

NUMMER 1, 2025

ät&drink!

mat
dryck
inspiration

Bella Italia

Den gyllene
vintriangeln

Från pinsa till
pasta till tiramisu

Amore Aperitivo
-middagens förspel

Mat & dryck
i kombination



Mer kalas med kras!

Vi tycker att fina glas är till för att användas, därför erbjuder vi våra medlemmar 2 års garanti på alla glas på fot.*

Skulle olyckan vara framme så ersätter vi ditt glas med ett nytt, helt utan kostnad. Så du kan fortsätta skåla för livets små och stora ögonblick.



Cervera

*Gäller glas på fot. Glaset måste finnas i Cerveras aktuella sortiment för att garantin ska gälla. Gäller ej glas från Riedel köpta efter 28/2 2025 eller unika produkter såsom Vintage.

Veni, vidi,
vår – känslor



Våren är på ingång och ett nytt år för **ät&drink!** med den. Naturen vaknar till liv igen efter en osedvanligt mörk och grå vinter, inte bara vädermässigt utan det gäller även det rådande samhällsklimatet. När tankarna kring världsläget blir för dystra är det viktigt att ha något positivt att lägga energi på. Fåglarnas glädjesånger hjälper oss på traven och signalerar att de kalla vintermånaderna är ett minne blott. Deras kvitter påminner oss om att det är hög tid att låta våra smaklökar vakna till liv i kapp med våren. Den varmare årstiden kommer inte bara med mer ljus och längre dagar utan även med en ny säsong av smaker och dofter. Vad är bättre att fira in detta med än att bjuda in nära och kära till en god måltid?

I årets första nummer reser vi återigen till Italien som vi svenskar tycks ha ett icke sinande intresse för. Och visst är det fullt förståeligt då landet är en plats där mat och vin är mer än bara en del av vardagen; här är gastronomin

en livsstil. Med sina fantastiska råvaror i kombination med sina enkla men utsökta rätter lämnar landets mat få (om några) oberörda. Vi styr kosan mot den ”gyl-lene vintriangeln” som sträcker sig mellan Piemonte, Veneto och Toscana, regioner som alla har fantastisk mat och fenomenala viner i olika stilar. Vi bjuder på en rad maträtter som uppvisar en bred palett av smaksensationer, allt från pinsa och crostini, till risotto och fläskkarré. Vintugg tillägnas det som många främst förknippar Italien med; pasta! Och vi avslutar maten under Gott slut med en himmelsk Tiramisu som piggar upp. Tillsammans med passande drycker blir upplevelsen förhoppningsvis komplett. Under vinjetten Budget eller lyx tipsar vi om viner från den världsberömda trehörningen i olika färger, typer och prisklasser. Så låt dig förföras och i tankarna bli förd till det grön-vit-röda landet och låt tillvaron skina i kapp med solens strålar som nu kommit för att stanna.

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

REDAKTÖR
Jenny Asplund
jenny@atodrick.se

GRAFISK FORMGIVARE
Mia Holmberg
mia@atodrick.se

FOTOGRAF
Ove Lindfors

FÖR ANNONSERING
kontakta:
annons@atodrick.se

FÖLJ OSS GÄRNA
www.atodrick.se
@atodrick

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

Omslagsbild: Dagny Walter, Pixabay



ZENATO®

DET ÄR HÖJDEN SOM
GÖR SKILLNADEN

De bästa vinerna i Valpolicella kommer från högre höjd med druvor som vuxit uppe på kullarna. Zenatos vingårdar ligger på sluttningarna av Monte di Costa Lunga och på några hundra meters höjd blir temperaturen svalare vilket skapar de bästa förutsättningarna för en långsam druvmognad.

ZENATO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2021
NR 12385 ALK 13,5% 159 KR

ZENATO RIPASSA SUPERIORE 2020
NR 12324 ALK 14% 249 KR



Alkohol är beroendeframkallande

Italiens gyllene vin-tri-angel

Italien är en av världens mest betydelsefulla vinproducent-er. Landet erbjuder en otrolig variation av vinregioner, från Toscanas och Piemontes bölj-ande landskap, de kuperade områdena i Veneto och Alto Adige till de hetare och torra- re regionerna som Apulien och Sicilien i de södra delarna.

Varje region har sina egna uni-ka druvsorter och vintraditioner även om en gemensam nämnare är att producera riktigt bra viner till rimliga priser. Den skiftande naturen och de fantastiska vin-erna är bara några av anledning-arna till att vi svenskar älskar det här landet. När det gäller drycker toppar nationen försälj- ningsstatistiken av vin på System- bolaget, ett ytterligare bevis på att vi svenskar hyser en stark förkärlek till stövellandet.

Den här gången sätter vi siktet mot en trio vinregioner i nor- ra Italien, en gyllene vintriangel där varje hörn erbjuder vackra landskap, enastående mat och populära viner. Vi pratar om de förtrollande områdena Piemonte,



Piemonte
Foto: K Grundstein, Unsplash

Veneto och Toscana. Dessa om- råden ligger geografiskt sett relativt nära varandra och har liknande krav på kvalitet, trots att de producerar olikartade viner på olika druvor. Vem som håller stafettpinnen om vilken region som är mest omtalad och omtyckt varvas ofta mellan de tre. Vi tittar närmare på var och ett av distrikt- en och förklarar varför de är så viktiga för Italiens vinproduktion.

Piemonte – vid bergets fot

Piemonte som betyder vid foten av berget är det undersköna om- rådet i nordvästra Italien som omringas av de ståtliga Alper- na. I norr gränsar Piemonte till Schweiz och i väster till Frank- rike. Klimatet är tack vare sina geografiska förutsättningar my- cket varierat vilket gör att vin- erna från de olika delarna av re- gionen kan skilja sig avsevärt från varandra. Unikt med regionen är att det endast tillverkas vin med DOC eller DOCG-klassificering som är de två högsta klasserna för kvalitetsvin i Italien.



“När det gäller drycker toppar nationen försälj- ningsstatistiken av vin på System- bolaget.”

Nebbiolo är kungen av blå dru- vor och används i de ikoniska barolo- och barbarescovinerna, viner kända för sina tanniner, sin komplexitet och långa lagrings- potential. Barolo är ”storebror” och betraktas mer prestigefull medan lillebror Barbaresco anses vara mjukare och mer elegant. Här tillverkas även andra röda vintyp- er såsom Dolcetto, ett fruktigare vin och mer lättdrucket än nebbi- olovinerna. Viner på druvan som har samma namn som vintypen dricks ofta av lokalbefolkningen. Barbera är ett annat populärt vin som med sin balans mellan frukt och hög syra gör det till ett utmärkt allround-matvin.

Regionen är också känd för sina lätta och söta mousserande vin- er Moscato d’Asti som älskas av många. Vinet gjort på druvan moscato har en låg alkoholhalt och är en himmelsk kombination till söta desserter. Stilla vita vin- er faller i skuggan av de röda och det mest kända är det torra och mineraliska Gavi som görs på cortese-druvan.

Veneto – mer än en berömd kärlekshistoria

Veneto i nordöstra Italien lig- ger mellan Alperna och Adri- atiska havet. Regionen är inte bara omskriven för Romeo och Julias kärleksaffär (Verona) eller för dess arkitektur eller gondol- er (Venedig), utan som en av de mest mångsidiga vinregionerna i Italien. Här tillverkas allt från lätta och friska vita viner till kraftfulla röda samt även sött



Veneto
Foto: A Caliman, Unsplash

Flaskvin på box

Som gjord för det italienska köket

Fylligt och generöst med toner av mörk choklad, kaffe samt saftiga mörka körsbär.

Vad är spago?
Den traditionella metod där man förr i tiden surrade fast korken med snöre - en tidskrävande metod man sällan ser idag då det måste göras för hand. Här flaskvinet på box.



GULD
i den internationellt prestigefulla tävlingen Best Wine in Box 2024



domainewines.se

Ecoltura Spago, 2023 / Italien / alk 13,5% / nr 50386 / 3000 ml / 229 kr

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

på torkade druvor. Vinet får en del av Amarones djup men med mjukare tanniner och mer fruktighet. Recioto della Valpolicella är ett sött vin som är nära släkting till Amarone men där jäsningen stoppas i förtid för att behålla en högre mängd druvsocker.

Veneto är också hemvist för världens mest producerade mousserande vin, prosecco, gjort på regionens druva glera. Det produceras främst kring städerna Conegliano och Valdobbiadene och har med sin friska och fruktiga karaktär av äpple, päron och citrus blivit en världskändis.

Toscana – från kullar till kust

Toscana beläget i mellersta Italien är en region som sträcker sig från de böljande kullarna i Chianti till de vackra kustlinjerna vid Tyrrenska havet. Regionen andas både kultur, kärlek, vin och gastronomi. Här dominerar vingårdarna av den blå druvan som tack vare sin blodröda färg fått namnet sangiovese, Jupiters blod. De mest kända vinområdena är Chianti, Brunello di Montalcino och Vino Nobile di Montepulciano där viner från det förstnämnda är omtalade för sina fruktiga och örtiga smaker.

Chianti Classico är den mest prestigefyllda delen av Chian-

Super Tuscans

Toscana är också hemvist för innovativa och moderna vinproducenter som går emot de traditionella appellationsreglerna. De producerar viner där internationella druvor som cabernet sauvignon och merlot används tillsammans med sangiovese. Dessa viner har kommit att benämnas "Super Tuscans" och är mycket eftertraktade runt om i världen.

ti-regionen och ligger mellan städerna Florens och Sienna. Sedan 2005 pryder en svart tupp alla flaskor från Chianti Classico. Men även tidigare har denna tupp varit en kvalitetssymbol för detta toskanska vinområde. Den prestigefyllda Brunello di Montalcino görs på en specifik klon av sangiovese, kallad brunello och sangiovese grosso. Brunello är ofta tanninrikt och utvecklas underbart över tid. Vino Nobile di Montepulciano är en annan stil även det gjort på sangiovese. Dessa viner är något mjukare och mer tillgängliga än Brunello men erbjuder fortfarande en fin balans av frukt och struktur.

Kuckeliken

Historien bakom symbolen Gallo Nero, "den svarta tuppen" går tillbaka till medeltiden, när det fanns ett tävlingsystem för att bestämma gränserna mellan städerna Firenze och Siena. På 1300-talet enades de om att använda en svart tupp som symbol för sina områden. Senare, på 1920-talet, blev den svarta tuppen en symbol för Chianti Classico-viner, där producenter som följde de traditionella metoderna för vinframställning och kvalitet fick rätt att använda symbolen på sina flaskor.



Aperitivo – italienskt förspel innan middagen

En aperitivo är en drink före middagen ihop med enklare tilltugg som oftast består av snacks, kex, charkuterier, oliver, ost, frittata och bruschetta.

Företeelsen aperitivo är mer än bara en tradition i Italien. Det är en kulturell ritual och en stund att njuta av livet bland vänner, inte sällan efter en lång arbetsdag. Ordet är sprunget ur det latinska verbet aperire som betyder öppna och syftar på "att öppna magen" det vill säga väcka aptiten och förbereda kroppen inför den stundande middagen. Traditionellt är en aperitivo en kolsyrad och sötbitter dryck med låg alkohol men idag är variationen större och kan vara allt ifrån öl och vin till mer avancerade drycker som till exempel en drink. Inte sällan innehåller den mousserande vin och en bitersöt likör. Aperitivo handlar inte bara om drycken utan minst lika mycket om maten. De små, läckra tilltugg som serveras är inte bara ett sätt att väcka aptiten utan också ett sätt att skapa en gemenskap. Det som gör aperitivo så speciellt är alltså inte bara att det

är en snabb drink innan middagen, det är också en social händelse. Långsamt sippar man på sin drink, småäter och pratar innan det är dags för middag.

En vit vermouth med en kryddig och söt smak med inslag av päron, malört, citrus och vanilj. I Italien serveras den väl kylt, över is och med en citronskiva men är också vanlig som drinkingrediens.

Perlino Bianco
Italien / 8178 / 79 kr



För den som kör för kvällen eller av annan anledning avstår alkohol har vi här en 0-procentig kryddig sötbitter drink med inslag av mörkröd apelsin, malört och körsbär. Putslustigt namn som får de flesta med humor att dra på smilbanden.

Neigroni Alkoholfri Cocktail
Sverige / 10828 / 20 kr
+ 1 kr i pant (250 ml)

Aperol Spritz är en världskändis med rötterna i 1950-talet då drinken skapades i Italien. Den gjordes och görs än idag på Aperol och prosecco som kommer från Veneto samt soda. Sätter färg på både drink och tillställning.

Aperol
Italien / nr 729 / 209 kr



Toscana
Foto: G Fardeni, Unsplash

Pinsa – en italiensk favorit!

Pinsa är ett italienskt bröd med fyllig och mustig karaktär, som en blandning mellan pizza och focaccia. Grädda gärna din pinsa med tomatås, krämig mozzarella och riven parmesan. Toppa sedan med goda tillbehör som Prosciutto di Parma och färsk basilika. Ringla över en god olivolja innan servering.

Buon appetito!



Från en familj där mat är kärlek.

Scanna och läs mer



Antipasti -plockmat på italienska

Vi startar måltiden med antipasti, de delikata smårätterna som har en självklar plats i det italienska köket. Den vanligaste antipaston är lokala charkprodukter tillsammans med marinerade eller inlagda grönsaker. Men vi väljer att bjuda på två tilltugg med bröd; crostini från Toscana och pinsa, det goda platta brödet som snabbt blivit en favorit i många svenska hem.

För dig som vill njuta länge av fördrinken passar båda antipastirätterna tillsammans med annan plockmat såsom chark, oliver och grillade grönsaker i olivoljemarinad.



Pinsa med karamelliserad rödlök och pecorino

Traditionellt bakas pinsa ut till ett platt ovalt bröd och kan närmast beskrivas som en blandning mellan focaccia och pizza. Namnet kommer från latinets ”pinsere” som betyder att trycka ut eller platta till. Med en topping av karamelliserad rödlök tillsammans med smakrik pecorino är det här en härlig antipastorätt.

8 bitar

Bröd

1 pinsa, 230 g
1 mozzarella
1 dl mascarpone
olivolja

Topping

2 medelstora rödlökar
ca 2 msk olivolja
2 lagerblad
några timjankvistar
1 msk rödvinsvinäger
2 msk rörsocker
salt
nymald peppar
hyvlat pecorino och timjanblad till garnering

- Skala och skiva löken tunt. Fräs den sakta i olivolja tillsammans med lagerblad och timjan, cirka 20 minuter.
- Tillsätt vinäger och socker och koka på svag värme utan lock, cirka 20 minuter. Rör om då och då. Smaka av med salt och peppar. Låt svalna.
- Sätt ugnen på 250 grader. Lägg pinsan på en plåt med bakplåtspapper. Bryt mozzarellan i bitar. Bred mascarpone på brödet och lägg på mozzarella. Pensla kanten med olivolja.
- Grädda mitt i ugnen cirka 8 minuter. Låt svalna något. Toppa med löken, hyvla över rikligt med pecorino och strö på timjan.

Crostini med kycklingleverpastej

Knaprig crostini med kycklingleverpastej är antipasto som andas Toscana. Som alltid finns lika många recept som italienska husmödrar, vi väljer att rödvinsmarinera kycklinglevern och smaksätta den goda pastejen med kapris, sardeller och färsk salvia.

20 stycken

200 g kycklinglever
2 schalottenlökar eller 1 bananschalottenlök
1 vitlöksklyfta
1 morot
olivolja
2 msk tomatpuré
2 msk hackad färsk salvia
3 sardellfiléer
1 ½ msk kapris
25 g smör
salt
nymald peppar
hackad persilja och kapris till garnering

Marinad

1 ½ dl rött vin
½ tsk stöta enbär

Crostini

20 skivor baguette
olivolja

- Skär kycklinglevern i mindre bitar. Blanda ingredienserna till marinaden och lägg i levern. Marinera några timmar eller över natten. Ta upp och torka levern, spar marinaden.
- Skala och hacka lök, vitlök och morot. Fräs grönsakerna sakta i olivolja, cirka 10 minuter. Hög värmen något, lägg i levern och låt den bryna. Rör i tomatpurén.
- Tillsätt marinad och salvia. Koka sakta utan lock tills vätskan kokat in, cirka 10 minuter.
- Skär sardellerna i mindre bitar. Tillsätt sardeller och kapris och ta pannan från värmen. Mixa till en slät kräm tillsammans med smöret. Smaka av med salt och peppar.
- Servera pastejen ljummen på crostini. Toppa med persilja och kapris.
- Crostini:** Sätt ugnen på 200 grader. Pensla brödet med olivolja och rosta mitt i ugnen cirka 8 minuter.

Smakrik pastej med örtighet, salta sardeller, syra från vin och kapris samt avslutningsvis en rund och len smörton ihop med rostbröd. Vitt fruktigt vin med värkänsla vill man ju sipa på till crostinin, likväl som rosa bubblor.



Nytt och fräscht på hyllan. Den här "vildingen", Indomita, består av fifty fifty chardonnay och riesling. Med sina inslag av persika, ananas, Granny Smith och nöthet fullständigt andas den vår.

Indomita Gran Reserva
Chardonnay Riesling, 2023
Chile / 20117 / 109 kr
NYHET

Fullpackat med ljuva toner av söta smultron, röda vinbär, gul persika, smörkex och en fläkt av fransk nougat. Eftersmak som stanhar kvar i munnen under lång tid. Prisvärt så det försälar!

Rotari Gran Rosé Brut, 2020
Italien / 7701 / 139 kr (750 ml)



En smakpalett som bjuder på allt från rostat bröd, sötsyrlig lök och färost med tydlig salta och strävhet. Vi väljer smakrik lager och vår-frisk rosé som båda klarar att möta pinsans spretiga smaker.



Universalölet som trivs med pinsans smakpalett, antipasti, chark och parmesan. Ljust knäcke, honung, aprikos och citrus. Jästfällningen ger fyllig smak som upplevs mild och inte så "jästig".

Carnegie Ölfiltrerad Lager
Sverige / 18039 / 17.90 kr
(500 ml) + pant 0.90 kr
NYHET

Vi säger grattis till jubilar som firar 25 år! Folkär rosé där hallon och smultron dominerar. Lägg därtill sydfranska färska örter, frisk rabarber och citrus. Klunkvänligt och sol på flaska.

Puy Chéri Syrah Rosé, 2023
Frankrike / 2209 / 95 kr



Ekologiskt & Smakrikt vin från Italien



ZENSA PRIMITIVO ORGANIC

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

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

Tri(es) i producenter från den gyllene tri(angeln)



Vi besöker tre producenter från den gyllene vintriangeln. Piemonte, Veneto och Toscana, tre populära regioner med olika geografiska förutsättningar. Dock finns en gemensam faktor för våra producenter, alla värnar om sitt arv och de lokala traditionerna med stor stolthet, hängivenhet och passion.



Vin med kungliga anor

Fontanafredda är vinhuset som är sprunget ur en kunglig kärleks-historia. Vingården grundades 1858 i byn Serralunga d'Alba i Piemonte av Italiens första kung, Vittorio Emanuele II. Kungen ville visa sin kärlek till Rosa Vercellana genom att skapa de allra finaste viner. Idag är man en av de största privatägda vinerierna

För att urskilja sin egendom valde kungen att pryda fasaderna med ränder. Samma ikoniska ränder pryder än idag vingårdsbyggnaderna likväl som många av Fontanafreddas viner. Idag är man en av de största privatägda vinerierna

vars odlingar omfattar över 100 hektar och drygt 160 år senare producerar man fortfarande högkvalitativa viner. Tack vare att man värnar naturen och regionens vinmakartradition har man lyckats bevara balansen mellan historia och det moderna vinhus man är idag.

Redan 1955 lanserade Fonanafredda sitt vin på Systembolaget, som den första Barolon i Sverige. Allt sedan dess har man varit en ledande aktör för att profilera regionens vin och idag har trenden för piemonteviner fullkomligt exploderat. Produktion av kvalitetsviner med tydlig identitet för regionen gör man aldrig avkall på, samtidigt som man önskar nå ut till en bredare publik. I den andan har man producerat ett vin i bag-in-box vilket fått lysande recensioner såväl som utmärkelsen Årets Röda Box 2024.



I Systembolagets ordinarie sortiment finns Fontanafredda Piemonte Barbera Nebbiolo, 2023, nr 54893, 295 kr (3000 ml) och Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo, 2023, nr 22300, 149 kr.



En supertoscane av rang

Tenuta dell'Ornellaia beläget i Maremma vid den toskanska kusten i regionen Bolgheri anses vara ett av Italiens mest prestigefyllda och kända vinhus. Det grundades 1981 av Marchese Lodovico Antinori och är idag en del av den erkända Marchesi de' Frescobaldi-familjen som producerat vin i Toscana i närmare 700 år. Regionens klimat, med milda vintrar och varma somrar samt jordmånen av sandig lera, ger en perfekt grund för att producera kraftfulla, komplexa och eleganta viner. Toscana är främst förknippat med sangiovese men just Bolgheri är vida känt för sina exceptionella odlingsförhållanden för



Från lantbruk till vass vinproducent

Luigi Righetti grundades 1909 av Angelo Righetti i byn Valgatar di Marano i Valpolicella, Veneto. Det är ett familjeföretag som med hårt arbete och liten plånbok från början av 1900-talet har utvecklats från lantbruk till att idag vara en rutinerad producent av kvalitetsvin. Luigis söner Gianmaria och Giuseppe har tagit över stafettpinnen att driva företaget, en "familjeangelägenhet" där många i släkten deltar i arbetet. Här har investerats i en långvarig dröm som nu gått i uppfyllelse, en ultramodern vinnanläggning, med allt från rostfria tankar till barriquer. Här har även byggts ett luftkonditionerat hus där druvorna torkas och sedan

"bordeaux-druvorna"; cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc och petit verdot. Vingårdens närmare 115 hektar är uppdelade i små stycken för att optimera varje druvsorts potential. Tenu-ta dell'Ornellaia har blivit synonym med högkvalitativa viner på dessa druvor och jämförs ofta med de bästa bordeaux-vinerna.

Här lägger man stor vikt vid varje steg i vinframställningen. Druvorna skördas för hand och sorteras noggrant för att endast de bästa ska tas tillvara. Jäsningen sker i temperaturkontrollerade ståltankar eller ekfat, beroende på druvsort och årgång. Efter jäsningen lagras vinerna på franska ekfat i 12–18 månader, vilket ger dem deras karaktäristiska djup och komplexitet. Ingenting lämnas åt slumpen vilket gör att deras viner sedan start fått höga betyg från vinrecensenter runt om i världen och anses vara bland världens bästa "Super Tuscan"-viner.

I det ordinarie sortimentet på Systembolaget finns just nu Le Volte dell'Ornellaia 2022, nr 32472, 199 kr. Inom kort lanseras den nya årgången av vinet.



omvandlas till både Amarone och Recioto. Mottot är att kunna erbjuda prisvärda kvalitetsviner till världens konsument. Många svenskar är väl bevandrade i Righetts vinportfölj och Sverige är dessutom deras största exportmarknad.

Samtliga av familjens odlingar ligger i det bästa området som kallas Valpolicella Classico. Den torra och svårödlade jordmånen utgör utomordentliga förutsättningar för att framställa vin av riktigt bra kvalitet. Hos Righetti använder man förutom de traditionella druvorna för området; corvina, rondinella och molinara, även cabernet sauvignon och sangiovese. Man producerar allt från valpolicellavin till appassimentoviner där Amarone alltid har varit den bärande stommen i Righetts produktion. Dessutom används alltid enbart naturlig jäst vid produktionen.

På Systembolaget finns flertalet av husets viner i det ordinarie sortimentet, till exempel flaggskeppet Amarone della Valpolicella 2021, nr 2740, 215 kr och Campolieti Ripasso, 2022, nr 6792, 129 kr.



Gott & smått

Mycket smak och lägre natriumhalt

I Falksalts nya örtsalt har natriumhalten minskat men smaken bevarats. Citron & örter har fräsch medelhavssmak och lätt syra, chili & paprika bjuder på lite sting och originalsmaken har kvar sin fylliga örskaraktör. Pris cirka 35 kr/250 g



Kryddad färgstark

Zassenhaus är en av världens bästa kvarntillverkare. Malverket är ställbart och näst intill omöjligt att slita ut samt har dessutom 25 års garanti. Lagom till våren lanseras serien Westerlund som består av salt- och pepparkvarnar i lackad bok. Kvarnarna mäter 12 centimeter och finns i fyra färger. Pris 599 kr på sundqvist.se



Vinoqua – vinlådor med kvalitet

Tillsammans har Kajsa Malmborg och Erik Schneider samlat på sig 50 år i vinets tjänst. Med förkärlek till kvalitetsviner i allmänhet och italienska i synnerhet var steget inte långt till att starta e-handeln Vinoqua som betyder just vin med kvalitet. Deras devis är ärlighet, nyfikenhet och inspiration. För spännande vinlådor från Italiens alla hörn, surfa in på <https://vinoqua.com>



Nylansering av juiceikon

Juicen Giovanni finns åter i svenska butiker. Varumärket har funnits sedan 1960-talet då tillverkaren inspirerades av Italiens ljva "la dolce vita-livsstil". Finns i fem smaker, varav tomatjuicen är klassisk. Numera är flaskorna återvinningsbara PET, men fortfarande med sin karaktäristiska design: röd kork och droppmönster.



Koka pastan med perfektion

En stor pastagryta om 5 liter med komplett tillhörande pastainsats. I grytan kokar du enkelt din pasta, likväl som grönsaker och ris. Den praktiska insatsen fungerar också som durkslag. Grytan är tillverkad i rostfritt stål och har den höga kvalitet och livstidsgaranti som kännetecknar köksutrustning från Le Creuset. Pris 3189 kr på lecreuset.se



Pastagrytan i rostfritt stål har livstidsgaranti.

The Espresso Martini

En nyhet från Gotlands Ginfabrik; vodka med utvalda kaffeböner och cold brew från Gute Kafferosteri. Subtil sötma och en fyllig kaffesmak med toner av kola. Färdigblandad, bara att skaka och hälla upp. Trendigt och triggande.



Italien / 84893 / 269 kr



Med pastamaskinen gör du enkelt färska pastaplatlor till lasagne och ravioli.



Bli din egen pastakung

Backaryd pastamaskin ingår i Cerveras eget varumärke Anders Petter där du hittar prisvärda köksprodukter av hög kvalitet. Pastamaskinen tillverkas i rostfritt stål och gör att du enkelt kan tillverka din egna tagliatelle och spaghetti såväl som pastaplatlor för lasagne och ravioli. Pris 449 kr på cervera.se där du även hittar fler av varumärkets produkter.

Primi & secondi – förrätt och varmrätt

Italienarnas förrätt, primi piatti, består av soppa, pasta eller risotto. Maträtter som vi svenskar däremot ofta serverar som varmrätt. Eftersom risotton kommer från norra Italien och vi längtar efter våren njuter vi den här gången av säsongens första risotto primavera. Även valet av varmrätt präglas av längtan till en varmare årstid. Annu låter varma sommarkvällar vänta på sig, så klassisk porcetta från utegrillen blir istället helstekt fläskkarré med smak av Toscanas örtagård.



Helstekt fläskkarré på toskansk vis

Porcetta är samlingsnamnet för italiensk fläskstek och kan innebära allt från helstekt spädgris till fyllda fläskrullar. Vi bjuder på fläskkarré som inspirerats från det toskanska köket med dess traditionella kryddning av fänkål och rosmarin.

4 portioner

ca 1 kg befri fläskkarré i bit
4 vitlöksklyftor
½ dl hackad rosmarin + några hela kvistar
3 tsk fänkålsfrön
olivolja
1 tsk salt
nymald peppar
1 paket bacon, 140 g
800 g—1 kg delikatesspotatis eller potatis av fast sort
2 dl vitt vin
bindgarn

- Stöt ihop vitlök, hackad rosmarin och fänkålsfrö i en mortel. Rör i 2 msk olivolja, salt och peppar.
- Gör små snitt runtom i köttet med spetsig kniv. Tryck in fyllning i hålen med lill-fingret. Gnid in köttet med överbliven kryddblandning.
- Linda baconskivorna runt köttet. Lägg på rosmarinkvistar och bind om med bindgarn.
- Lägg köttet i en långpanna och stick in en termometer i den tjockaste delen.
- Tvätta potatisen, skär i grova bitar och lägg runt köttet. Ringla ½ dl olivolja och vin över potatisen. Krydda med salt och peppar.
- Sätt ugnen på 225 grader. Stek mitt i ugnen 20 minuter. Sänk värmen till 175 grader och stek tills termometern visar 65 grader. Ös köttet ett par gånger under tiden och rör i potatisen.
- Ta ut köttet, vira in i aluminiumfolie och låt vila cirka 10 minuter. Låt potatisen eftersteka i ugnen under tiden.
- Servera köttet på en bräda och skär i tunna skivor vid bordet allteftersom det går åt.

Genom att låta potatisen steka i samma form som köttet, får den en härlig smak från stekspadet såväl som från olivolja och vin.

En inte alltför kraftfull köträtt som har en tydlig örtighet och mild lakritston av fänkål. Här passar ett smakrikt, men ändå lättare rött vin med hög syra, röd bärighet och färska örter som inte tar överhand utan istället lyfter den rustika fläskkarrén.



Stiltpisk Riserva som är en lyckad hyllning till kompositören Puccini. Uppvisar utvecklad kryddig fatkaraktär, torkade körsbär, örter och choklad som skapar ljuva toner till klassisk italiensk mat.

Villa Puccini Chianti
Classico Riserva, 2018
Italien / 22328 / 155 kr

Vin från vildvuxna vingårdar och gjort på pais, den tidigare mest vanliga druvan i Chile. Piggt, örtigt, bärigt med friskt stråk av röd apelsin. Etiketten får vinnare-av-charm-priset.

Pais Salvaje Bouchon, 2023
Chile / 93470 / 189 kr
Tillfälligt sortiment



Värens gröna och krispiga toner i kombination med fin syra från vinet. Men i risotton finns också en fetare ton av smör och smakrik ost. Brynt nötsmör på toppen bjuder på textur såväl som oslagbara smak.



Ett ungdomligt och värilikt vin från landet downunder som visar upp smaker av gröna päron, saftig persika, krusbär och ett stråk av citruszest. Utmärkt att "chilla" med både till mat och prat.

CHILL OUT
Sauvignon Blanc
Semillon, 2024
Australien / 20116
89 kr + 1 kr i pant
NYHET

Fräscht och ungt med inslag av värens vita blommor, grönkrispiga äpplen, mogna nektariner samt citrus. En dos av brynt smör, fatrostade kryddor och ljus nougat trivs utmärkt med risotton.

Cabriz Reserva Branco, 2023
Portugal / 2703 / 149 kr
NYHET



Risotto primavera med brynt nötsmör

I norra Italien spelar riset samma roll som pastan gör i södra delen av landet och likt pasta kan även risotto varieras i det oändliga. Nu när våren äntligen är i antågande njuter vi av en vårgrönskande risotto med primörkänsla.

4 portioner

500 g färsk grön sparris
3 tärningar grönsaksbuljong
ca 1,2 liter varmt vatten
2 schalottenlökar
olivolja
4 dl risottoris
2 dl torrt vitt vin
65 g babyspenat
100 g sockerärter
2 dl riven parmesanost
2 msk smör
salt
nymald peppar

Nötsmör
50 g smör
¾ dl rostade pinjenötter

- Skär av den nedre grova delen och knopparna på sparrisen. Lös buljongen i kokvattnet.
- Koka stjälkarna mjuka i lite av buljongen. Mixa dem sedan med buljongen de kokats i.
- Hacka löken och fräs i olivolja i en gryta utan att den tar färg. Rör i riset och låt fräsa med en stund. Häll på vinet och låt det koka in.
- Häll på så mycket varm buljong att riset täcks och låt vätskan koka in. Fortsätt sedan att koka risotton på detta sätt: späd med lite buljong i taget och låt koka in innan mer tillsätts. Rör regelbundet. Koka tills riset är nätt och jämnt mjukt, cirka 20 minuter.
- Blanda i den mixade sparrispurén, knopparna, spenat och sockerärterna som delats på längden när cirka 5 minuter av koktiden återstår.
- Ta risotton från värmen, blanda i ost och smör. Smaka av med salt och peppar. Låt risotton vila under lock ett par minuter. Späd eventuellt med mer buljong, risotton ska vara krämig.
- Lägg upp risotton och ringla över nötsmöret.
- Smör:** Bryn smöret till en gyllenbrun ton, blanda i nötterna.



Den populära governostilen gjord på delvis torkade druvor tillverkas i Toscana, en av Italiens mest förnåma vinregioner. Kraftfullt och kryddigt med inslag av mörk choklad och körsbär. Passar med sin generösa fruktighet utmärkt till de italienska klassikerna lasagne al forno och pasta bolognese.

Governo Rosso Toscana la Bestia, 2023 / Italien / alk 14% / nr 72526 / 750 ml / 109 kr

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

Budget eller lyx

I de norra och centrala delarna av Italien ligger enligt många landets mest imponerande regioner som inte bara är kända för sina mångskiftande och hisnande landskap utan även för sin enastående gastronomi. Och här, där Alperna möter de böljande sluttningarna, skapas några av landets mest ikoniska och högklassiga viner. Nebbiolo, sangiovese, Chianti, brunello, Amarone, barbaresco och barolo, alla har de sin hemvist från denna del av Italien och är fenomen som älskats och kommer älskas lång tid framöver.

Bedårande bubblor

Norra Italien är hemvisten för både prosecco och Trento DOC. Det förstnämnda från Veneto är gjort med en andra jäsnings på ståltank. Det andra från Trentino är producerat likt champagne med en andra jäsnings på flaska.



Fruktiga, pigga och ungdomliga smaker med fräscha och sprudlande toner av päron, gröna äpplen och kiwi. Trevliga bubblor som livar upp mun, kropp och själ. Vår på flaska!

Onbrina Prosecco di Conegliano Valdobbiadene
Veneto / 7965 / 119 kr

Saliverande friska bubblor med guläpplig ton, grape, saltstänkt mineral, briöche och nötig knäckighet. Ett mousserande vin med hästkrafter som började tillverkas långt innan sportbilarna.

Ferrari Brut Organic Trentino-Alto Adige
7721 / 189 kr
Ekologiskt

A som i Appassimento och Amarone

Appassimento kommer från italienskans appassire, att torka. Dessa viner har länge varit omättligt populära i Sverige tack vare deras fruktsötma och kraftiga smak tillsammans med en generös alkoholhalt. Aaaaamen!



Pålitlig tungviktare. Med smak av körsbär, torkad frukt, kryddnejlika och choklad svart som synden i kombo med vanilj och en fläkt kanel charmar den allt och alla i sin omgivning.

Zenato Ripasso Superiore, 2020
Veneto / 12324 / 249 kr

Stiltpisk med komplex, generös och mjuk smakprofil. Torkade söta fikön, russin, mörkröda körsbär samt kakao, läder, tobak och sandel från fatlagring. Njutningsfull lång eftersmak.

Masi Costasera Amarone Classico, 2019
Veneto / 2345 / 359 kr

Nebbiolo

Kungen av blå druvor i Piemonte där namnet tros komma från det italienska ordet nebbia, som betyder dimma. Druvan ger ljus färgade viner vilket kan missleda en att tro att vinerna är lätta när det de facto är helt tvärtom.



Mycket behaglig strävhets och barolo-aromer som körsbär, viol och torkade rosor. En utvecklad fatkaraktär ger toner av nötter, kryddor och tobak. Lufta och njut i stora kupor!

Luna di Mezzanotte Barolo, 2019
Piemonte / 53288 / 199 kr

Ungdomliga körsbärstoner, nypon, friska tranbär och blodapelsin. Lägg till rökig mineral, Earl greyte, tydliga tanniner samt druvtypiska rosblad och viol i sann baroloanda.

G.D. Vajra Organic Langhe Nebbiolo, 2023
Piemonte / 1302 / 199 kr
NYHET Ekologiskt

Barbera

Barbera är den blå druvan från Piemonte som länge legat i skuggan av nebbiolo men som på senare år vuxit i popularitet och trender, inte minst i Sverige. Viner av druvsorten kallas ofta "il vino del popolo", folkets vin.



Stilfullt från välnömerad vinproducent där mogna körsbär, björnbär och skogshallon lilar förträffligt med choklad, söt lakrits, färska örter samt en puff tobak.

Michele Chiarlo I Cipressi Nizza, 2022
Piemonte / 94711 / 199 kr
Tillfälligt Sortiment

Elegant pava med välnömerade smaker av röda plommon, bigarräer, sultarussin och choklad. Lägg till en nypa kryddor å la kanel och kryddnejlika.

Barbera d'Alba Vigna Martina Elio Grasso, 2022
Piemonte / 92792 / 399 kr
Tillfälligt Sortiment

Sangiovese

Italiens mest odlade och Toscanas okrönte drottning bland druvor. Kärt barn har många namn, i det här fallet bland andra brunello, sangiovese grosso och prugnolo.



Ruffino Chianti, 2023
Toscana / 2310 / 99 kr
Ekologiskt

En prima primadonna med verklig stjärnglans. Utvecklade smaker av mörka körsbär, färska salviablada, rostade pinjenötter, kakao, kanelstång samt torkad pomerans. Super-b!

Brunello di Montalcino Col d'Orcia, 2019
Toscana / 12357 / 299 kr
Ekologiskt

ROTARI

Italiensk elegans från Dolomiterna. Gjord enligt traditionell metod med en andra jäsnings på flaska – TrentoDOC helt enkelt!



– Gunilla Hultgren Karell
Expressen, 12 dec 2024

thewineagency.se

ROTARI BRUT RISERVA 2020 | NR 7567 | ALK. 12,5 % VOL | 750 ML | 139 KR | ROTARI BRUT RISERVA 2019 | NR 7567 | ALK. 12,5% VOL | 1500 ML | 289 KR

Alkohol är beroendeframkallande.

Rött, vitt grönt

Vegolasagne al forno

4 portioner

ca 16 lasagneplattor
1 mozzarella
3 dl riven parmesanost + ca 2 dl till gratinering
cocktailtomater som ugnstostats 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
salt

Bechamelsås

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

- 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.
- Skala och hacka lök och vitlök. Skala moroten och skär i små tärningar. Strimla sellerin.
- 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.
- Häll på vinet och låt koka in till hälften. Tillsätt svampens blötlägningsvatten, tomater, fond och oregano.
- Låt såsen sjuda på svag värme under lock cirka 30 minuter. Mosa tomaterna under koktiden så att de spricker.
- Blanda i linserna och fortsätt puttra under lock tills de är mjuka, cirka 25 minuter. Smaka av med salt.
- Bechamelsås:** Smält smöret. Vispa ner mjölet. Späd med mjölken, lite i taget. Sjud 5–10 minuter, rör då och då. Smaka av med muskot, salt och peppar.
- 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.
- Gratinera mitt i ugnen cirka 45 minuter. Låt vila några minuter innan servering. Toppa lasagnen med tomaterna.

Rött och vitt
till grönt:

Il Capolavoro
Piemonte Rosso, 2023
Italien / 75821 / 79 kr

Allesverloren
Chenin Blanc, 2024
Sydafrika / 75986 / 119 kr

FINNS PÅ
SYSTEMBOLAGET

Poretti Premium Lager, Alk. 5% vol. Art nr. 80202, 330 ml 15,90 kr. Distribution av Carlsberg Sverige AB. Konsumentservice 020-78 80 20. www.carlsbergsverige.se.

Alkohol är beroendeframkallande.

“Läckert livlig och läskande.

En riktigt flirtigt fruktdriven beaujolais”

–Vinsmart, oktober 2024

129 SEK



Nr 5003 | 13 % vol | 750 ml | 129:- Valid Wines Sweden AB

Alkohol kan skada din hälsa



4 portioner

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

Utmärkt att servera som antipasto tillsammans med italienska charkutorier och annan plockmat. Även som huvudrätt, gärna tillsammans med en sallad gjord på rucola, rostade pinjenötter och kryddad parmesanost.

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

enjoywine.se

NYHET

GULDVINNANDE BARBERA FRÅN PIEMONTE

Ett fruktigt och smakrikt vin från den välrenommerade producenten Fontanafredda. Smaken bjuder på mörka körsbär, mogna skogshallon, färska örter och toner av choklad och vanilj. Passar perfekt till en mustig gryta, klassisk Spaghetti Bolognese eller en antipasti.

FYND!

“En favorit och trojänare.”
BC Kronstam,
Vinbørsen 2023



FONTANAFREDDA
FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

BRICOTONDO 109 KR / NR: 2773 / 13,5% ALK / 750 ML

Alkohol kan skada din hälsa.

Vintugg med Jenny och Caroline

Krämig svamp – pasta med svart- kål och pecorino

4 portioner

300 g färska champinjoner
150 g svartkål med stjälk
3 vitlöksklyftor
olivolja
1 ½ dl vitt vin
3 dl vispgrädd
salt
nymald peppar
400 g tagliatelle
ca 5 msk kokvatten från pastan
2 dl finriven pecorino eller
parmesanost
2 dl hackad persilja

Till servering
pecorino eller parmesanost

1. Skär champinjonerna i kvar-
tar. Repa svartkålen från stjälken
och grovhacka bladen. Hacka
vitlöken.
2. Stek svamp och kål sakta i
olivolja, cirka 10 minuter. Tillsätt
vitlöken och stek ytterligare cirka
5 minuter.
3. Tillsätt vinet och låt koka in.
Håll på grädden och koka sakta
under lock, cirka 10 minuter.
Smaka av med salt och peppar.
4. Koka pastan i saltat vatten
enligt förpackningen. Låt rinna
av men spar cirka 5 matskedar av
kokvattnet.
5. Vänd ner pasta, kokvatten, ost
och persilja i säsen, blanda noga.
Låt dra någon minut under lock.
Späd med lite av kokvattnet om
mer krämighet behövs.

Knaperstek fintärvad
tryffelsalami, låt rinna
av på papper och strö över
pastan.



Foto: Janine Laag

Ända fram till mitten av 1800-talet var Italien inte ett enat land utan ett hundratal små riken. Detta är anledningen till att man historiskt sett inte har ett enat italienskt kök.

Rent geografiskt består Italien av allt från alper och kullar till skog, sjöar och oändliga kustlinjer. Det finns även många öar som nästan är som egna världar. Sammantaget ger det helt olika förutsättningar som bjuder in till en enorm variationsmöjlighet. I Italien brukar man tala om matens treenighet: territorio, tradizione och stagione. Med andra ord traktens förutsättningar, traditionen och kulturarvet samt årstidens möjligheter.

Italienarna är kända för sina regionala kök, cucina regionale och för sin stolthet över de lokala traditionerna. Vi beger oss norrut, till Piemonte, en på många sätt kulinarisk region. I staden Bra har Slow food sitt säte, en rörelse som startade 1986 som motkraft till snabbmatsfenomenet. Man ville även bevara den matkultur som ansågs vara på väg att gå förlorad.

”I staden Bra har Slow food sitt säte, en rörelse som startade 1986 som motkraft till snabbmats-fenomenet.”

Det är även härifrån den hylade vita tryffeln från Alba kommer. Fast italienarnas kärlek till svamp stannar inte vid tryffel, även annan skogssvamp aktas högt. Kung i svampriket är porcini, karljohanssvamp. Trots att årstiden för tillfället inte inbjuder till svamputflykt vill vi inte missa chansen att bjuda på en för regionen typisk svamppasta, samt passande vin därtill. Tryffels specifika smak tycks vara en vattendelare men som de

diplomater vi är bjuder vi på en lösning som passar alla. En skål med knaperstek tryffelsalami som var och en kan strössla över sin pasta brukar uppskattas, vilket även är bra för sällskap där inte alla äter kött.

Uttrycket “grows together goes together” är högst relevant i Piemonte. Här växer inte enbart svamp och den eftertraktade tryffeln, här odlas också några av Italiens främsta blå druvor vilka anses bjuda in till lyckade smakkäntskap ihop med svamprätter. Men generellt sett kan man säga att den umamirika svampen inte bara gifter sig väl med aromatiska röda viner utan även med smakrika vita. Umami har dock förmågan att lyfta fram metalliska och beska bismaker i vinet vid felaktiga kombinationer. Detta gäller främst sträva och tanninrika rödviner som det finns gott om i regionen. Dock finns perfekta smakbryggor i form av fett och salt vilka dämpar strävheten. En gräddig pasta med ost är ett ypperligt exempel på det. Gräddigheten gör att även fylliga och fatlagrade vita viner är ett utmärkt val till pastan.

”Krispigt” med frisk syra som får det att vattnas i munnen redan efter den första sippen. Smakfullt och klädsamt på samma gång där gula päron möter mogen lime och bivax.

Ascot Crisp White, 2022
USA / 55780 / 99 kr



Mörka bär tillsammans med fatkaraktär, salvia, viol och mineralisk salta. En piemonte-blend av barbera och dolcetto som bjuder på lika smakfull prislapp som karaktär.

Borgogno Langhe Rosso, 2022
Italien / 70384 / 139 kr



Ytterst välgjort vin med ljuvlig kombination av röda bär, viol, rosenblad, bergamott och salta, smaker som gör att man vill ha mer. Ren och skär njutning till allra sista droppen.

Dog Point Pinot Noir, 2022
Nya Zeeland / 93801 / 379 kr
Tillfalligt sortiment
Ekologiskt



Druvren syrah med en generös fruktighet och mjuka tanniner i samspel med vitpeppar, lagerblad och örter. En hint av viol skapar trivsel även med pastatopping av tryffelsalami.

Chez Calvet Syrah, 2023
Frankrike / 2930
219 kr (3000 ml)



CASALFORTE

Crafted for your closest friends

Casalforte Collezione Campistorti är ett fylligt och fruktigt boxvin. Doften är intensiv med fruktiga och lite mörka toner som körsbär, tobak och söt lakrits. Smaken går i samma stil. Där finns syltiga jordgubbar, svarta vinbär och mörk choklad. Eftersmaken är fruktig med en liten söt vaniljton som skvallrar om att en viss andel av blenden har fått mogna på ekfat.

vin Prisvärt!
Allt om Vin Nr 6, 2024



NEW
DESIGN

PLEASE ENJOY RESPONSIBLY

Festligare.se

Casalforte Collezione Campistorti 2022 | Art nr 6346 | 13,5 % vol | 259 kr | 300 cl



Alkohol är beroendeframkallande.

Gott slut

Tiramisu

Den första Tiramisu såg dagens ljus på en restaurang i Treviso på 1960-talet och succén var given. Idag är det en av Italiens mest kända desserter och det sägs att Tiramisu, som betyder "pigga upp mig", är det femte mest kända italienska ordet i Europa.

6 portioner

1 vaniljstång
3 äggulor + 3 vitor
1 ½ dl florsocker
375 g mascarpone
1 dl starkt kallt espressokaffe
1 dl marsala, amaretto eller konjak
ca 15 savoiardikex
kakao

1. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur vaniljfröna. Vispa äggulor, 1 dl av florsockret och vaniljfrön pösigt.
2. Vispa försiktigt ner mascarpone till en smet. Vispa inte för länge eller hårt, då blir smeten lös.
3. Vispa äggvitorna styva, tillsätt resten av florsockret och vispa till en blank smet. Vänd ner äggvitorna i mascarponekrämen med luftiga tag.
4. Blanda espressokaffe och marsala. Doppa kexen snabbt i blandningen.
5. Lägg ett lager av kexen i en form. Bred på ett lager mascarponekräm. Upprepa proceduren och avsluta med mascarponekräm. Sikta över kakao.
6. Täck över och låt dra några timmar eller över natten i kylan. Sikta eventuellt över mer kakao vid servering.

Det går också bra att göra 6 portionestora Tiramisu i glas.

WEINWURM'S GEMISCHTER SATZ!

SVÅRT ATT UTTALA – LÄTT ATT TYCKA OM!

“BÅDE LÄSKANDE PIGGT OCH INBJUDANDE FRUKTIGT – OCH ETT KLOCKRENT FYND.”

ANDREAS GRUBE WINETABLE

“5P – FULL POTT OCH UTMÄRKT KÖP”

BOXTOPPEN, JUNI 2024



“ETT PERFEKT HA-I-KYLEN-VIN”

ANDERS MELLDÉN VINGUIDEN, JUNI 2024

“MER ÄN PRISVÄRT”

MUNSKÄNKARNA, JUNI 2024

ART NR 23153 • 12,5% VOL • 750 ML • PRIS 115 KR • WWW.FOLKOFOLK.SE

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

Drömmar du
om ett *nytt kök*?



epoq
HOS ELGIGANTEN >

Allt börjar med ett *möte*.

Boka tid idag på elgiganten.se/epoq