bra då inget ljus släpps in. En öppen box håller sig 3-6 veckor om den förvaras i kylskåpet. För innerpåsarna i bag-in-box gäller samma villkor som för framställning av PET-flaskor, en energikrävande process där en stor mängd vatten är nödvändig. Men så länge plasten återvinns kommer materialet till användning igen.



Foto: Unsplash

Med förpackningar av papper kan man maximera lasten vid transporten av vinet.

PET-flaskan

Framställningen av plast är en energikrävande process eftersom en stor mängd vatten behövs. Men så länge förpackningen återvinns, vilket är enkelt att göra vid närmaste pantstation, är det ändå ett bra klimatval. Flaskans lätta vikt är ett stort plus vid transporten och en ny innovativ lösning är den platta plastflaskan som dessutom är lättpackad. Ytterligare en bonus vid transporten är att materialet är flexibelt och tåligt.

Påse = pouch

"Pouch" är ett relativt sällsynt fenomen än så länge för viner i Sverige. Pouchen är en påse försedd med tappkran och bärhandtag. Den är mer klimatsmart, främst för att det får plats fler förpackningar när de fraktas. Till skillnad från bag-in-boxen som har en pappkartong runt sig är materialet här tätare och ännu tåligare då den inte är omsluten av papper.

Påverkas smaken av den klimatsmartare förpackningen? Det beror på vem man frågar. Men vad gäller PET och papper verkar de flesta i högre grad vant sig vid materialet. Och även om öl på burk inte är en ny företeelse är det fortfarande ovant att köpa sitt vin i aluminiumburk och många oroas över en eventuell metallsmak. Men den oron kan avfärdas då burkarna har ett skyddande skikt invändigt som gör att vinet inte kommer i direkt kontakt med metallen.

Aluminiumburken

Aluminiumburken är framför allt förknippad med drycker som öl och läsk, men vin på burk är en internationellt ökande trend och framförallt är det väldigt populärt i USA och Storbritannien. Även här i Sverige har intresset ökat stort och i takt med det förändras även utbudet snabbt, precis som kvalitén på vinet. Aluminiumburken är visserligen dyrare att framställa men i gengäld billig och effektiv att återvinna, vilket vi i Sverige är duktiga på att göra. Så sammantaget alla faktorer är aluminiumburkens totala koldioxidutsläpp jämfört med glasflaskan väldigt mycket lägre. Andra fördelar är att de inte släpper in ljus och bevarar därför dryckens egenskaper bra. Burkarna är dessutom lätta att packa och tåliga vid transport.

Källor: systembolaget.se, alko.se, fairtrade.se och pantamera.se

Systembolaget har tillsammans med sina nordiska kollegor gjort en beräkning av olika förpackningars koldioxidutsläpp. Mer om detta finns att läsa på systembolaget.se



GRAND SUD

NÅGRA AV SVERIGES
MEST POPULÄRA VINER
PÅ FLASKA. ÅR EFTER
ÅR. ALLTID PÅ PET.

*Grand Sud Merlot har varit Sveriges
mest sålda rödvin på flaska i tio års tid.*

*Grand Sud Sauvignon blanc har
varit tredje bästsäljande vita vinet på
PET-flaska sedan 2019.*



Grand Sud Merlot, 2022 | Art.nr. 74944 | Alk. 13,5 % | 1000 ml | 96 kr + 1 kr pant

Grand Sud Sauvignon Blanc, 2022 | Art.nr. 72037 | Alk. 11,5 % | 1000 ml | 97 kr + 1 kr pant

we.&
wine

**Alkohol i samband med arbete
ökar risken för olyckor**

Älskade knöl

BUDGETSMART
KLIMATSMART
VEGETARISKT

Med potatis som bas kan man verkligen unna sig läcker vintermat för en liten peng. Vi vill hylla husmanskosten och bjuder på två av våra absoluta favoriter: Italiens svar på potatisklump som får en vinterkostym av brynt smör och hasselnötter. Vårt svenska husmansval bjuder även på rustik lyx i form av nystekta och frasiga råakor.



Gnocchi med brynt salviasmör och hasselnötter

Brynt smör med salvia vill man inte vara utan till sin gnocchi. Men lite rostade hasselnötter på toppen är också underbart gott och möter det nötdoftande brynta smöret alldeles ypperligt.

6 portioner

1 kg potatis av mjölig sort
1/2 tsk salt
ca 4 dl vetemjöl

Salviasmör
ca 100 g smör
rejält med färska salviablader

Till servering
nymald svartpeppar
flingsalt
parmesanost
ca 3/4 dl rostade hasselnötter, grovhackade

1. Koka potatisen med skalet på. Pressa den varma potatisen genom potatispress direkt i en bunke eller på mjölat bord.
2. Krydda potatisen med salt och arbeta in mjölet, lite i taget, tills degen är slät och fast. Exakt hur mycket mjöl som behövs beror på potatisen.
3. Vira in degen i plastfolie och låt den vila i kylan några timmar.
4. Rulla ut degen på mjölat bord till fingertjocka längder. Skär längderna i 2 centimeter breda bitar. Tryck försiktigt varje bit mot en gaffel. Lägg den färdiga gnocchin på lätt mjölat bord.
5. Koka upp rejält saltat vatten i en traktörpanna. Låt sedan gnocchin sjuda på svag värme cirka 4 minuter. Koka den i omgångar. Rör försiktigt så att klimparna inte fastnar i varandra eller i botten på pannan. De är färdiga så snart de flyter upp till ytan.
6. Lyft upp gnocchin med hälslev och låt rinna av väl. Nu kan gnocchin serveras direkt, men det är gott att steka den kokta gnocchin i smör och olivolja till en gyllene färg.
7. **Salviasmör:** Smält smöret och låt det bli lätt brynt. Blanda i salviabladen och låt dem fräsa med en liten stund.
8. Lägg upp på tallriker och ringla över salviasmöret. Toppa med nymald svartpeppar, lite flingsalt, riven parmesanost och nötter.

Till smörstekta råakor passar vitt vin med hög syra som "skär igenom" det feta från smöret. Likaså trivs klassisk topping av crème fraîche och salt kaviar tillsammans med ett friskt vin som inte tar över de subtila smakerna. Vi bjuder på två välmåttade fräschingar, ett stilla vin och ett bubbel.



Crémant görs enligt samma metod som champagne men har en betydligt mer blygsam prislapp. Friska bubblor från Alsace med komplex smak av gula äpplen, kex, nougat och citrus.

Döppel Brut Cuvée Julien
Frankrike / 7410
90 kr (375 ml)

Uppfriskande vitt med inbjudande inslag av gröna päron, gröna krusbär och melon av typen honung tar för sig på smakregistret. Till det toner av grillad citron och färsk lime.

Terrazze Della Luna Pinot Grigio, 2022
Italien / 2107 / 97 kr



Här får toppingen bestämma val av vin. Det brynta smöret och rostade hasselnötter tar mest plats i smakupletten även om det också bjuds på fräsch örtighet och salt parmesan. En smörig chardonnay eller ett lättare rött med mjuk bärighet, du väljer själv vilken färg du vill ha i glaset.

Ingen buttergök, tvärtom ett vin som bjuder på bakad citron, gul tropisk frukt, smöriga toner och rostade hasselnötter från ekfatlagringen. En klockren och god smakspjering till rätten.

Butter Chardonnay
USA / 55580 / 101 kr
Beställningsortiment

Bärg chilénare fullpackad av mörka körsbär, saftiga jordgubbar och viol samt skön mineralitet. Inslag av färska örter à la salvia, precis som i rätten. Låt vinet hänga med redan från aperitifens ackompanjerad charkbrickan.

Pais Viejo Bouchon 2022
Chile / 3024 / 141 kr



Frasiga råakor med tångkaviar

Oemotståndligt gott i all sin enkelhet. Stekt fläsk med rårörda lingon, norrländsk lyx med löjrom eller gubbröra är tre klassiska toppingar som tydligt visar att den frasiga potatiskakan blir vad du gör den till. Vi valde en budgetvänlig vegovariant och njuter våra råakor med en klick tångkaviar.

12–16 stycken

500 g potatis av fast sort
salt
smör och neutral olja till stekning

Till servering
crème fraîche
tångkaviar
finhackad rödlök
citronklyftor
dill

1. Skala och riv potatisen grovt, det går bra i matberedare. Blanda med lite salt. Låt inte smeten stå, då mörknar potatisen.
2. Stek råakorna i smör och olja. Tryck försiktigt ut smeten så att råakorna blir tunna och frasiga i kanterna. Använd gärna flera stekpannor för att få råakorna färdiga någorlunda samtidigt.
3. Servera helst råakorna nystekta, men de går också att varmhålla en liten stund i ugnen på 100 grader.
4. Toppa råakorna med en klick crème fraîche, kaviar och hackad rödlök. Garnera med en citronklyfta och dill.



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: 171 kr

www.validwines.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Fairtrade – hållbara val till både vardag och fest

 Fairtrade-märket hittar du på allt från kaffe och choklad till glass och vin. Märkningen betyder att varan är producerad med respekt för mänskliga rättigheter och miljö. Adrienne Friström, kund- och produktansvarig på Fairtrade Sverige berättar varför det är viktigt att välja Fairtrade.

- De flesta av oss konsumerar varje dag varor som inte bara är goda, utan också förknippade med risker för mänskliga rättigheter och miljö - från morgonkaffet till kvällens bourguignon med ris. Fairtrade finns till för att människorna som odlar de varor vi dagligen konsumerar också ska ha råd att sätta mat på bordet, försörja sina familjer och odla hållbart.

På vilken typ av varor kan man hitta Fairtrade-märket?

- Fairtrade är en certifiering av så kallade riskråvaror. Det är främst livsmedel men även exempelvis bomull och guld som kommer från länder med utbredd fattigdom i Afrika, Latinamerika och Asien.

Vilken konkret skillnad gör Fairtrade?

- Varje gång du köper en Fairtrade-märkt vara har de som odlat råvaran fått en premie som de själva beslutar hur de vill använda. Ett exempel inom vinbranschen är Fairtrade-kooperativet La Riojana i Argentina där premien legat till grund för finansieringen av en vattenförsörjnings-

anläggning, en skola samt stor vårdcentral. Ett annat exempel är i Sydafrika där premien bland annat hjälpt till att finansiera husbyggen, skolvigter och ett mobilt bibliotek.



Adrienne Friström

Vad innebär det att ett vin är Fairtrade-märkt?

- Det innebär att vinet uppfyller Fairtrades sociala, ekonomiska och miljömässiga kriterier. Bland annat handlar det om förbud mot diskriminering och farliga bekämpningsmedel och att anställda har rätt till föräldraledighet och att organisera sig fackligt. Utöver premien finns också ett minimipris som syftar till att täcka kostnaden för en hållbar produktion.

Utbudet av etiska viner har breddats men majoriteten av allt vin på den svenska marknaden är inte certifierat, vad beror det på?

- Det beror främst på att det endast finns Fairtrade-viner från Sydafrika, Argentina och Chile. Den ökade försäljningen av certifierat vin handlar om att Systembolaget gjort ett bra jobb att ta in dem i sortimentet. För att fler Fairtrade-viner ska få en plats på hyllan spelar efterfrågan från konsumenter en viktig roll.

Vilka är era främsta utmaningar just nu?

- I tider av hög inflation där priset blir viktigare för konsumenten, är det extra angeläget för oss att visa att Fairtrade-produkter inte behöver vara mycket dyrare än icke-certifierade varor.

*Värma
nollprocentiga
drycker för ett
hundraprocentigt
sportlov*

Att värma sig inomhus i all ära, men passa på att njuta av härliga turer i skidspåret, en energifylld dag i pulkabacken eller kanske en långpromenad där snön knarar under skorna. Varm choklad i termos eller kanske framför brasan tillhör vinterns lyx.

Vit varm choklad

Njut efter skidturen eller som en "kopp varm dessert", gärna toppad med vispad grädde.

4 koppar

- 1 liter mjölk, 3%
- 1 urskrapad vaniljstäng
- 3 stjärnanis
- 3 kanelstänger
- 1 tsk nystöta kardemummakärnor
- 100 g vit choklad

1. Koka upp mjölk och kryddor i en kastrull. Ta från värmen och låt dra under lock cirka 20 minuter.
2. Sila och häll tillbaka mjölken i kastrullen. Koka upp på nytt. Ta från värmen, blanda i grovhackad choklad och rör tills den smält.

*Apelsinchoklad med
ingefära*

En annorlunda variant av klassisk varm choklad, med god och frisk smak av apelsin och färsk ingefära.

4 koppar

- 3 msk kakao
- 3 msk råsocker
- 1 msk färsk riven ingefära
- rivet skal och saft av 1 apelsin
- 1 liter mjölk, 3%

1. Vispa ihop kakao, socker, ingefära, apelsinskal och -saft i en kastrull.
2. Tillsätt mjölken och varm sakta under omrörning.



Odlare under
skörden i La Riojana.

Foto: Fairtrade Sverige



CABERNET SAUVIGNON

GENERÖST & KRYDDIGT

MED SMAKRIKA TONER AV SVARTA VINBÄR & FATKARAKTÄR.
PERFEKT TILL GRILLADE KÖTTRÄTTER, LÅNGKOK
& DET DUKADE BORDET.



BOX
247KR
3 LITER



INTERNATIONAL CHALLENGE 2022
GOLD
GILBERT & GAILLARD

CHILL OUT
SOUTH EASTERN AUSTRALIA | 2022
ART:NR 6873 | 3000 ML | 13,5 % VOL | PRIS: 247 KR
FOLKOFOLK.SE

CHILL OUT
EN VÄRLD AV SMAKER

**Att börja dricka i tidig ålder ökar
risken för alkoholproblem.**

Budget eller lyx?

Förpackningar är det som ger störst klimatavtryck i vinets väg från vingården till butiken och runt om i världen ser vi en uppåtgående trend för klimatsmartare emballage. Här fokuserar vi både på ut- och insida, kort och gott på goda drycker som gör gott. Alla håller oavsett prislapp hög kvalitet och är prisvärda.

För dig som är P£Tig

PET-flaskan blir alltmer vanlig och även mer accepterad som förpackning. Positivt är att den är lätt att bära med sig och när innehållet är slut går den att panta vid närmaste pantstation. Bra för både miljö och samvete.



Ett ungdomligt och okomplicerat vitt vin med toner av varma tropiska frukter som solmogen saftig mango och nektarin. Dessutom en utsida som piggar upp under den mörka årstiden.

Kryddigt med härliga toner av blåbär, skogshallon och lila plommon. En hint av fat samt bergamott som för tankarna till Earl Grey-te. Även inslag av färska medelhavsorter.

Spring Village
Chardonnay, 2022
USA / 6803 / 81 kr*

Ekologisk
Colle Reale Rosso, 2021
Italien / 20061 / 121 kr

Box-viner som går på knock

Kärt barn har som bekant många namn och bag-in-boxen är sannerligen inget undantag från den regeln. I Sverige hyser många en förkärlek för viner som kommer i just den förpackningen som även går under epiteten BIB, box och lådvin.



Rättvisemärkt och fullproppat med smaker av bär såsom röda jordgubbar, björnbär och hallon som utmärkt kompletteras med chokladöverlagen lakrits samt angenäm kryddighet à la mynta.

Nyhet
Clay Creek Pinot Noir 2022
USA / 2406 / 255 kr / 2000 ml

Till dig som tänker
både innanför och
utanför boxen

Ekologisk
Ecologica Familias Reserve
Shiraz Malbec, 2023
 Argentina / 6512 / 233 kr / 3000 ml

Öl på burk

Ett gammalt fenomen då man redan 1935 började sälja öl i burk i "vanliga" affärer. På den tiden var burken gjord av plåt och 1981 ersattes dessa av aluminium. Både öl och vin på burk återvinns i pantstationer.



A ship full of Ipa
Dagligvaruhandeln
Rek. pris 13,30 kr*
330 ml

En ale med distinkta smaker av söt limpa, kokt apelsin samt torkad frukt. Allt det här tillsammans med toner av mörk choklad, toppat med en smak av korianderfrön.

Mikkeller
Drink'in the snow
Internationellt / 11924
24,60 kr* / 330 ml

Vin på burk

Vin på burk är ett fenomen som började i USA och Storbritannien och som sedan växt sig allt starkare runtom i världen. Förpackningen blir allt vanligare för vin och är nu populär även i Sverige där vi ser en uppåtgående trend.



Camp Sparkling
Frankrike / 2814
37 kr * / 200 ml

Vin som trotsar fördomarna kring att vin på burk smakar urk. Smakbonanza med persika, Grannys Smithäpplen, gul melon, lime toppat med en nypa vitpeppar. Plus för den vackra utsidan.

Ökologisch
Meinklang Knusprig
Grüner Veltliner, 2022
Österreich / 92902
70 kr* / 250 ml

Tetra/påse

Dessa förpackningar står för en liten andel av den totala vinförsäljningen på Systembolaget men har många fördelar; klimatsmarta, lätta och praktiska att hantera samt plånboksvänliga. Här en produkt av varje, båda två budgetalternativ.



Expedition Torrontés
Chardonnay, 2022
Argentina / 6259 / 85 kr
1000 ml

Producent med rent mjöl (läs vin) i påsen tillverkat på den för många okända druvan bonarda. I vinet varvas smaker och dofter av mörkröda körsbär, skogshallon och violakrits.

Ekologisk
Cameleon Bonarda
Argentina / 2569 / 159 kr
1500 ml

Smart vardagsmat

Laga god medelhavsmat hela veckan. Enkla och snabblagade recept som är snälla för plånboken.



Scanna för
goda recept!



Från en familj där mat är kärlek.

* = +1kr pant

Vegetariskt och kulinariskt

BUDGETSMART
KLIMATSMART
VEGETARISKT

För inte alltför länge sedan kändes det som att bönor, ärter och linser ofta behandlades en smula styvmoderligt, mer som något man tog till för att fylla magen när plånboken var tom. På senare år har dock statusen växt till sig ordentligt och ingen ifrågasätter längre bönorna och deras alerta små kusiner. Tvärtom, numera är de riktigt hippa och det är en självklarhet att vegetariskt är kulinariskt.



Chili sin carne med ärtguacamole

Den perfekta festmaten om man blir många. En mustig, rejäl och het chili hamnar mitt på bordet och runt omkring ställs de olika tillbehören fram. Säkert har du dina egna favoriter men vi valde varma tortillabröd, ärtguacamole, färsk frukt och grönsaker.

6 portioner

Chili sin carne

400 g torkade svarta bönor eller kidneybönor
2 gula lökar
3 vitlöksklyftor
2 morötter
200 g rotselleri
2 gröna paprikor
olivolja
ca 3 tsk chili chipotle
1 krm kanel
1 krm muskot
2 tsk spiskummin
1 msk oregano
1 burk krossade tomater, 400 g
33 cl porter eller mörkt öl
3 msk grönsaksfond
ca 2 dl hackad koriander
salt

Ärtguacamole

500 g gröna ärter
skal och saft av 2 lime
4 msk olivolja
2 dl turkisk yoghurt
1 dl finhackad rödlök
2 hackade vitlöksklyftor
1 hackad röd chili
1 1/4 dl hackad koriander
salt

Klimatsmart budgettips:
Byt ut avokadon mot
ärter i guacamolen!

1. Blötlägg bönorna i vatten över natten. Häll av blötlägningsvattnet.
2. Koka bönorna mjuka i nytt lättsaltat vatten enligt förpackningen. Låt rinna av.
3. Hacka lök och vitlök. Skala och fintärna morot, selleri och paprika.
4. Börja med att mjuksteka den gula löken i olivolja utan att den tar färg. Tillsätt resten av grönsakerna och fortsätt fräsa cirka 10 minuter. Låt kryddorna fräsa med mot slutet.
5. Häll på tomater, öl och fond. Koka under lock cirka 40 minuter.
6. Blanda i bönorna. Fortsätt koka under lock cirka 15 minuter. Blanda i koriander och smaka av med salt.
7. Servera chilin med valfria tillbehör.
8. **Ärtguacamole:** Tina ärterna. Mixa ärterna med limeskal, saft och olivolja till en slät kräm.
9. Vänd ner yoghurt, lök, vitlök, chili och koriander. Smaka av med salt.

Vegolasagne al forno

En smakrik vegolasagne skapar precis den här värmande känslan som man vill ha så här års. Vi törs lova att inte ens den mest inbitne köttätaren kommer att protestera.

4 portioner

ca 16 lasagneplattor
1 mozzarella
3 dl riven parmesanost + ca 2 dl till gratinering
cocktailtomater som ugnrostas på låg temperatur till garnering

Linsbolognese

15 g torkad karljohanssvamp
2 dl av svampens blötlägningsvatten
1 gul lök
3 vitlöksklyftor
1 stor morot
2 stjälkar selleri
olivolja
2 krm chiliflakes
2 msk tomatpuré
2 dl rött vin
2 burkar hela tomater à 400 g
4 msk grönsaksfond
1 msk oregano
2 dl torkade belugalinser eller gröna linser
salt

Bechamelsås

75 g smör
¾ dl vetemjöl
8 dl mjölk, 3%
1 krm riven muskot
salt och nymald peppar

1. **Linsbolognese:** Blötlägg svampen 30 minuter i så mycket varmt vatten att det precis täcker. Låt rinna av och hacka svampen fint. Spar 2 dl av blötlägningsvattnet.
2. Skala och hacka lök och vitlök. Skala moroten och skär i små tärningar. Strimla sellerin.
3. Fräs lök och svamp i olivolja på svag värme cirka 5 minuter. Tillsätt vitlök, morot och selleri och fortsätt fräsa på svag värme cirka 10 minuter. Tillsätt chiliflakes och tomatpuré och låt fräsa med en stund.
4. Häll på vinet och låt koka in till hälften. Tillsätt svampens blötlägningsvatten, tomater, fond och oregano.
5. Låt såsen sjuda på svag värme under lock cirka 30 minuter. Mosa tomaterna under koktiden så att de spricker.
6. Blanda i linserna och fortsätt puttra under lock tills de är mjuka, cirka 25 minuter. Smaka av med salt.
7. **Bechamelsås:** Smält smöret. Vispa ner mjölet. Späd med mjölken, lite i taget. Sjud såsen 5–10 minuter, rör då och då. Smaka av med muskot, salt och peppar.
8. **Själva lasagnen:** Sätt ugnen på 200 grader. Varva bechamelsås, bolognese, lasagneplattor, mozzarella och parmesanost i en smord ugnsfast form. Börja med ett lager bolognese och avsluta med bolognese och bechamelsås. Strö över parmesanost.
9. Gratiner i mitten av ugnen cirka 45 minuter. Låt gärna vila några minuter innan servering. Toppa lasagnen med tomaterna.



Comfort food på italienskt vis. Mustig och smakrik lasagne med samma smakbild som den traditionella. Linser ger fin textur och torkad karljohanssvamp bjuder på umami och djup. För italienskt även i glaset eller korsa landsgränsen och välj en fransos.

Rött från gamla vinstockar i södra Rhône-dalen. Mest jäst i stältank för att bevara frukten, här skogsbär. Matvänligt vin med fina kryddor och katrinplommon.

Ekologisk
Xavier Vignon Côtes-du-Rhône Grenache Vieilles Vignes Organic 2021
Frankrike / 2151 / 127 kr

En välgjord goding från det undersköna Valpolicella Classico fylld av smaker från solvarma körsbär, mörk choklad, tobak och kryddig fatkaraktär. Perfekt till italiensk husmanskost.

Zenato Valpolicella Classico Superiore 2020
Italien / 12385 / 151 kr



Mexikanska rätter har blivit hela svenska folkets fredagsfavorit. Vi bjuder på en vegovariant fylld av de bekanta smakerna. För att matcha chilins varma kryddighet passar ett vin av druvan zinfandel/primitivo. Om du önskar ett lättare vin bjuder vi på en argentinsk bärbomb.

Från Italiens klack med varmt klimat vilket ger tydlig fruktighet och viss sötma. Toner av mörka körsbär och katrinplommon samt tydlig fatkaraktär av vanilj och mörk choklad.

Ekologisk
The Wanted Zin 2022
Italien / 74659 / 91 kr

Charmigt och lättgillat Fairtradevin fyllt av röda körsbär och färska jordgubbar samt en ljum fläkt av vitpeppar och fräsch blodapelsin. Bra till vegomat och gott till plock.

Ekologisk
Diente de León Criolla 2022
Argentina / 2405 / 152 kr



EKOLOGISKT &
SMAKRIKT VIN FRÅN
ITALIENS KLACK



Alkohol kan
skada din hälsa.



Theresa Breuer – kvinnlig glans för familjens arv vidare

Familjeföretaget Georg Breuer drivs idag av Theresa Breuer som är tredje generationens vinproducent. Företaget grundades 1880 och övertogs av familjen Breuer i början av 1900-talet. Det var Therasas farfar som började göra viner från de egna vingårdarna. Under årens lopp har Therasas far och farbror och numera även hon själv utvidgat vingårdarna, alltid med fokus på de bästa lägena i tyska Rheingau. Therasas pappa Bernhard jobbade hårt för att få ett internationellt erkännande och lyckades med visionen att skapa vin av högsta kvalitet. Ett arbete som fortsatt under Therasas ledning efter hennes fars bortgång 2004. Vingårdarna är sedan lång tid tillbaka certifierad fair and green, en hållbarhetsymbol inom odling och produktion och på vingårdarna här odlas i huvudsak riesling. Företagets devis är att ”varje vin som bär vårt namn dricker vi själva med glädje”. Theresa lägger stor vikt vid arbetet på vingårdarna och ser det som företagets plikt att jobba hållbart på alla områden. Ett sammanträffande är att Theresa just i år fyller 40 den 8 mars. På Systembolaget finns bland annat följande viner från Georg Breuer: Georg Breuer Riesling Sauvage nr 5899, 151 kr och GB Spätburgunder Rosé Georg Breuer nr 95719, 151 kr.



Susanna Balbo – First Lady of Argentina

Året var 1981 när Susana Balbo tog examen som Argentinas första kvinnliga oenolog. Vid den här tiden såg vinvärlden annorlunda ut jämfört med idag och Susana satte tonen för att nya vindar började blåsa inom Argentinas vinvärld. Då var det fortfarande volym snarare än kvalitet som gällde men Susanas vision såg helt annorlunda ut, där fanns enbart utrymme för kvalitetsviner av högsta klass. De senaste fyra decennierna har hon gjort en banbrytande karriär och starkt bidragit till att Argentina numera har en betydelsefull plats på vinkartan. Arbetet som vinmakarska hos andra argentinska vinproducenter ledde så småningom fram till en egen vingård och varumärke, Susana Balbo Wines. Genom åren har hon dessutom varit ordförande i Wines of Argentina hela tre gånger. Med outtröttligt arbete och modet att lyssna till sitt hjärta har visionen om att tillverka premiumviner uppnåtts. I april kommer följande viner att lanseras i det tillfälliga sortimentet på Systembolaget: Susana Balbo Signature White Blend 2023 nr 92968 och Susana Balbo Signature Rosé 2023 nr 93564 båda för 169 kr.

Power Women i vinvärlden

Varje år den 8 mars infaller den internationella kvinnodagen, en dag som hyllar alla kontinenters flickor och kvinnor. Sedan 1978 är denna dag tillägnad kampen för kvinnors lika rättigheter och mot den ojämställdhet som råder i samhället. Och att kvinnor kan är väl inte en nyhet utan snarare en ren underdrift vilket vi ser bevis på överallt, inte minst i vinvärlden.

Tidigare har vinbranschen varit väldigt mansdominerad och kvinnorna har i mångt och mycket arbetat i det dolda. På senare tid har det tack och lov blivit mer jämställt ute i vingårdarna och i vinerierna och även om det fortfarande är en relativt lång väg kvar att vandra så kan vi ändå glädjas över att det går framåt. Varje steg framåt är ett kliv i rätt riktning.

Runtom i världen vimlar det av fantastiska och ödmjuka power women med näsa för fenomenala viner och deras hårda arbete och framgångar förtjänas att hyllas varje dag året om. Här kommer ett axplock av kvinnliga ”vinkonstnärer” som med sitt gedigna arbete och sina pangviner gör avtryck runtom i världen.

8 Den 8 mars infaller den den internationella kvinnodagen. Vi firar genom att lyfta fram fem kvinnor i vinbranschen.



Kathrin Puff – kvinnan vid rodret på anriket munkkloster

Det anrika munkklostret Kloster Eberbach i distriktet Rheingau i Tyskland må vara en stor producent i Tyskland men bedriver ändå sin verksamhet som en liten småskalig vinproducent med hantverket i fokus. Kloster Eberbach är ett utmärkt exempel på när historia möter nutid på ett förträffligt vis. Även med sin långa tradition tar de sig an samtiden på ett fantastiskt sätt. Sedan 2018 heter den ansvariga vinmarkerskan Kathrin Puff. Många är utomlands där Kathrin gjort vin i Toscana och på Nya Zeeland såväl som Thailand har gett ovärderliga erfarenheter när hon numera är tillbaka i Rheingau där klimatförändringarna gör att det blir allt varmare. Att tänka framåt, analysera vilka vingårdar som är mest lämpade för framtiden, hitta nya vingårdslägen som är svalare och mindre utsatta för sol är frågor som inte går att blunda för och som Katrin ständigt jobbar med. Hon lyfter till och med frågan om de kan hålla fast vid att odla riesling som är deras viktigaste druva med de stora klimatförändringarna. Med Kathrin Puff vid rodret står alltså det gamla kloster från 1136 inför viktiga beslut för att kunna överleva i ytterligare 2000 år. På Systembolaget finns bland annat dessa viner från Kloster Eberbach: Kloster Eberbach Riesling Kabinett nr 5810, 131 kr och Kloster Eberbach Riesling Spätlese nr 6257 för 161 kr.



Miria Bracali – Donna med amore till sangiovese

När den legendariska vinfamiljen Cecchi i Chianti Classico för drygt 25 år sedan lät en ung kvinna få ansvaret för sin vinframställning ansågs det vågat. Men valet är inget familjen någonsin ångrat då Miria Bracali har tagit det legendariska vinhuset på en imponerande resa, även om hon inte själv vill kalla sitt hårda arbete för att modernisera vinmakningen. Istället säger hon ödmjukt att det handlar om en grundläggande respekt för jorden och druvorna och använder inte själv ordet modernisering. Men sin stora passion för hantverket att tillverka vin är dock inget hon kan förneka. I grunden finns en kärlek till sangiovese och önskan att visa druvans mångsidighet: ”Sangiovese är som en kameleont med förmågan att byta skepnad beroende på var den odlas. Och här i Chianti Classico finns många olika jordmåner och förutsättningar”. Under Mirias dryga 25 år som chefsvinmakarska har synen på ekologi förändrats och snart har vinhuset Cecchi rott i hamn sitt arbete för att vinhusets alla vingårdar ska vara certifierade för ekologisk odling. Nu ser vi fram emot ytterligare 25 år och att få följa Miria Bracalis fortsatta väg med att sätta sin prägel på vinerna såväl som att värna respekten för ursprunget och framtiden. I Systembolagets fasta sortiment finns bland annat detta vin från Cecchi: Storia di Famiglia Chianti Classico, 2022 nr 73273 för 131 kr. Vinet är ekologiskt från årgång 2022.



Mary Bridges – Englands ”rising star” på vinmakarhimlen

Under 2000-talet har Englands viner, speciellt de mousserande, rönt stor uppmärksamhet. Så har även en av landets stigande stjärnor inom vinbranschen: Mary Bridges, oenolog på Gusborne Estate som är en av Englands mest framstående producenter av mousserande viner. Från uppväxten i ”maltwhiskyland” i närheten av Inverness via södra Frankrike och Kalifornien är Mary nu tillbaka på sin ”hemlands ö”. Om än inte i Skottland utan Kent på Englands sydöstra kust. På vingården ligger hennes fokus på kemi- och forskningssidan av vinframställningen. Men med sina rötter på landsbygden, föräldrarna var bönder, är utomhuslivet med fingrarna i myllan knappast främmande. Marys karriär har varit spikrak, på bara några år har hon gått från livet som student i vinframställning till att spela en nyckelroll i ett litet men talangfullt team. Här är helt klart ett namn att hålla ögonen på i framtiden. Ett projekt som ligger Mary varmt om hjärtat är ”Winemakers Edition” där Gusbourne låter sina unga vinmakare tillverka ett eget vin. Här har hon lagt ner sin själ, resultatet är ett fat väldigt exklusivt vin. De pengar som vinet säljs för går till en välgörenhetsorganisation som har stor betydelse för Mary. Ingen tvivlar på att en god fortsättning följer för Englands ”rising star” på vinmakarhimlen. I Systembolagets sortiment finns bland annat detta vin från Gusborne Estate: Gusbourne Brut Reserve nr 50017, 501 kr.



Faustino I 2011 Gran Reserva*

GRAN RESERVA FRÅN ÄNNU EN HISTORISK ÅRGÅNG I RIOJA

*2011 årgång förväntas sälja slut i februari

"Vilken årgång, och två i rad, om vi inte kan göra ett fantastiskt vin under dessa förhållanden, då kommer vi aldrig kunna göra det."

- Juan José Díez, Bodegas Faustino's Winemaker

2011 är en av bara 15 årgångar som erhållit den högsta graderingen "Excellent" av Rioja Control Board sedan 1925.

En familjeägd vingård med 160 års erfarenhet, specialiserade på Gran Reserva Riojas.

Ett vin som är gott att avnjuta tillsammans med lammgryta, och passar perfekt att lagras i de tre kommande årtiondena.



www.philippsonsoderberg.se

Faustino

Faustino I Gran Reserva 2011
Art. 2678 / 750 ml / 13,5 % / 201 kr

Alkohol kan skada din hälsa.

Moules frites

4 portioner

2 nätpåsar färska blåmusslor (ca 2 kg)
2 schalottenlökar eller 1 bananschalottenlök
3 hackade vitlöksklyftor
1 litet fänkålsstånd
olivolja
6 dl torrt vitt vin
2 dl vispgrädde
1 msk fiskfond
salt
nymald peppar
ca 3 dl hackad bladpersilja

Till servering
pommes frites
aioli (valfritt)

1. Rengör musslorna: borsta under kallt vatten, dra bort skägget och skrapa bort smuts. Kasta de musslor som är öppna och inte sluter sig när man knackar på dem.
2. Skala och hacka lök och vitlök. Skär fänkålen i små tärningar.
3. Mjukstek lök, vitlök och fänkål i olivolja utan att det tar färg, cirka 10 minuter.
4. Häll på vinet och koka några minuter utan lock. Tillsätt grädden och koka ihop ett par minuter under lock.
5. Hög värmen och lägg i musslorna. Koka under lock tills de öppnar sig, cirka 5 minuter. Lyft upp och varmhåll musslorna.
6. Tillsätt fond i vinskyn och smaka av med salt och peppar. Koka ihop under lock några minuter.
7. Vänd ner musslor och persilja. Servera genast med pommes och aioli.

Vintugg med Jenny och Caroline



Foto: Janine Laag

Moules frites är en rätt som gör att man lätt drömmer sig bort till en uteservering på Franska Rivieran trots att den egentligen är en nordfransk eller belgisk motsvarighet till engelsmännens Fish and Chips. Mindre drömmigt kanske det känns med stenåldersmat, men faktum är att vi nordbor, åtminstone vid kusterna, har ätit stora mängder musslor ända sedan stenåldern. Dock har det funnits perioder när musslorna hamnat i skymundan för ostron, något man ser tydligt i äldre svenska kokböcker. Ett undantag är Cajsa Wargs kokbok som innehöll ett recept på musselsoppa. De bevingade orden "man tager vad man haver" var dock inget som hon skrev ordagrant i sin bok. Tvärtom var hon noggrann med ingredienserna. Däremot återfinns uttrycket "man tager, om man så hava kan" på flera ställen i boken.

Oavsett sanningshalten i uttrycket är frasen mer i ropet än någonsin då det numera är stort fokus på kylskåpsrens. Helst ska inget kastas och det är viktigt att ta tillvara allt. Därför känns det helt rätt för oss att lyfta en ingrediens som vår kvinnliga förebild var ensam om att markera på sin tid; musslor. Att vårt receptval föll på blåmusslor handlar inte enbart om Cajsa Wargs filosofi. Musslor är både billigt och festligt, alltså den perfekta bjudmaten så här års. Alla månader med bokstaven R i sitt namn är dessutom bra månader för fisk och skaldjur eftersom vattnet där de lever då är kallare.

Aioli eller inte till musslorna – det är frågan. Säkert är det valfritt men vi gillar definitivt att doppa musslor såväl som pommes i den goda vitlöksmajonnäsen som gärna kan få lite extra fräschör av rivet citronskal.

Till vinkokta musslor passar olika drycker bra såsom vitt vin, mousserande och öl. Det första man bör tänka på är att drycken ska komplettera smakerna som musslorna ger. Musslor har en hög mineralitet så ett krispigt vitt vin med hög mineralitet och syra möter skaldjuret fint då det framhäver dessa blötdjurskaraktärer extra bra. Eftersom fett

är en fin smakbrygga som knyter samman smaker är en skvätt grädde i såsen en tacksam komponent som gör vinvalet enklare. Pommes frites bjuder på en blandning mellan salt och fett, karaktärer som även de passar utmärkt till ett friskt stilla eller bubblande vitt vin då syran i vinet bryter av känslan av de feta i pommes frites och de salta i musslorna. Öl är också ett utmärkt val. Välj en ljus lager såsom pilsner eller mellanmörk lager som passar bra till de salta musslorna. Ölets beska kommer att minska i kombination med saltan. Föredrar man en mer karaktärsfull sådan är veteölen ett alternativ.

Ett pålitligt skaldjursvin med citruster, färsk örter, päron och mogna gula krusbär samt en havsbris. "Sur lie" = vinet har lagrats på sin jästfällning vilket bidrar till vinets struktur och fylighet.

Muscadet Sèvre et Maine sur lie, 2022
Frankrike / 2275 / 97 kr



Jeanmaire Brut
Frankrike / 7430 / 281 kr

Gotland levererar en modern och fullmatad lager med ljuva inslag av aprikos, pomerans och brödighet. Finns även som alkoholfri i dagligvaruhandeln.

Gotlands Bryggeri
Wisby Lager
Sverige / 84923 / 18,30 kr / 330 ml



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
• BEAUNE •

Fynd!

Dina Viner, Feb 2021



SvD Juli 2022



**Bourgogne
Pinot Noir 2021**

151 kr
750 ml
13 %
SB 5361

Fynd!

Dina Viner, Feb 2023



SvD Jan 2021



**Bourgogne
Chardonnay
2021**

151 kr
750 ml
12,5 %
SB 5362

Fynd!

Dina Viner, Juni 2021



**Petit Chablis
2021**

171 kr
750 ml
12,5 %
SB 76610

Fynd!

Allt om Mat & Expressen,
Maj 2023



**Crémant de
Bourgogne,
Brut 2020**

121 kr/294 kr
750 ml/1500 ml
12 %
SB 70451

FRANÇOIS MARTENOT är en av de stora producenterna i Bourgogne, hemvist för vinvärdens kanske mest populära druvor, Chardonnay och Pinot Noir. I detta konservativa distrikt sticker François Martenot ut hakan och vägar 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

Gott & smått

Bivax istället för plast

Hurra för bivaxduken som gör att du kan förvara dina matvaror på ett naturligt och plastfritt sätt. Duken fyller samma funktion som plastfolie och fäster lika bra runt matvarorna och porslinet och bivaxets antibakteriella egenskaper håller matvarorna fräscha. Men det gotländska familjeföretaget tillverkar även andra hållbara produkter som du hittar på gustaf-linnea.myshopify.com



Bra mat och livsstil för ett hållbart liv

Fernando Di Luca är mannen som gjort sig känd för att ha ägnat tre fjärdedelar av sitt liv åt att få vårt smör- och gräddland att äta och leva mer italienskt. Numera är han en passionerad folkbildare och i sin nya bok "Fett för ett gott liv" får vi njuta av härliga recept men även lära oss allt om det livsviktiga fettet, hållbarhetsforskning och en klokare livsstil.



Fyll på med C-vitaminer

Nyhet på tonichimen är denna dryck med uppfriskande smak av spanska clementiner. Fullpackad med c-vitamin som piggar upp i den mörka årstiden och är helt inne nu när det är citrussäsong ute i världen. Fever Tree Spanish Clementine finns i dagligvaruhandeln.



Coffee by women

Zoegas grundfilosofi är att hållbarhetsarbete ska genomsyra hela verksamheten och missionen är att leverera kvalitetskaffe med minsta möjliga klimat- och miljöpåverkan. Bland annat har man ett program som heter "Coffee by Woman" som bidrar till utbildningen av hållbar kaffeodling för mer än 50 000 kvinnliga kaffebönder i östra Afrika. Kvinnor ger inte bara en positiv effekt på kaffeodlingen utan även på familjen och samhället. Dessutom ökar jämställdheten genom kvinnornas stärkta ställning och egna försörjning. Mer information finns på zoega.se



Rättvisemärket och alkoholfattigt

Cognato som betyder sväger på svenska är ett avalkoholiserat rött vin på burk. Det kommer från Sydafrika och är certifierat med Fairtrade-märket. Späckat med fruktiga inslag av mogna svarta vinbär, blåbär, skogshallon som masserar både näsa och gom.

Cognato Cabernet Sauvignon
Sydafrika / 1978
26 kr + 1 kr pant / 250 ml



Hållbart över generationer

Franska Le Creuset är känt för sina ikoniska gjutjärns grytor men även andra högkvalitativa produkter. Deras grytor och pannor tillverkas av material som håller högsta kvalitet, bland annat återvunnet järn och stål. En investering i en klassiker från Le Creuset är en investering för livet. De gedigna gjutjärnsprodukterna har livstidsgaranti och kan föras vidare över generationer. Hela sortimentet finns på lecreuset.se

Växtbaserat från ARLA

Vinterns nylansering från Arla är växtbaserad. Arla JÖRD® tillverkas av 100% svensk havre vilket stöttar svenska bönder och svenskt lantbruk. Nyheten innefattar en mångfald av produkter och smaker som passar i kaffet, smoothies, bakning och matlagning.



Pastapassion och kärlek

Naturliga råvaror av högsta kvalitet, tunnklavd pasta och generös fyllning är kännetecknet för Italiens fräska premiumpasta från Giovanni Rana. Sedan Rana bytte till sina påsörpackningar har användningen av plast minskat med 60% jämfört med de traditionella plasttrågen. Påsörpackningarna har erhållit internationell FSC-certifiering, vilket garanterar ansvarsfull skogsförvaltning.



Näringsrikt med låg klimatbelastning

Ägg är den råvara som har det lägsta klimatavtrycket i jämförelse med andra animaliska livsmedel. För att producera 1 kilo ägg behövs endast 2 kg foder. Ställer man olika livsmedels klimatpåverkan i relation till näringsinnehållet så är ägg ett utomordentligt val. Läs mer på svenskaagg.se



WERNERS GOURMETSERVICE

PROVINUM

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

Vinet i glaset: Zeno Alcohol-Liberated White Alcohol Free, 2022 Nr 11905 99 kr



Gott slut

Arraksbollar

Kylskåpsrens har blivit ett begrepp som blir mer och mer trendigt. Här kör vi varianten skafferirens. Den gamla godingen arraksboll som består av krossade småkakor och resterna av torr sockerkaka bygger helt enkelt på principen man tager vad man haver. I originalet rullas bollarna i chokladströssel men även här passar allt möjligt som är gott och finfördelat. Med andra ord är det bara fantasin som sätter gränser när du gör dina "restbollar de luxe".

cirka 20 stycken

- 100 g rumsvarmt smör
- 1 dl florsocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 2 msk kakao
- ca 3 dl krossade småkakor och sockerkaka
- ca 1 msk punsch eller arraksarom

Förslag på garnering

- chokladströssel
- hackade hasselnötter
- strimlad mandel
- rostade kakaonibs

- Vispa smör, florsocker, vaniljsocker och siktad kakao poröst.
- Tillsätt kaksulorna och blanda noga. Smaka av med punsch eller arraksarom.
- Låt degen vila i kylan en stund.
- Forma degen till små runda bollar. Rulla bollarna i valfritt strössel och förvara dem i kylan.

Arraksbollar rullas i sitt original-recept i brunt chokladströssel vilket förmodligen är anledningen till att de även kallas myrstackar.

IF 3/4 OF YOUR DRINK IS THE MIXER, MIX WITH THE BEST

Orden kommer från Tim Warrilow, som tillsammans med Charles Rolls grundade Fever-Tree. Historien bakom Fever-Trees prisbelönta mixers är också en strävan efter det bästa av det bästa. Det är historien om perfektion på flaska. Helt enkelt.

Från dag ett handlade det uteslutande om smak för Tim och Charles. De startade en 15 månader lång smakresa till några av världens mest avlägsna, vackra och ibland farliga platser för att hitta de bästa naturliga ingredienserna.

Fever-Trees första Tonic såg dagens ljus 2005 och idag kan Fever-Tree presentera ett brett mixer-sortiment tillverkat med enbart naturliga ingredienser. De är speciellt framtagna för att framhäva de övriga smakerna i din drink och har satt en ny standard för kategorin. Oavsett vad du vill mixa så finns en Fever-Tree produkt som passar. Fever-Trees resa har varit lång och ibland komplicerad, men resultatet är enkelt: **Världens bästa mixers.**



”Det här är verkligheten
vad vi på Wine Table
kallar för It’s a Bargain”

ANDREAS GRUBE, WINE TABLE • DEC 2023

151:-

141:-

STE MICHELLE CABERNET SAUVIGNON NR 6203 • 13,5% • 151 KR	STE MICHELLE CHARDONNAY NR 6447 • 14% • 141 KR	VINUNIC WWW.VINUNIC.SE
---	---	-----------------------------------

alkohol i samband med arbete
ökar risken för olyckor.

RÄNDERNA GÅR ALDRIG UR FONTANAFREDDA



”Svårt att tro att det här
är ett boxvin.”

Vinhyllan, Okt. 2023

FYND!

”Modernt från Piemonte!”

*Gunilla Hultgren Karell
Vinbörser, Okt. 2023*



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



För 69 år sedan gjorde det anrika italienska
vinhuset Fontanafredda entré i Sverige
– Fontanafredda Barolo var den första
Barolon som lanserades på Systembolaget.
Lika populär nu som då.

Fontanafredda fortsätter sin framgångs-
saga med lanseringen av en 3-liters box.
Vinet har en rik och fruktig doft med
delikata toner av ek, där Nebbiolo-druvan
adderar komplexitet och nyansrikedom.

De ikoniska ränderna är samma ränder
som pryder många av deras övriga viner
och som har sitt ursprung och utseende
hämtat från Fontanafreddas byggnader
i Barolo, Piemonte.

Fontanafredda Piemonte Barbera Nebbiolo
Pris: 297 kr Art.nr: 54893 Alk: 14 %

Finns i utvalda butiker och går att beställa

Alkohol kan skada din hälsa.