

NUMMER 3, 2024

ät&drink!

mat
dryck
inspiration

Portugal

Maten, vinet och naturen

Läckra smårätter

Drycker för
aprilvädret

Vi kickstartar
rosésäsongen

Mat & dryck
i kombination



KRISPIG ASIATISK NUDELSALLAD MED SOTAD TONFISK OCH PONZUDRESSING OCH FURIKAKE

En elegant rätt på tonfisk med viss hetta som passar utmärkt till halvtorra vita viner.

Du behöver: 400 g färsk tonfisk • 2 msk Shichimi Togarashi kryddblandning • 1 tsk Salt • 2 msk Olja • Några droppar Sesamolja • 200 g Sötpotatisnudlar • 1 knippe Salladslök • 150 g Sockerärter ... **Läs mer genom att scanna koden**



Gå med i
GASTRONOMI
K L U B B E N

För dig som värdesätter upplevelsen av god dryck och mat!

Som medlem får du tips på hur du lyckas bäst när du skall kombinera vinet med maten, du får inbjudningar till provningar, recept till middagarna och tillgång till exklusiva lanseringar.



Medlemskapet är gratis – och du kan gå ur när som helst.



Släpp känslorna loss det är vår... eller?

April April din dumma sill. Nej det är inget aprilskämt att årets fjärde månad brukar bestå av alla tänkbara temperaturer och nederbörd och det aktuella året inget undantag från den regeln. Vi svenskar älskar att prata om väder och vind och aprilväder är en välkänd term som likt en kameleont ändrar karaktär lika fort som en blinkning. I skrivande stund har kvicksilvret på termometern i huvudstaden där vi befinner oss hunnit leta sig upp till 15 grader och solen visar sig från sin allra bästa sida. Vi hoppas att det inte slår om till regntunga skyar och betydligt kallare temperatur. Men låt oss styra om vårt fokus något ty vädret kan ingen påverka, förutom möjligen vädergudarna om man är lagd att tro på sådana. Det enda vi med säkerhet vet är att solen går upp och ner och att det blir en dag imorgon också. Medan naturen kämpar på sitt håll kan vi lägga vår energi på livets uppsida såsom god mat och dryck. Att resa i sinnet genom det som läggs på tallriken och hålls i glaset är ett ypperligt sätt att sätta guldkant på sin tillvaro.

I det här numret av **ät&drick!** tar vi oss till Europas västligaste land Portugal, det lilla landet med många underbara maträtter och en uppsjö av inhemska druvor. Här har man en lång tradition av vintillverkning och fortfarande

fottrampar många druvorna även om moderna tekniker blivit allt vanligare. En stor fördel med portugisiska viner är att de fortfarande säljs till oerhört bra priser i Sverige. Vi tackar och bockar.

Som alltid bjuder vi på läckra recept med passande dryckestips. Recepten är inspirerade av några av Portugals specialiteter där fisk har en central roll men även heta kryddor och protein från fyrfotade djur. Vi besöker några passionerade och erkända vinproducenter med den gemensamma nämnaren att de vill tillverka vin utan att på det sättet försaka miljön. Under vinjetten Budget eller Lyx bjuder vi precis som aprilvädret den här gången på blandad kompott; från vitt till rött vin och öl däremellan. Vi smygstartar också rosésäsongen med några väl valda pavor som ger rodnande kinder och solsken i blick. Vid Gott Slut bjuder vi på ett fantastiskt portugisiskt bakverk fullmatat med ägg, socker och kärlek. En given favorit vid eftermiddagsfikat, varför inte utomhus. Önskar en trevlig läsning med några passande rader från sången som Siw Malmqvist så fint sjunger och visslar:

*April det gör ingenting att vintern varit svår
April när du nu till sist slår ut ditt blonda hår
En vår är här igen och jag är kär igen*

*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 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	GRAFISK FORMGIVARE Mia Holmberg mia@atodrick.se	FÖR ANNONSERING kontakta: annons@atodrick.se
REDAKTÖR Jenny Asplund jenny@atodrick.se	FOTOGRAF Ove Lindfors	Tryck: BOLD Stockholm
All redaktionell text, recept och dryckestips skapas av ät&drick!		FÖLJ OSS GÄRNA www.atodrick.se @atodrick

Omslagsbild: Thimo van Leeuwen, Unsplash

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
NR 7372 ALK 12%
75 CL 389 KR 37,5 CL 229 KR

PROVINUM
www.provinum.se

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

Enastående!
Dina Viner 2024

Alkohol är beroendeframkallande

Portugal

det lilla landet med de stora vinerna

Portugals strategiska läge längs Atlankusten har spelat en avgörande roll i landets historia och dess vinproduktion. Det milda klimatet längs kusten, påverkat av Atlanten, skapar perfekta förhållanden för vinodling. Samtidigt har landets varierande terräng och olika mikroklimat skapat en mosaik av olika vinregioner, var och en med sin egen unika terroir och sina egna druvsorter.

Från de grönskande dalarna i Minho i norr till de soliga sluttningarna i Alentejo i söder erbjuder Portugals vinregioner en mångfald av smaker och stilar. Här erbjuds allt från den friska och livliga Vinho Verde i norra Portugal känd för sina lätt kolsyrade viner till de djupa och robusta röda vinerna från Douro i norr och Alentejo i södra delarna.

Portugals långa vinhistoria sträcker sig ända tillbaka till antiken då romarna planterade vinrankor längs kusten. Under medeltiden blomstrade sedan vinproduktionen i Algarve och Alentejo. Senare, under Upptäcktsresornas epok mellan 1400 och 1600-talet utvecklades handelsförbindelserna och portugisiska upptäcktsresande som Vasco da Gama och Ferdinand Magellan tog med sig portugisiskt vin på sina resor runt världen.

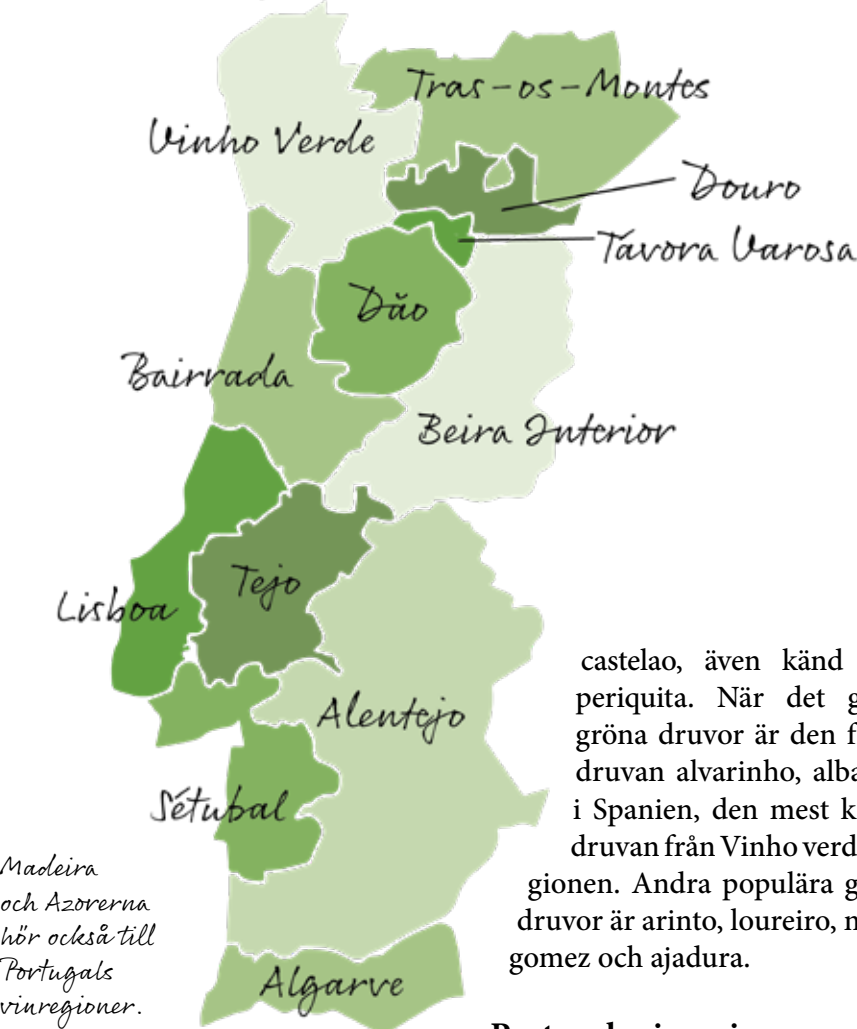


Douroregionen
Fotö: Unsplash

Den portugisiska vinkulturen är djupt rotad i landets identitet och traditioner. Vin är inte bara en dryck utan en del av det dagliga livet och en symbol för gemenskap och festligheter. Årliga vinfestivaler och mässor hyllar landets rika vinarv och ger besökare möjlighet att prova på lokala specialiteter och uppleva den portugisiska gästfriheten. Dessutom har Portugals vingårdar blivit alltmer hållbara och miljövänliga där många producenter har övergått till ekologisk och biodynamisk odling. Genom att bevara den naturliga balansen i ekosystemet och minska användningen av kemikalier strävar man efter att bevara den unika karaktären och kvaliteten i Portugals viner för framtida generationer att njuta av.

Allt fler producenter återgår också till det gamla sättet att göra vin med fottrampning, spontanjäsnings och lagring i amforor. En resa till Portugal är därför en resa genom tid och rum där man kan upptäcka landets rika historia, kultur och gastronomi genom dess viner. Landet erbjuder något för alla smaker, från de gamla vinrankorna i Douro-dalens branta sluttningar till de moderna vingårdarna längs Algarvekusten.

Vinregioner i Portugal



Madeira
och Azorerna
hör också till
Portugals
vinregioner.

castelao, även känd som periquita. När det gäller gröna druvor är den friska druvan alvarinho, albariño i Spanien, den mest kända druvan från Vinho verde-regionen. Andra populära gröna druvor är arinto, loureiro, maria gomez och ajadura.

Portugals vinregioner

Tack vare sina olika geografiska förutsättningar producerar Portugals 14 olika vinregioner viner i en mängd olika stilar. Här följer en kort överblick av de sex största och mest kända regionerna.

Douro
Dourofloden byter namn från Duero till Duoro när den passerar spanska gränsen. Längs floden odlas druvorna på branta terrasserade sluttningar. Vinerna som görs av lokala druvor har en fyllighet som påminner om portvin och de har fått stort internationellt genombrott. Här produceras även aromatiska och friska vita viner.

Vinho Verde
Portugals nordligaste vinregion präglas av närheten till Atlankusten och det milda havsklimatet. Vinho Verde betyder grönt vin och namnet syftar inte på vinets färg utan på dess ungdomliga karaktär. Många viner härifrån är lätt pärlande eftersom man tillsätter lite kolsyra innan buteljeringen. Vinerna har en lägre alkoholhalt som får nå högst 11,5%. Ett distrikt i Vinho Verde är Monção som skiljer sig från de andra då alkoholhalten får vara högre (13%) och den dominerande druvan är alvarinho som dessutom har sitt ursprung här.



Kryssning på Dourofloden – från Porto till vinlandet

Från portvinets födelseort Porto till det världsarvslistade vinområdet i Dourodalen med barockstäder, vingårdar och undersköna landskap.

Följ med på Albatros nya flodkryssning till den UNESCO-bevarade Douroregionen. Ombord på det trevliga lilla fartyget MS Douro Queen färdas vi längs den pampiga Dourofloden i hjärtat av norra Portugals enastående vinområde, där druvorna till det berömda portvinet odlas. Genom flera århundraden har Dourofloden varit huvudpulsådern längs vilken det söta vinet har transporterats från vinböndernas odlingar till Portos portvinslager – och vi ska följa i den ädla dryckens spår.

Längs vägen njuter vi av utsikten över de karaktäristiska och böljande vinodlingsterrasserna. Om du bokar utflyktspaketet för du dessutom fyra handplockade utflykter till bland annat pilgrimsstaden Lamego och dess gotiska katedral, stadsrundtur i portvinets födelseort Porto och en utflykt till barockpalatset Mateus i Vila Real.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Transfer vid ankomst och avresa • Stadsrundtur i Pinhão • Stadsrundtur i Porto • Lunch på lokal Quinta i Pinhão (vingård) • 7 natters kryssning på MS Douro Queen i delad dubbelhytt med fönster på Main-däck • Hjälpension på kryssningsfartyget • Kaffe och te till måltiderna på fartyget • Skatter och avgifter

8 dagar | Stockholm | 2/5 (få platser kvar), 29/8 2024

Från endast **24 998 kr**



I hjärtat av Portugal

Res långsamt utmed Lissabonkusten. Med utflykter till Lissabon, Sintra och Cabo da Roca.

Låt dig förföras av Lissabonkustens behagliga klimat, Portugals fascinerande förflutna och unika viner och gastronomi. Allt i en underbar kombination av utflykter, stadspuls och fritid i ett behagligt tempo. Vi bor på trevliga Hotel Pestana i kustorten Cascais, och härifrån ger vi oss ut på gemensamma utflykter, men har även tid till äventyr på egen hand. Här får du chansen att njuta av din resa – och inte minst av livet – i lugn och ro.

Vi dyker ner i några av Portugals spännande historiska sevärdheter med utflykter till den charmiga huvudstaden Lissabon, vi tar oss under jord och besöker de nästan katedralliknande vattenreservoarerna och den UNESCO-fredade staden Sintra. Och på de lediga dagarna kan du njuta av de härliga stränderna, ta tåget till Lissabon eller flanera på Europas bästa strandpromenad till den närliggande kustorten Estoril.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Utflykter, transport och entréer enligt program • Boende på bra hotell i delat dubbelrum • Frukost alla dagar • 3 middagar på hotellet • 1 middag på restaurang • 1 lunch dag 6 • Lunch på lokal restaurang på landet • Skatter och avgifter

8 dagar | Stockholm | 24/5, 8/10 2024

Från endast **15 698 kr**

albatros.se | 08-5250 38 68

Res med hjärta, hjärna & omtanke

Annonskod: ÄT

Med förbehåll för tryckfel och utsålda avgångar



Halvpension



Långtidssemester vid Lissabonkusten

Unna dig själv 3 veckor på 4-stjärnigt hotell i Portugals behagliga klimat.

Nu har du chansen att verkligen koppla av och ladda batterierna i ljuvliga Portugal! Med utgångspunkt i kustorten Cascais, inte långt från Lissabon, dyker vi ner i Portugals många historiska och kulturella sevärdheter. Vi bor på fyrstjärniga Hotel Pestana Cascais och i priset för resan ingår halvpension. Vi har inte bara en mängd sköna lediga dagar tillsammans, vi ger oss även ut på utflykt till Lissabon, som tar oss med storm med sina charmiga spårvagnar, portvin och slingrande gränder. Vi besöker dessutom världsarvet Sintra med sin enastående arkitektur.

Om du har lust att uppleva den historiska portvinsstaden Porto kan du boka en tvådagarsutflykt med övernattnings och portvinprovning.

Allt detta får du: Skandinavisk reseledare • Flyg t/r • Utflykter och transport enligt program • Boende i delat dubbelrum (Garden View) på 4-stjärnigt hotell • Halvpension (frukost och middag) • Utflykter till Estoril, Lissabon och Sintra • Skatter och avgifter

22 dagar | Stockholm | 30/10 2024

Från endast **24 998 kr**



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

PITCH

SMAKRIK RESERVA UNDER
100-LAPPEN!



Ett fylligt och fruktigt rött vin
med inslag av björnbär, skogshallon,
lakrits, choklad och kryddor.



PITCH ALGARVE RESERVA | ART NR 58290 | PRIS 89,- | ALK 14,5% | 750 ML | GIERTZ.SE

Alkohol i samband
med arbete ökar
risken för olyckor.

Dão

En utpräglad rödvinregion som omges av berg och har ett varmt skyddat medelhavsklimat. Vinerna härifrån är ofta fylliga, runda och fruktiga i smaken. De blå druvorna som odlas här är främst touriga nacional, tinta roriz och alfrocheiro preto. Trots att Dão är en utpräglad rödvinregion görs även en mängd olika vinstilar av den gröna druvan encruzado.

Bairrada

Väster om Dão ligger Bairrada. Den kustnära och svala regionen påverkas starkt av Atlanten även om Bairrada inte är lika nederbördsrik som sin granne i norr, Vinho Verde. Regionen är känd för sina röda viner av hög kvalitet som främst tillverkas av regionens egen blå och tanninrika druva бага. Bairrada är även känt för sina mousserande viner.

Alentejo

En region i södra delarna av landet som omfattar närmare en tredjedel av Portugals yta och som är centrum för landets korkproduktion. Här når kvicksilvret inte sällan 40 grader på sommaren vilket gör det utmanande att lyckas med vinodling. Regionen uppvisar stor variation vad gäller natur och jordmån. Den mest planterade druvan är aragonez, i Spanien känd som tempranillo och regionen är främst känd för fruktiga och mjuka rödviner som inte har samma strävhet som i norr.

Lisboa

Norr och väster om huvudstaden Lissabon breder vinregionen Lisboa ut sig. Här finns nio olika DOC med skiftande stil, så det är svårt att generalisera vad ett Lisboa-vin är. DOC står för Denominação de Origem Controlada och



Råvaran till den mesta av världens korkproduktion kommer från Alentejos korkekar.
Foto: Unsplash

är enligt landets vinlagar de viner som har de strängaste kraven på kvalitet. Portugal drabbades under slutet av 1800-talet lika hårt av vinlusen som resten av Europa. Ett undantag som aldrig angripits är Lisboas lokala druva ramisco. Vinrankorna planteras i sanddynor och ramisco odlas i DOP Colares som är ett av få områden i världen som aldrig behövt ympa in amerikanska vinplanter.

Portvin, Madeira och Setúbal – Portugals världsberömda och spritförstärkta viner

Portvin

Det finns många olika typer av portvin där alla tillverkas på samma sätt. När vinets jästs till några procents alkohol tillsätter man 77-procentig druvspirit som omedelbart stoppar jäsningsen. Restsockret ger vinet sötma och spriten höjer alkoholhalten till cirka 20 %, därav namnet spritförstärkt vin. Därefter lagras portvinet på ekfat eller flaska beroende på vilket vin man vill göra. Portvinet klassificeras sedan efter hur det lagrats och namnges efter den färg det slutliga vinet har. De traditionella portvinerna är röda och delas in i två huvudgrupper, ruby och tawny. Portvin passar till ett brett spektrum av läckerheter beroende på vilken typ du har i glaset, allt från mörk choklad till olika ostar som Stilton och grönmögelost.

Madeira

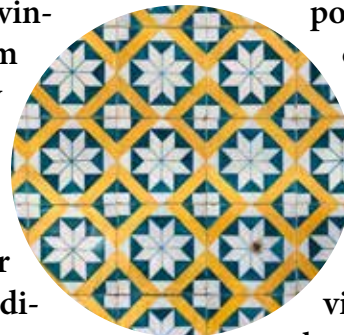
Madeiravin görs på samma sätt som portvin, genom att man förstärker det med tillsatser av vinsprit. Ursprungligen gjordes detta för att vinet skulle klara långa sjötransporter i den heta solen. Madeiravinerna genomgår dessutom en uppvärmningsprocess, estufagem, som ger vinet en särpräglad och lätt bränd karaktär.

Setúbal

Vindistriktet Setúbal på halvön med samma namn ligger sydost om Lissabon och här produceras vitt sött starkvin av muskatdruvan. Efter att alkoholjäsningen avbrutits med vinsprit lagras det tillsammans med skal för att förstärka aromen. Efter fatlagring och buteljering lagras vinet minst 4 år men ofta hela 20 år eller längre. Det söta vinet har en hjortronliknande smak och är ett utmärkt dessertvin men passar också utmärkt tillsammans med smakrik grönmögelost.

Bakom varje framgångsrikt vin står en hårt arbetande vinproducent

Från de gröna kullarna i Dourodalen till de soliga slätterna i Alentejo finns det många skickliga vinproducenter som skapar viner av hög kvalitet i alla olika stilar. Tack vare mängden av olika druvsorter samt att lokala traditioner bevarats finns en fantastisk mångfald av viner som erbjuder något för alla



smaker. Genom att kombinera traditionella metoder med modern teknik har många portugisiska vinproducenter lyckats skapa unika och smakrika viner som får internationell uppmärksamhet. Kort och gott, den portugisiska vinnäringen blomstrar och det mycket tack vare uppfinningsrika och skickliga vinmakare.

En jubilar på vinhimlen

När José Maria da Fonsesca 1834 övergav karriären inom matematik och startade ett vinföretag höjde nog många på ögonbrynen. Knappt kunde han ana att det 190 år senare skulle vara ett av vinvärldens mest kända varumärken. I vinskatten finns bland annat Moscatel de Setúbal som skapades redan 1849. Men för oss svenskar är nog Periquita mest känt, vinet firar hela 45 år. Det dubbelt jubilerande företaget leds idag av släktingar i 6e och 7e generationen med António Soares Franco som VD och Domingo Soares Franco från den äldre generationen är chefsvinmakare och internationellt sett en av Portugals mest kända vinmakare.

Numera har företaget växt och innefattar 650 hektar vingårdar, drygt 30 varumärken och exporterar över hela världen. Det är på halvön söder om Lissabon, Setúbal Pennisula, som huvuddelen av vingårdarna ligger men man är även verksam i andra



På Systembolaget finns bland annat följande viner: **Periquita Reserva 2020 nr 2560, 109 kr** och Jose Maria da Fonsesca Terras Altas 2022 nr 90098, 149 kr (säljstart 17/5).

Casal Garcia
Vinho Verde

Casal Garcia Vinho Verde är ett populärt portugisiskt vin från Vinho Verde-regionen, känt för sin aromatiska, fruktiga och uppfriskande smak. Perfekt som aperitif, till avslappnade tillfällen och lättare måltider.

Gunilla Hultgren Karell,
Expressen Leva & Bo, 26 jan.

Art 2596 / 8,5% / 77 kr

Alkohol kan
skada din
hälsa.

Med kärlek till och respekt för korkeken

Casa Relvas är en familjeproductent som inte bara producerar kvalitetsviner utan också värnar om naturen och miljön. Deras hållbara synsätt genomsyrar allt de gör, från odling av druvor till återplantering av korkeks-skogar. Den soliga och varma regionen Alentejo i södra Portugal erbjuder perfekta förutsättningar för odling och här har producenten tillverkat populära viner i drygt 30 år.



Med över 350 hektar vinodlingar och nära 900 hektar skog spridd över regionen, har familjen Relvas en stor och viktig roll i att bevara och skydda naturen. Genom att återplantera korkeksskogar och ha en stor variation av träd och växtarter främjar de biologisk mångfald och skapar en hälsosam miljö för många olika arter att trivas och frodas. Att vara en del av detta projekt och arbeta tillsammans med naturen är en central del av familjens identitet. De ser sig själva som förvaltare av jorden och strävar efter att lämna den i ett ännu bättre skick till kommande generationer.

dition av att odla och leva på landet, och deras respekt och kärlek till naturen lyser igenom i allt de gör.

På Systembolaget finns bland

Genom att vara medvetna om sitt koldioxidavtryck och arbeta aktivt för att minska det visar de att det är möjligt att odla och producera på ett hållbart sätt. Familjen har en gedigen tra-



På Systembolaget finns bland annat Segredos de São Miguel Organic, 2022, nr 2603, 99 kr samt Casa Relvas Touriga Nacional, nr 2809, 129 kr



Idag driver Celso Madeira egendomen CARM (Casa Agrícola Roboredo Madeira) tillsammans med sonen Filipe. Redan 1995 konverterades vingården till ekologisk produktion och Celso Madeira ses som en av landets pionjärer för ekologiskt jordbruk.

Allra längst norrut i under-sköna Douro dalen har famil-jen Robredo Madera haft sin hemvist och verksamhet ända sedan 1600-talet. I regionen som gränsar mot spanska gränsen och naturreservatet Cõa Valley anlade Celso Madeira sin första vingård 1966 på terrasser utefter flodens branta sluttningar. Här sker vinodlingen på väldigt hög höjd, upp mot 500-650 meter över havet. Den svalare luften gör att druvorna mognar långsamt och utvecklar fin fruktsyra. Vad som också påverkar vinets slutliga smakprofil är den tunna luften vilken ger starkare UV-strålning.



Familjen lägger stor vikt vid att enbart producera högkvalitativa viner som uteslutande görs av gårdens egna druvor.



På Systembolaget finns bland annat följande ekologiska viner: **CARM 2021 nr 2347, 109 kr** och CARM Reserva nr 74078, 209 kr.

Ekologiskt från övre Dourodalen

Love, wine and soul

Det gifta paret Sandra Tavaras da Silva och Jorge Serôdio Borges är kända vinprofiler i Portugal som tillsammans driver olika egendomar. Wine & Soul i Douro dalen är deras gemensamma vingård. Men Sandra driver även familjeföretaget Quinta de Chocopalha i Lissabon. Quinta de Chocopalha startade 1987 när Sandras föräldrar köpte den då förfallna egendomen med ypperligt läge vid havet som skyddas av ett amfiteaterliknande landskap.



Idag sker arbetet på gården med hållbara metoder och man har en helhetssyn på allt som rör biologisk mångfald. Engagemanget för vinmakning såväl som för naturerfarenheter delar Sandra med sin man. År 2001 startade de Wine & Soul i Douradalens bästa portvinsdistrikt, Cima Corgo. På de terrasserade vingårdarna är de flesta vinstockarna cirka 80 år och odlingarna består främst av ett 30-tal lokala blå druvsorter men även gröna. 2009 utökades företaget när de övertog en närliggande egendom från Jorges släkt, Quinta do Manoella. Även här är största delen gamla vinodlingar. Portvinsproduktion är också något som ligger båda varmt om hjärtat då den är så förknippad med Douradalens historia. Sandra och Jorges producer

ar fulländade och komplexa viner vilka rönt stor uppmärksamhet och fått utmärkelser i internationell press.



På Systembolaget finns bland annat följande viner: **Quinta de Chocopalha Red Wine 2019 nr 83271, 165 kr** och **Vinha do Altar Reserva 2022 nr 71113, 189 kr.**

Ursprungstypiska viner från "en solig plats"

Quinta de Soalheiro är en familjeägd vingård belägen i Melgaco nära gränsen till Spanien i norra delen av Portugal. De har varit föregångare i odlingen av alvarinho-druvan i området sedan 1980-talet och vinhuset driver sedan ett decennium ekologisk odling under ledning av Luís Cerdira som är andra generationen i familjen.

Druvorna kommer från flera små vingårdar i regionen där stockarna är planterade i granitgjord som ligger på branta sluttningar med en fallhöjd mellan 100 – 400 meter. De växer under optimala förhållanden med en kombination av regn, fördelaktiga temperaturer och mycket solljus tack vare det bergiga landskapet och det skyddande klimatet från bergen. De skördade druvorna behandlas med stor omsorg och pressas efter att ha fått vila svalvt i två hela dygn. Vinerna speglar

områdets unika terroir och klimat och får en karakteristisk mineralisk, blom-
mig och fruktig smakprofil med inslag
av persika, druva, lindblom och grönt
äpple.



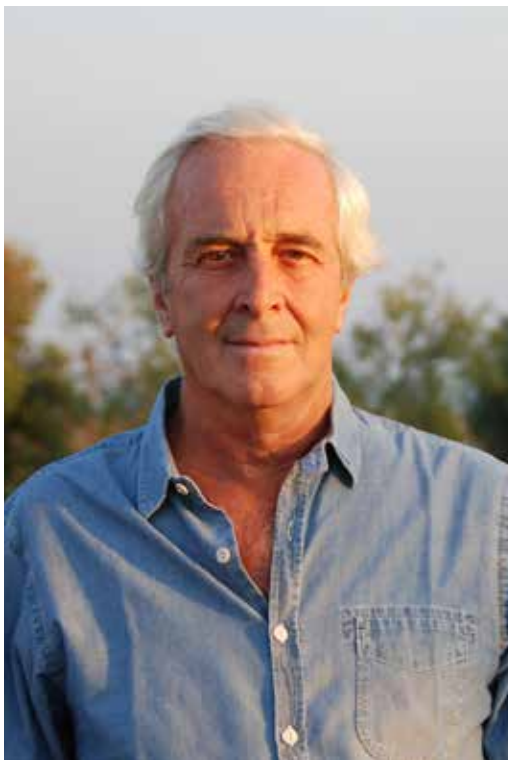
Soalheiro betyder mycket passande "en solig plats" och är en referens till det portugisiska klimatet som vingårdens vinstockar drar nytta av. Genom sitt fokus på klimatsmart vinproduktion har de erhållit flera hållbarhetscertifieringar.

På Systembolaget finns bland annat **Soalheiro Granit**, 2021, nr 73450, 169 kr samt **Soalheiro Alvarinho**, nr 74935, 145 kr .



Passion för vin och labradorer

José Luis Oliviera da Silva är bankmannen som bytt karriär och numera, som 4e generation, leder familjeföretaget Casa Santos Lima. Efter många års boende i London och Paris återvände han hem och tog över ledningen av vinhuset som funnits i familjens ägo sedan 1800-talet. Under utlandsåren upptäckte José att utbudet av portugisiska viner var dåligt och han bestämde sig för att börja producera egna viner och fokusera på exportmarknaden.



inte bara välrenommerade vinmakare, de är även internationellt prisade uppfödare av labradorer. Som en hyllning till människans bästa vän har man tagit fram varumärket LAB som många svenskar bekantat sig med under åren.

På Systembolaget finns bland annat följande viner: LAB Reserva 2022 nr 74312, 239 kr (3000 ml) och Cigarra Reserva Shiraz Touriga Nacional 2022 nr 79220, 259 kr.



Där kvalitet möter omtanke, för naturen

Quinta das Arcas är en ny vinproducent på den svenska marknaden men grundades av Esteves Monteiro i Vinho Verde-regionen för över 40 år sedan. Idag omfattar deras odlingar 200 hektar och företaget fokus har alltid varit på kvalitet och hållbarhet med strävan att producera viner med minsta möjliga inverkan på naturen.



även olivträd enligt ekologiska metoder vilket resulterar i egen olivolja. Dessutom tillverkar man sedan länge egna ostar tidigare av mjölk från egna betande kor. Idag köper man mjölk från granngården för att upprätthålla traditionen.



På Systembolaget finns vinet med det underfundiga namnet **Alba Rhino**, nr 3128, 159 kr.



Foto: Rui Marinho, Unsplash



Budget eller lyx

April är månaden när allt kan hända rent vädermässigt där sol, regn och snö är fenomen som inte sällan byter av varandra i snabb takt. Så vad håller man i glaset en tid som denna där den ena stunden inte är den andra lik? Här kommer tipsen på prisvärda drycker som likt väderleken skiftar i både nyans och karaktär att inmundiga i väntan på en mer ihållande värme.

Vårviner friska

Efter en lång vinter varför inte pigga upp sig med en livlig sydafrika eller en sprallig tyska vars syra och friska smaker får allt vad vårtrötthet heter att försvinna i ett nafs. Servera som de är eller varför inte till salta snacks.

Ända från Sydafrika levereras här flytande vår i flaska med soliga och varma toner av gröna päron, limezest och tydliga smaker av både passionsfrukt och krusbär.

KWV Coastal Views, 2023
Sydafrika / 2219 / 129 kr



En omedelbar doft och viril smak med inslag av mogen lime, solig honungsmelon, persika och kryddighet. En frisk fläkt av vårblommor kan också skönjas. Så Sayonara vinter, välkommen vår!

YOKO Riesling, 2022
Tyskland / 52967 / 135 kr

Valborgsmässaödeln

Det känns mer som regel än undantag att det är kallt och blåsig under aprils sista dag. Sjung in våren på Valborg med rödvin som omsluter hela dig med sina värmande inslag. "Glad såsom fågeln i morgonstunden, hälsar jag våren i friska natur'n."

Här är ett skolboks-exempel på Chianti med körsbär, viol och en tydlig örtighet. Fin retroflaska som för tankarna till kärlek och Lady och Lufsen. Perfekt som ljusstake när den är tömd.

Villa Puccini Chianti, 2022
Italien / 70095 / 119 kr
Beställningsortiment



Denna nya goding som kommer med sol från Mendoza värmer både kropp och själ med sina inslag av skogshallon, svarta vinbär och lila plommon samt viol och en hel del vanilj.

Ekologisk
Andillian
Cabernet Franc, 2022
Argentina / 95159 / 149 kr
Tillfälligt sortiment

Vårens första parkhämg

Det finns inget dåligt väder och så vidare. Sätt på dig kläder efter väder och njut av utehänget med filt och picknickkorg. Packa tåliga och praktiska förpackningar som är smidiga att bära och som lätt kan pantas nära, varför inte med nyheter inom den senaste trenden som stavas vin på burk.

Fruktigt deluxe från det soldränkta Kalifornien där toner av litchi, mango och burkananas sitter i förarsätet med apelsin, smörkola samt söt vaniljstäng som medpassagerare.



NYHET
District 7 Chardonnay, 2022
USA / 2521 / 109 kr
+ 1 kr pant (375 ml)

Finvin på burk från den hipa vinserien Djuce. Vinet bjuder på förtjusande toner av tropisk frukt, rostad mandel och en sälta som prick-en över i. Extra plus till fantastisk utsida som förtrollar.

Bourgogne Grand Elevage
Djuce Verget, 2019
Frankrike / 90118 / 109 kr
+ 1 kr pant (250 ml)
Tillfälligt sortiment

Think pink

Månaden kan och bör bjuda på temperaturer som långt överstiger noll-strecket och då är det hög tid för rosé. Öppna upp både sinne och pava och njut av rödbärga toner samt att sommaren snart är här, om inte i verkligheten så i alla fall i fantasin.

Med sköna smaker av sommarens röda bär, blodapelsin, gul persika och rabarber, toppade med en handfull färska örter som för tankarna till varmare breddgrader. Och allt detta under hundringen.



Ekologisk
Bardolino Chiaretto
La Sogara Rosé, 2022
Italien / 2363 / 79 kr

Ny på hyllan är denna skapelse där röda vinbär och solvarma smultron varvas med saftig pome-lo och färska örter. Den inbjudande rosa färgen och stilfulla etiketten får man på köpet.

NYHET
Ekologisk
Tierra Rica
Rosé Organic, 2023
Chile / 2454 / 99 kr

April-Grill

Nu börjar grillsäsongen på riktigt. Fågel, fisk eller mitt emellan? Spelar ingen roll, låt humöret för stunden styra och släng det du känner för på grillen. Ackompanjera rätten med dryck, även det efter sinnesstämning. Rött eller vitt? Det återstår rosé.

Amerikansk ekfats-lagrad chardonnay är sällan blygsam och den här pavan är inget undantag. Behaglig smakdefinition i munnen av brynt smör, solmogna gula äpplen och en viss nöthet.



Three Finger Jack
Chardonnay, 2020
USA / 57404 / 149 kr

Inbjudande smaker av blå björnbär, kryddiga lagerblad, plommon, skogshallon och choklad i ett härligt virrvarr. Servera till den grillade köttbiten och saken är, som man säger, biff!

Ekologisk
Arcane La Tempérance
Cairanne Organic
Xavier Vignon
Frankrike / 57106 / 200 kr

Aperitivo – ett gott sätt att umgås

Koppla av med vänner och familj tillsammans med något gott att äta och dricka. Duka upp dina favoriter, håll upp något gott i glaset och njut, svårare än så är det inte.

En aperitivo kan vara ett alldeles eget tillfälle eller början på en lång, härlig kväll. En burk oliver, crostini med din favoritcrème, några skivor chark, ett glas vin eller vad du vill. Du bestämmer vad din aperitivo ska bestå av, kan det vara enklare?



Scanna och
läs mer!



Från en familj där mat är kärlek.

Plockmat

-en ren njutning

Att inleda måltiden med smårätter och njuta länge är viktigt i Portugal. I Italien säger man Antipasti, i Nordafrika och Mellanöstern Meze, Spanien har sina Tapas – och i Portugal heter det Petiscos. De lokala skillnaderna är stora även i ett litet land som Portugal. I de regioner som ligger vid kusten njuter man av fångsten från havet. Annars är den vanligaste inledningen vid en tillställning regionala charkprodukter och smakrika ostar. Vi dukar gärna fram flera smårätter, härliga charkprodukter, olika ostar, marinerade oliver, gott bröd och njuter av en hel middag med plockmat. Fler Petiscos att komplettera med hittar du längre fram i tidningen.



Jätteräkor och chorizo i vitlöksolja

Precis som i alla medelhavskök är olivoljan en grundpelare i det portugisiska köket. Och även den här rätten har sin motsvarighet i Spanien såväl som i Italien och Frankrike. Vill man ha lite mer italiensk eller fransk touch är det bara att utesluta paprikapulvret och chorizon. I Portugal är det också vanligt att komplettera persiljan med färsk koriander – så för dig som är korianderälskare, bara ös på. Ett måste är dock gott bröd att suga upp den goda vitlöksoljan med.

4 portioner

125 g rå chorizo (ej för stark)
800 g råa tigreräkor, ASC- eller MSC-certifierade
10 vitlöksklyftor
1 piri piri
2 ½ dl olivolja
2 tsk paprikapulver
ca 2 dl hackad bladpersilja
flingsalt

Till servering
bröd, gärna levain

1. Skär ett snitt i chorizon och ta ur köttet. Stek det smuligt i lite olivolja. Låt rinna av på hushållspapper.
2. Tina och torka av räkorna om de är frysta.
3. Skala och hacka vitlöken. Hacka chilin.
4. Fräs vitlök och chili i en stor panna, utan att det tar färg, i olivoljan några minuter. Tillsätt paprikapulvret och rör om.
5. Høj värmen, blanda i räkorna och fräs hastigt tills de får färg och är precis genomstekta.
6. Vänd ner persiljan och krydda med salt. Strö över chorizo.



Charkbricka med marinerad ost

Vi låter tre smårätter väcka aptiten tillsammans med vår charkbricka. Saltrostade mandlar och Pimientos de padrón är klassiskt i Portugal såväl som i Spanien. Och en smakrik hårdost som marineras i olivolja finner man i hela Medelhavsregionen, vi har använt manchego men parmesanost eller pecorino är också jättegott.

4–6 portioner

Saltrostad mandel
200 g mandel
2 dl vatten
1 ½ msk salt

Grillade padrons
200 g Pimientos de padrón
olivolja
flingsalt

Marinerad ost
ca 200 g hårdost av får eller get, tex manchego
ca ½ dl olivolja av bra kvalitet

Till servering
valfria charkprodukter
bröd, gärna levain

1. **Mandel:** Blanda vatten och salt, rör tills saltet löser sig. Lägg ner mandlarna och låt dra cirka 45 minuter.
2. Sätt ugnen på 150 grader. Häll av vätskan genom en sil och sprid ut mandlarna på en plåt med bakplåtspapper. Rosta i mitten av ugnen cirka 30 minuter.
3. **Padrons:** Pensla paprikorna med lite olivolja. Grilla försiktigt och vänd efter någon minut. Eller stek i en panna. Strö på flingsalt.
5. **Ost:** Skär eller bryt osten i bitar, lägg i en skål och häll på olivolja. Låt gärna stå övertäckt i kylen ungefär ett dygn. Ta fram och rumstemperera osten innan servering.

Älskade charkbricka! Men att kombinera umamirik chark och vin kan vara lite tråkigt. Skippa tanninrika och sträva rödviner, välj istället ett mindre kraftfullt rödspank eller rosa bubbel.



Lättdrucken och charmig chilensare fylld med röda bär, härliga violtoner och en bukett färska örter som får plockmaten att stortrivas.

Pais Viejo Bouchon, 2022
Chile / 3024 / 141 kr



Rosa bubblor + chark = sant! Sprudlande rödbärrigt och kexigt från Bourgogne bjuder in till ett lyckat smakäktenskap.

Louis Bouillot
Crémant de Bourgogne
Rosé Brut
Frankrike / 7781 / 159 kr

Sötma från skaldjur i kombination med knaprig chorizo och kryddig olivolja – här möter vi upp alla ”spretiga smaker” med friska, blommiga och varmfruktiga toner, och beger oss till Nya världen.



Här visar alvarinho upp sig från sin bästa sida där färskpressad lime, passionsfrukt, melon och en värfläkt av vita blommor får smaklökarna att studsa av glädje.

Aveleda Alvarinho, 2022
Portugal / 73576 / 119 kr
Beställningssortiment



Nytt på hyllan från hylad producent. Blommig sommarsmak av fläder och rosor som bjuder på behaglig strävhets, mjuka päron samt citronzest.

Ekologisk
La Oveja Torrontés
Argentina / 92522 / 149 kr
Tillfälligt sortiment

EKOLOGISKT & SMAKRIKT VIN FRÅN ITALIENS KLACK

It makes Zensa

ZENSA PRIMITIVO

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

Alkohol kan skada din hälsa.



Vintugg med Jenny och Caroline



Foto: Janine Laag

Efter en utdragen vinter är vi nu många som ser fram emot en lång och härlig grillsäsong. Visserligen är somliga året runt-grillare, men de flesta av oss är nog mer traditionella och för oss går startskottet nu. Till tidningens grillpremiär väljer vi fläskkött från Iberiska halvön som en blinkning till Portugals svarta gris Porco Preto, en ras man finner i Alentejo, som gränsar till Spanien. Iberico Secreto är en styckningsdel som seglat upp som favorit i de svenska hushållen de senaste åren. På svenska brukar den kallas "grisens hemlighet" eftersom den här centimetertjocka muskeln sitter mer eller mindre gömd på sidan av grisens hals.

Secreton som är mör och kraftigt marmorerad är näst intill omöjlig att misslyckas med vilket säkerligen bidrar till dess popularitet. Den svarta grisen är

viktig för Portugals matindustri och grisarna får böka runt bland olivlundar och korkekar under vintern vilket ger det mörta, saftiga och marmorerade köttet innan det är dags att skicka djuren till Spanien för slakt. Portugal är faktiskt självförsörjande på fläskkött och man är nog med att alla delar av grisen används.

Med sin närhet till Marocko i söder och Spanien i öster, ser man tydliga likheter på hur maträtterna färdats över landsgränserna i det portugisiska köket där även influenser från många av Sydeuropas andra kök märks. Portugal är också en gammal sjöfartsnation vilket gör att maten påverkats från många kök även utanför Europa. Märkbart är också alla kryddor som finns i landet som bidrar till kryddstarka rätter vilket är ett tydligt arv från Portugals tidigare koloniala besittningar. Maträtter med piri piri är vanliga och ger extra sting till anrättningarna. För portugiserna är grillning en central del i matlagningen. Fisk är den viktigaste råvaran och man hyser en stor förkärlek för kolgrillade sardiner, en fisk som till och med har sina egna festivaler. Utöver fisk tillhör även chilimarinerad kyckling som fläks ut över elden liksom grillad spädgris, Leitao assado, favoriterna. Att kicka igång årets grillsäsong med inspiration från det portugisiska köket känns helt rätt – det här är smaker vi gärna njuter av hela sommaren. Men istället för

att pensla det fina köttet med het piri piri-marinad serverar vi en kryddstark paprikamajonnäs till. Och om chips eller pommes är vanliga tillbehör vid portugisiska grillkvällar, väljer vi hellre vårsäsongens späda grönsaker, för nu går ju även startskottet för en glänsande primörtid.

Så vad passar då bäst att hälla i glaset för att matcha dessa läckerheter? Ofta har grillmaten mycket söta toner i form av BBQ-såser men så är inte fallet här. Förutom den grillade smaken är det paprikamajonnäsen, gjord på grillade grönsaker, som får bestämma valet av dryck. Den feta texturen i majonnäsen är en bra smakbrygga som mjukar upp och gör det lättare att kombinera smakerna med vin. En avgörande faktor är stinget från chili och därför bör man undvika kraftfulla rödviner med sträva tanniner som förstärker hettan i chilin vilket gör att vinet inte kommer till sin rätt. Det kryddstarka i maten kommer helt enkelt att göra att vinet känns mindre fruktigt, mer strävt och ge en brännande känsla i munnen. Därför är ett lättare fruktigt rödvin med inte alltför tuffa tanniner ett bra val. Och det här lättsamma vinet kan med fördel serveras svalt. Till det mindre kraftfulla köttet och den grillade smaken passar också ett varmfruktigt vitt vin med ekfatskaraktär bra. Ett öl med lite sötna är också mumma.

Ambitiöst vin med personlig stil. Ett fyrverkeri av aromer där kruttrök, persika och frisk citrus dominerar tillsammans med inslag av fat. Storarta!

Ekologisk
Dog Point Chardonnay, 2021
Nya Zeeland / 94824 / 289 kr
Tillfälligt sortiment



Tydliga smaker av koriander, aprikoser, söt limpa, grillad citrus samt en frisk fläkt av honung. En liten sötna som är genomgående och möter piri piri i rätten bra.

1664 Blanc Alcohol free
Frankrike / 1197 / 14,90 kr

Varken en hemlighet eller lögn att denna pigga skapelse med toner av gula päron, tropisk frukt och apelsinest är en pärla bland sydafrikanska viner.

Stellenrust Secrets and Lies
Chenin Blanc, 2022
Sydafrika / 20068 / 149 kr



Ett lättsamt vin tillika charmtroll som uppvisar karaktärer såsom färska jordgubbar, syrliga tranbär och en bukett örter. Serveras något svalt.

Ekologisk
La Corte del Pozzo
Bardolino, 2022
Italien / 2340 / 109 kr

Grillad secreto med spicy paprika- majonnäs

4 portioner

Kött
600–800 g Iberico Secreto
salt
nymald peppar

Majo (ca 5 dl)
1 liten rödlök
1 röd paprika
2 vitlöksklyftor
1 hackad piri piri
½ tsk paprikapulver
1 msk rödvinsvinäger
1 äggula
3 dl solrosolja
salt

1. Majo: Sätt ugnen på 250 grader. Dela rödlöken tvärsöver, behåll skalet. Rosta rödlökshalvorna och den hela paprikan i mitten av ugnen tills skalet är svart och blåsig, cirka 30 minuter. Löken ska bli mjuk och paprikaskalet svart och blåsig.
2. Ta bort skalet från både lök och paprika. Grovhacka rödlöken och hacka vitlöken och piri piri.
3. Mixa lök, paprika, vitlök, chili, paprikapulver och vinäger till en puré. Mixa i äggulan.
4. Tillsätt oljan i en fin stråle under mixningens gång. Smaka av med salt. Låt smakerna mogna minst ett par timmar i kylan.
5. Kött: Salta köttet och grilla hastigt över glöd tills innertemperaturen är 70 grader. Mal över peppar när köttet är grillat. Vira in i aluminiumfolie och låt vila cirka 5 minuter.
6. Skär i tunna skivor vid servering. Tänk på att skära köttet rakt ned och över köttfibrerna. Skär du sneda skivor och längs med fibrerna blir köttet segt.

Förslag till
servering:
grillade grönsaker
och ugnrostad
färslepotatis

1964 - 2024

FAUSTINO I RIOJA 60 ÅR NY ÅRGÅNG UTE NU

94
pts

James
Suckling

GOLD
MEDAL

Rioja
Masters

GOLD
MEDAL

Concours
Mondial
Bruxelles

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.philipsonsoderberg.se

Faustino

Faustino I Gran Reserva 2012
Art. 2678 / 750 ml / 14 % / 199 kr

Alkohol kan skada din hälsa.



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 | 95 kr + 1 kr pant

Grand Sud Sauvignon Blanc, 2022 | Art.nr. 72037 | Alk. 11,5 % | 1000 ml | 95 kr + 1 kr pant

we.&
wine

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

Gott & smått

Portugals vinskatt samlad på ett ställe

Det perfekta vattenhålet för dig som hyser en förkärlek till portugisiska viner eller för dig som är novis och nyfiken på vad Portugal har att erbjuda i dryckesväg. Denna lilla oas beläget i Gamla Stan i Stockholm erbjuder över 400 viner på glas och även några väl utvalda medelhavsrätter att ackompanjera vinet. Sannolikheten är mycket stor att du blir serverad av baren karismatiska ägare Alexandre. För att säkert få bord är det bäst att boka innan.

CORK vinbar, Stora Nygatan 22, Stockholm



En nyhet som slår kullerbytta

Galipette som betyder kullerbytta på franska är den naturliga cidern från äpplets epicentrum i Frankrike, Bretagne. Den är tillverkad av 100 % pressade äpplen från små odlingar och dessutom utan tillsatser. Nyhet för i år är en 0 %ig rosaskimrande variant med sötna och smak av torkade äpplen, rosor och apelsinzeest samt en fläkt av kryddor.

Galipette Non-Alc
Pommes à cidre rosé
11920 / 19,90kr + 1kr pant



Alkohol!

Nu längtar vi ut!

Samlas runt eldstaden och njut av matlagning över öppen eld. Eldfat av finskt stål som tål intensiv värme såväl som extremt vinterväder och håller över generationer. Diameter 80 cm, höjd 14,5 cm. Pris 5140 kr hos muurikka.se



Gods tillsammans!



Spröda spanjorer

Delikata gourmetchips från spanska Torres med hög kvalitet och naturliga ingredienser. Finns i en mängd spännande smaker: allt från iberico, spanska ostar, vinäger, olivolja och mycket därefter. Förpackningsstorlek mellan 40-150 g. Mer smaklig information på gastro-import.se

Porto Tónico

Portugisernas favoritaperitif är vitt portvin och tonicwater som med fördel serveras tillsammans med oliver, nötter och chips: 5 dl vitt portvin, 10 cl tonicwater, citronskiva och is.



Vackert och slit- starkt av akacia

Skärbräda i akaciaträ från Zassenhaus som även passar som serveringsfat är perfekt till vårens och sommarens chark och grillbrickor. Finns i två storlekar, 46 och 60 cm. Pris 769 kr respektive 919 kr på sundqvist.se



Krämig delikatess från Apulien

Burrata betyder krämig delikatess och med sin lena textur är den en lyxigare variant av mozzarella. Perfekt till aperitiven men så här i grilltid, njut osten till nygrillade persikor. Praktisk förpackning med fyra portionsstora ostar i varje. Läs mer på zeta.nu



Duka med värkänsla

Flora från Stiernholm är en ny kollektion av blomformade tallrikar och skålar i pastell. Samtliga delar går att mixa och matcha för vacker dukning. Finns i olika färger och storlekar på cervera.se

Rosé, rosé, rosé

När solen lyser från klarblå himmel färdas man i sinnet osökt och ohämmat till en närliggande uteplats för att sippa på ett glas rosévin eller två. Med värmen som sakta men förhoppningsvis säkert breder ut sig över vårt avlånga land växer utbudet av roséviner på Systembolaget, restauranger och i barer likt svampar ur jorden. Allt från ljust laxrosa till mer hallon-skära tar de för sig i varukorgen, i glaset och i våra sinnen.

Inom EU får rosé endast tillverkas på blå druvor. Det får sin färg antingen genom att vinmakaren låter ren saft från druvorna "blöda ut" – den så kallade saignéemetoden (saigné är franska för att blöda). Eller så låter man skalerna från de blå druvorna ligga kvar med vindruvsjuicen under en tid för att ge färg. Ju längre tid skalerna ligger kvar desto mer påverkas vinets färg, tanniner och aromer. Det är endast i Champagne det är tillåtet att blanda i lite rött vin i den vita champagnen för att skapa en rosé. Roséviner ska serveras väl kylda och serveras ofta som aperitif med tilltugg. Vi kickstartar rosésäsongen med att tipsa om en kvartett av rosaskimrande viner av olika karaktär.

Matcha rosévinet med:

Crostini med tapenade, gul melon, lufttorkad skinke och smulad getost

Ugnsbakade salamichips och parmalindad grissini med mixad örtriccotta

Vietnamesiska sommarrullar med råkor och asiatisk vinägrett

Ljummen rödbetsallad som toppas med honungsgratinerad Toast chèvre chaud

Rostad grön sparris med olivolja, parmesan och parmesanchips

Caesarsallad som toppas med timjangrillad kycklinglår-filé, bacon och parmesan

Grillad lax med grillade primörer, färskpotatis och forellromshollandaise

Alkoholritt som "smakar vin". Välbalanserad bärbonanza för picknickkorgen, bätlivet, grillminglet samt bilkörningen.

Leitz Eins Zwei Zero Rosé Alcohol Free
Tyskland / 1902 / 72 kr



Sommarens smaker samlade på flaska signerad prisad topproducent. Smaker av smultron, juicig persika och blodgrape med en behaglig saliverande syra.

Ekologisk
Jurtschitsch
Rosé vom Zweigelt 2023
Österrike / 5600 / 125 kr



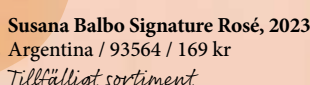
Härlig provencerosé fullpackad med smultron, röda vinbär, saftig persika och blodgrape i en omisskännlig flaska där insidan och utsidan båda får en att utbrista Mmmmm.

M de Minuty Rosé, 2022
Frankrike / 2590 / 169 kr



Finstämd och elegant med smak av rabarber, röda vinbär och smultron från Argentinas grand old lady herself. Paketerad i en flaska to die for.

Susana Balbo Signature Rosé, 2023
Argentina / 93564 / 169 kr
Tillfälligt sortiment



INTERNATIONAL CHALLENGE 2023
GOLD
GILBERT & GAILLARD

2022 Cuvée Rosé
PAYS D'OC
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

CUVÉE ROSÉ
89KR
1 LITER

CHILL OUT
FRISKT & KRISPIGT
ROSÉVIN FRÅN SÖDRA
Frankrike

“ETT OERHÖRT PRISVÄRT VIN!”
VINBANKEN, MAJ 2022

4/5 BOXTOPPEN
MAJ 2022

BRA KÖP!
VINBÖRSEN,
MAJ 2022

FINNS I BUTIK & ATT BESTÄLLA!
QR CODE

ART.NR: 56383
1000 ML - 12 % VOL
PRIS: 89 KR

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

LYV

MYCKET FRISK SMAK MED
INSLAG AV RABARBER,
LAVENDEL, RÖDA VINBÄR,
SMULTRON OCH CITRUS.

LYV
PAYS D'OC - FRANCE
ROSÉ

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

OR 2023
VINALIES
Internationales

LYV ROSÉ Frankrike, Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc. Pris: 119 kr. 750ml. 12% vol. Art.nr: 52465

Alkohol är beroendeframkallande.

Petiscos från havet

Fisk är den bärande kraften i det portugisiska köket, framför allt sardiner och den torkade och saltade torsken Bacalhau är viktiga. Även i andra sydeuropeiska länder är den här speciella fisken populär, i Spanien heter den Bacalao och i Frankrike Morue.

Ett populärt portugisiskt uttryck säger att man har fler torskrecept än dagar på ett år. Vi bjuder på vår egen tolkning av Portugals, såväl som medelhavsländernas, mest älskade råvaror. Komplettera gärna plockmaten med jätteräkor och charkbricka, recept finns tidigare i tidningen.



Crostini med "falska sardiner"

I Portugal är sardiner ett måste, allt från grillade till sardiner på burk. Fiskesäsongen börjar i maj och i juni har alla byar sin egen lokala festival med kolgrillade sardiner. Vi gör en portugisisk variant av spanska Boquerones på svensk strömming.

4 portioner

400 g små strömmingsfiléer
1 ½ dl grovt medelhavssalt
1 dl vitvinsvinäger
1 dl pressad citron
1 ½ tsk stött fänkålsfrö
2 hackade vitlöksklyftor
ca 1 ¼ tsk hackad röd chili
ca 2 dl olivolja av god kvalitet

Till servering
fänkål
rostad skivad baguette
hackad persilja
hackad röd chili
citronzest

1. Strö ut grovsalt i en form och vänd runt strömmingsfiléerna. Täck med plast och låt stå i kylen 2 ½–3 timmar. Blanda ett par gånger under tiden.
2. Torka bort saltet. Dra loss filéerna från skinnet, börja vid den bredaste ändan och dra filén rakt ner.
3. Blanda vinäger, citronsaft och fänkålsfrö. Lägg ner filéerna och tryck till försiktigt, marinaden ska täcka strömmingen. Låt dra i kylen tills fiskköttet blivit vitt, cirka 5 timmar. Blanda någon gång under tiden.
4. Ta upp strömmingen ur marinaden och varva med vitlök och chili i en burk. Häll på olivoljan, den ska täcka strömmingen. Förvara i kylen.
5. **Vid servering:** Strimla fänkålen tunt på mandolin eller med osthyvel. Lägg ett par ”sardinfiléer” på varje brödskiva. Toppa med fänkål, persilja, chili, citronzest och fänkålsdill.

Pastéis de Bacalhao med citron-
och örtrinägrett

En av de mest populära smårätterna i det portugisiska köket är friterade fiskbollar. Goda enbart med lite pressad citron och flingsalt eller att dippa i en smakrik örtvinägrett. Men även den kryddiga paprikamajonnäsen som vi serverar till grillad Secreto under vinjetten "Vintugg" är god till. Eftersom Bacalhau knappt går att få tag på i Sverige gör vi en variant på färsk, snabbbrimad fisk.

cirka 24 stycken

ca 400 g tjockare filébiter av t ex
torsk, kummel eller kolja
1 msk salt
½ msk strösocker
300 g mjölig potatis
2 rivna vitlöksklyftor
1 dl hackad bladpersilja
½ dl hackad koriander
1 ägg, delat i gula och vita
½ dl vetemjöl
salt

Vinägrett (ca 2 dl)
 2 dl hackad bladpersilja
 1 dl koriander
 1 dl oregano
 2 hackade vitlöksklyftor
 ½-1 smulad piri piri
 1 tsk rivet citronskal
 2 msk pressad citron
 1 ½ dl olivolja
 salt

Till fritering
ca 2 dl panko
ca 1 liter solrosolja

1. Strö salt och socker runtom fisken. Låt dra cirka 1 timme i rumstemperatur, under plastfolie. Skölj av överflödigt socker och salt och torka fisken torr.
2. Koka potatisen mjuk, behåll skalet. Håll av vattnet, ånga av och varmhåll.
3. Koka upp vatten i en låg vid panna. Lägg i fisken, ta kastrullen från värmen och låt dra under lock cirka 5 minuter. Lyft upp fisken, låt rinna av och mos.
4. Pressa potatisen genom potatispress och blanda med fisken. Tillsätt vitlök, örter och äggula och rör ihop till en smet. Sikta över mjölet och blanda väl.
5. Vispa äggvitan till hårt skum och vänd ner. Smaka av med salt.
6. Låt smeten vila någon timme i kylan. Forma till bollar och vänd dem i panko. Låt vila ytterligare någon timme i kylan.
7. Hetta upp olja i en tjockbottnad gryta till 180 grader.
8. Friterar några bollar i taget tills de är gyllengula. Lyft upp dem med hälslev och låt rinna av på hushållspapper. Servera nyfriterade med vinäggretten.
9. **Sås:** Mixa ingredienserna och smaka av med salt.



rispig och gott – fritera mera! Vi väljer en frisk ansos eller trendiga orangetonner i glasat, båda med skitighet och hög syra som fräschar upp samt möter st-feta i rätten och samtidigt klarar den citrusstinna vinägretten.

Fin sommarfräschör à la sauvignon blanc. Ungdomligt vin proppat med krispiga gröna äpplen, päron och svartvinbärsblad samt en läskande dos lime.

Bärnstensfärgat, aromrikt och kryddigt vin med angenäm strävhet. Bjuder på en blommig portion mimosa, solmogna aprikoser, melon och färskpressad citron.



Chavin Sauvignon Blanc
Côtes de Gascogne, 2022
Frankrike / 2297 / 89 kr

Semente Avesso Orange, 2022
Portugal/ 2009/ 121 kr



Pepprig olivolja, lakritsmakande fänkål, en gnutt chili och massor av citron. Till dessa falska sardiner vill man ha apptitretande fräschör i glaset.

En hyllad crémant från Alsace som med sin citrusfriska ton och sina lätta inslag av gula äpplen samt rostat bröd är utmärkta bubblor till mingelmaten.

Charles Wantz
Crémant d'Alsace
Carte Noir Brut, 2020
Frankrike / 7737 / 134 kr

Mycket av mycket från svala höghöjdsodlingar; med tropisk frukt, grönt äpple, krusbär och lime. Elegant och lättsamt på samma gång med syra som höjer både vin och humör.

Vickery Eden Valley
Riesling, 2023
Australien / 93579 / 149 kr
Tillfällig sortiment



FRANÇOIS MARTENOT är en av de stora producenterna i Bourgogne, hemvist för vinvärldens kanske mest populära druvor, 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.

www.validwines.se

HYLLAT VULKANVIN FRÅN MYTOMSPUNNA SICILIEN

Nya årgången av det hyllade och lovprisade DeAetna Constantino från vulkanen Etna är äntligen här. Med färgstarka toner av solmogna röda bär, stråk av kakao och rökighet i kombination med silkeslena tanniner uppvisar 2021 både elegans och personlighet.

5.

Dagens Nyheter
25 februari 2023

”Lysande gott vin som helst ska serveras svalt.”
Anders Melldén, SvD
10 mars 2023

aaaaa

Amelia
mars 2023

FYND

Allt om Vin
nr 4 2023

DRYCKESLISTAN v. 20, 2023

no. 1

VINORDIC WINE CHALLENGE

SILVER

2023

SWEDEN

TERRA COSTANTINO

Etna, madre mia: anch'io ho una bella grata tra le cave rocce
deAetna
etna rosso doc

DeAetna
Terra Costantino 2022
Ursprung: Italien

Art.nr: 2400
Pris: 185 kr

Pastel de nata

De flesta bakverk i Portugal innehåller stora mängder ägg, framför allt äggulor. Det här är ett minne från en tid då äggvita behövdes för att tillverka stärkelse till klostren kragar och huvudbonader. Det mest kända bakverket är Pastel de nata. Nata betyder för övrigt grädde.

12 stycken

- 1 ½ dl vispgrädde
- 1 ½ dl mjölk, 3%
- ½ citron
- 1 kanelstång
- 4 äggulor
- 1 ½ dl strösocker
- 2 msk majsstärkelse
- 1 rulle kyld smördeg, ca 250 g
- 1 muffinsplåt med 12 hål à ca 8 cm

- Häll grädde och mjölk i en kastrull. Skala citronen med potatiskalare utan att det vita kommer med. Lägg ner skal och kanelstång i gräddmjölken.
- Koka upp, ta från värmen och låt dra under lock 10 minuter.
- Vispa gulor, socker och majsstärkelse fluffigt. Sila av gräddmjölken och vispa ner den i äggskummet.
- Häll tillbaka allt i kastrullen. Värm under vispning tills det tjocknar och temperaturen är 85 grader. Det får inte bli varmare, då blir det äggstanning.
- Sätt ugnen på 225 grader. Stansa ut 12 rundlar ur degen, ungefär lika stora som plåtens hål. Tryck ner degrundlarna i hålen och häll i krämen, ungefär till ¾.
- Grädda i mitten av ugnen cirka 15 minuter. Låt svalna några minuter innan kakorna lyfts upp med hjälp av en kniv. Låt svalna på galler.

CABERNET SAUVIGNON

GENERÖST & KRYDDIGT

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

BOX
239 KR
3 LITER

INTERNATIONAL CHALLENGE 2023

GOLD

GILBERT & GAILLARD

CHILL OUT
CABERNET SAUVIGNON
SOUTH EASTERN AUSTRALIA

CHILL OUT
CABERNET SAUVIGNON
SOUTH EASTERN AUSTRALIA

CHILL OUT
CABERNET SAUVIGNON
SOUTH EASTERN AUSTRALIA

CHILL OUT
CABERNET SAUVIGNON
SOUTH EASTERN AUSTRALIA | 2022
ART:NR 6873 | 3000 ML | 14 % VOL | PRIS: 239 KR
FOLKOFOLK.SE

CHILL OUT

EN VÄRLD AV SMAKER

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

OST- OCH MJÖLKBAR – EN UNIK MATUPPLEVELSE

Arla Unika öppnar ost- och mjölkbar i Östermalms Saluhall med fokus på frukost och en heldagsmeny. I och med detta vill Arla Unika lyfta sina färskvaror, som kommer från Debelgaard, en ekologisk mjölkgård i Brørup på västra Jylland.

Under två veckor har Arla Unikas restaurang i Östermalms Saluhall varit stängd för renovering, men i tisdags öppnades dörrarna för ett helt nytt koncept. Fokus ligger på färskvaror som mjölk, grädde 48 %, kefir samt nylanseringen kefirfløde med 30 % fetthalt. Restaurangen öppnar redan kl 7.30, måndag till fredag, samt 9.30 på lördagar, för att stå redo att servera kaffe och frukost till hungriga gäster.

– Vi går tillbaka till ursprungs-idén som föddes långt innan vi öppnade 2020. Vi skissade då på ett ställe, en mötesplats dit gäster kan komma för en riktigt god kopp kaffe och frukost, en enkel lunch eller ett glas vin och en bit ost efter jobbet. Arbetsnamnet för mötesplatsen var Ost & mjölkbar och det är precis den vi nu vill skapa, säger Frida Ewertsson, Sverigechef på Arla Unika.

Arla Unikas färskvaror hämtas från bonden Christian Petersen på Debelgaard, som är sjätte generationen på gården. På Debelgaard finns 400 mjölkkor av rasen Sortbroget Dansk Mjölkras, som tillsammans levererar nästan 12 000 liter ekologisk mjölk per dag. Debelgaard är certifierad av Dyrenes Beskyttelse, som ställer särskilda krav på djurskydd, och är en så kallad “single farm”, vilket innebär att all mjölk till färskvarusortimentet endast kommer från Debelgaard.

I restaurangen erbjuds en frukost- samt heldagsmeny med bland annat kefir toppad med granola och körsbärskompott, grillad ostsmörgås, shakshuka, croissanter, kanelbullar och kakor. Dessutom serveras olika sorters kaffe och ett glas god mjölk.

– I och med nyöppningen kan vi rikta fokus på hela vårt sortiment, Vi kommer också att fortsätta med utvalda event, gästspel, temakvällar och populära ostprovningar precis som vanligt, säger Frida Ewertsson.



Arlas Unika ost- och mjölkbar, med fokus på frukost och en heldagsmeny, slog upp dörrarna för sitt nya koncept i veckan.

Ost- & mjölkbaren:
Måndag–Fredag: 7.30–19.00
Lördag: 9.30–17.00

**Ostdisken,
i Östermalms Saluhall:**
Måndag–Fredag: 9.30–19.00
Lördag: 9.30–17.00



Arlas Unika serverar croissanter, kanelbullar och kakor, som kan avnjutas med en kopp kaffe eller ett glas god, ekologisk mjölk.



Kefir med müsli och körsbärskompott.



Shakshuka med osten Hallands siren.