

# ät&drick!

NUMMER 2, 2025

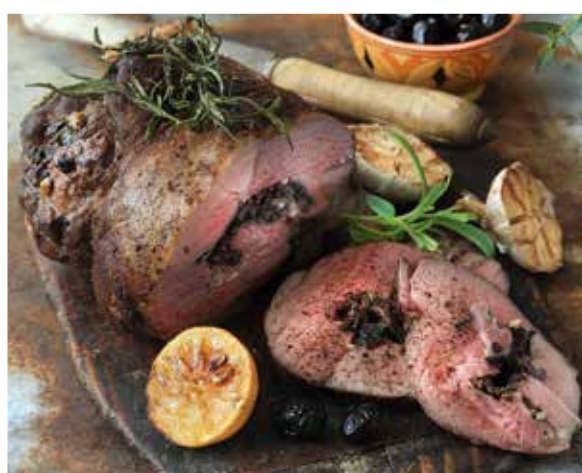
Mat och dryck i kombination

## Vår ute, vår inne -påsk med franska influenser

Vår på vinhyllan

Äggande och  
helrätta rätter

**Bonjour la France:**  
Frankrikes fantastiska  
ABC-regioner





# Omfamna vårens palett

Vårens färger ger bordet nytt liv och gör påskens festligheter ännu mer inbjudande. Upptäck våra vackra nyheter för en härlig och färgsprakande vår!



**Cervera**

Välkommen till våra butiker och [cervera.se](http://cervera.se)

## Vår ute, vår inne, vår i vårt sinne

Det blir vår i år också även om vi ännu inte ska ropa hej när det gäller sol och värme. Det är ju inte för intet uttrycket "aprilväder" existerar, ett tillstånd där det ena stunden är solen och sommarterperaturer för att i nästa övergå i snö, regn, hagel och kyla. Vi säger som den grekiske filosofen Herakleitos, "panta rei", allt flyter. Det betyder med andra ord att det enda som är beständigt är förändring. Påsken står för dörran, en högtid som förr främst kretsade kring budskapet om Kristi lidande, död och hans återupståndelse. Historiskt sett var således den mat som serverades vid den här tiden torftig och intetsägande. Idag är det annorlunda då påsken för många har kommit att bli en festlighet där mat och dryck står i centrum. Och självklart sätter även **ät&drick!** fokus på påskens utsökta rätter med gott i glaset därtill.

I det här numret reser vi även till La douce France, landet som enligt under-teknade har, om inte allt, så nästan. De flesta har någon relation till det blåvit-röda landet, där spännet går mellan besatthet och ovillkorlig kärlek till hatkärlek och förakt. Få är dock likgiltiga när det kommer till fransosernas gastronomi. Att man här även tillverkar några av världens främsta viner gör de ingen hemlighet av, nej tvärtom basunerar det ut så högt och ofta det bara går. Och det med all rätt. Vi reser till tre av de regioner som satt Frankrike på tronen bland vinländer; ABC-distrikten

Alsace, Bourgogne och Champagne. I Alsace finner man främst högkvalitativa vita viner med utpräglad och tilltalande syra. I Bourgogne tillverkas både vita och röda viner i absoluta världsklass. I Champagne produceras bubbler av bästa snitt och drycken är kungen bland mousserande viner. Vi reser (bildligt och skriftligt) till hängivna producenter, en i vardera av dessa tre regioner.

Påskens härliga recept får en ljuv touch à la Frankrike. Det blir en trevlig blandning av anrättningar, från ax till limpå, nej från lax till lamm. Kan det bli bättre? I glaset allt från bubbel och vitt till rött och rosé, alla väl utvalda att passa rätterna. Vana trogna avslutar vi med en himmelsk dessert och den här gången har vi tagit inspiration från färgen gul. Det finns ingen kulör som är så förknippad med påsken som den. Anledningen till det vet man inte riktigt men en förklaring kan vara att vårsolen lyser starkare på himlen vid den här tiden på året. En annan kan vara att vi äter mycket ägg och att tankarna osökt förs till gula kycklingar och äggula. Att påskliljan är gul kan också vara en förklaring. Vi bjuder på en fräsch citronfromage som piggar upp både smaklökar och humör och önskar er en trevlig läsning.

## 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 längtat 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 förlövade land vilket ledde till en sommelierexamen.

#### I REDAKTIONEN:

**REDAKTÖR**  
Caroline Hofberg  
[caroline@atodrick.se](mailto:caroline@atodrick.se)

**GRAFISK FORMGIVARE**  
Mia Holmberg  
[mia@atodrick.se](mailto:mia@atodrick.se)

**FÖR ANNONSERING**  
kontakta:  
[annons@atodrick.se](mailto:annons@atodrick.se)

**REDAKTÖR**  
Jenny Asplund  
[jenny@atodrick.se](mailto:jenny@atodrick.se)

**FOTOGRAF**  
Ove Lindfors

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

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

Omslagsbild: Andreas Brun, Unsplash

## TILLSÄTT BARA GOD MAT OCH HÄRLIGT SÄLLSKAP!

### Enastående!

Dina Viner 2024



**Palmer & Co La Réserve Brut**  
Frankrike / 75 cl / Alk 12%  
Nr 7372 / Pris 399 kr

Bästa sättet att välkomna dina gäster. En elegant Champagne med krämig struktur och fräscha bubbler. Servera gärna med salta snacks.

### TOPP-RANKAD!

Vinbetyget 2024



SVD 2024



**Kloster Eberbach Kabinett 2023**  
Tyskland / 75 cl / Alk 7,5%  
Nr 5810 / Pris 139 kr

Perfekt vinet till vårt påskbord. En halvtorr Riesling passar så fint till sillen, laxen och charken när du föredrar vin istället för öl. Servera väl kylt.

Som en **Valpolicella** ska smaka!  
Madeleine Stenwreth,  
Master of Wine



**Zenato Valpolicella Classico 2021**  
Italien / 75 cl / Alk 13,5%  
Nr 12385 / Pris 159 kr

Ett rött vin är ändå godast till det varma. Solvarm frukt och livfull kryddighet blir så gott till köttbullarna, eller lammet.

Scanna för  
passande recept



**Churchill's Late B. Vintage 2021**  
Portugal / 37,5 cl / Alk 19,5%  
Nr 8016 / Pris 139 kr

Till chokladedterrätten eller ostarna är ett Portvin som prickar över i:et. Det perfekta avslutet på en härlig middag.

[www.provinum.se](http://www.provinum.se)

**Alkohol är beroendeframkallande**



# Alsace, Bourgogne, Champagne

Frankrike är som bekant synonymt med gastronomi av högsta klass; härifrån härstammar flera av världens mest älskade maträtter och viner. Mat och dryck är en del av landets DNA och har således en central plats i invånarnas livsstil.

Med en mångsidig geografi, olika klimat och åtskilliga terroirer från de flacka slätterna i Bordeaux till de branta vingårdarna i Champagne och de soldränkta odlingarna i Provence erbjuder landet en stor variation av viner som har satt standard för vinproduktion över hela världen. Här odlas både klassiska och mer experimentella druvsorter och vinstilarna är åtskilliga. Vi riktar den här gången blicken mot de östra delarna av landet och ger en översikt av

de tre regioner som så fyndigt kommit att kallas för Frankrikes-ABC. Trots att de ligger så nära varandra är de i mångt och mycket omtyckta för olika vinstilar och druvor. Bonjour Alsace, Bourgogne och Champagne.

## Alsace

Alsace är den charmiga långsmala vinregionen i nordöst som innan 1600-talet var en tysk provins. Den består av två departement, Bas-Rhin i norr och Haut-Rhin i söder och är belägen vid foten av bergskedjan Vogeserna. I öst gränsar den till Tyskland och floden Rhen. Här gör man "tyskt vin" på "franskt sätt" med skillnaden att man i Tyskland ofta fokuserar på sötna i vinet och i Alsace strävar man efter styrka. Här handlar det mesta om vita viner men det produceras även en liten del röda på pinot noir och även det bubblande Crémant d'Alsace. Härifrån kommer den karakteristiska långsmala flaskan kallad "la flûte" som fram till nyligen var den enda tillåtna flaskan för stilla viner här. Vinregionen är en av landets torraste och en av få där vinerna ofta



Vi riktar blicken mot de östra delarna av landet och ger en översikt av de tre regioner som så fyndigt kommit att kallas Frankrikes ABC.

är gjorda till 100% av en druvsort, vilket gör dem lätta att identifiera. Det kyliga vädret och de skyddade dalarna mellan Vogeserna skapar en lång, stabil växtsäsong som ger druvorna hög koncentration och rika smaker. Odlingarna sker i terrasserade vingårdslägen längs bergssidorna och består främst av de fyra ädla druvsorterna som alla trivs i regionens speciella mikroklimat. Riesling är regionens flaggskepp känd för sina torra, eleganta och mineralrika karaktärer med stor lagringspotential. Gewurztraminer är även den en

ikon för regionen och är med sina kraftiga, kryddiga och blomsterdoftande aromer unik och har oftast en behaglig restsötma. Dessa viner passar till lite kryddstarkare mat samt till smakrika vit- och grönmögelostar. Pinot gris erbjuder komplexa, rika och fyliga viner och av muscatdruvan görs vin med blommiga toner. Bland de mest kända och erkända områdena i regionen hittar vi de Grand Cru-klassificerade områdena Schlossberg, Schönenberg, Bergheim, Rosacker och Salzenberg.



Grand Cru Altenberg de Bergheim i solnedgång

*En pärla bland producenter i undersköna Alsace*

I byn Bergheim beläget i hjärtat av Alsace verkar den framstående vinproducenten Gustave Lorentz. Här har familjen sedan 1836 genom sex generationer byggt upp ett rykte att producera viner av högsta klass. Riesling är en betydande del av produktionen, tillsammans med andra stilla endrussviner av de övriga ädla druvsorterna. Fokus ligger på att producera välbalanserade, friska och torra gastronomiska viner som således passar utmärkt ihop med mat.

Alla deras egna vingårdar odlas ekologiskt och är belägna i byns sluttningar. De mest kända är Grand Cru Altenberg de Bergheim och Kanzlerberg, två unika och prestigefyllda Grand Cru-lägen av vilka Gustave Lorentz är största ägare. Här produceras premiumviner kända för sina komplexa smaker och sin långa lagringspotential och som med ålder utvecklas fantastiskt. I Kanzlerberg, som är Alsace minsta Grand Cru på endast 3,23 hektar, är Gustave Lorentz den enda producenten att odla pinot gris. I slutet av maj lanseras Pinot Gris Grand Cru Kanzlerberg 2012 på

den svenska marknaden, ett vin som står i en klass för sig.

På senare tid har investeringar i ett nytt vineri gjorts för att rusta för fortsatt produktion av viner i toppklass. Crémant d'Alsace finns även på repertoaren och eleganta viner av pinot noir får alltmer uppmärksamhet. Clara Lorentz som tillhör familjens sjunde generation har nyligen avslutat sina enologstudier och kan nu titulera sig vinmakare. Hon förbereder sig på att ta över vinmakarrollen och genom sitt driv och expertis fortsätta Gustave Lorentz framgångssaga.

På Systembolaget finns flertalet viner på hyllan bland annat Riesling Réserve, 2023 i flera storlekar samt premiumvinet Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim, 2020, nr 73459, 375 kr i beställningssortimentet.



Foto: Pierre Blanché, Pixabay

# CÔTÉ MAS

SYDFRANSK ROSÉ  
I NY KOSTYM!



KOM IHÅG!  
GLÖM BORT!

Côté Mas Rosé är en hyllning till Medelhavets druvor – gjord av mourvèdre och syrah från ekologiska odlingar. Stilen är elegant och frisk med toner av röda bär, citrus och örter.

Servera till rätter av fisk och skaldjur, somriga sallader, grillad kyckling eller som aperitif!

Côté Mas Rosé har funnits på Systembolaget i nästan 10 år, och inför våren 2025 har vinet fått en helt ny design!

99 KR

CÔTÉ MAS ORGANIC ROSÉ  
VARUNR 2282. 12,5 % VOL.

DOMAINEWINES.SE



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



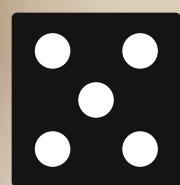
# SAINT AURIOL CHATELAINE LA CLAPE

Ett smakrikt och komplext vin med elegant fräschör och fruktighet. En utmärkt matmatchning till lamm- & nötkött och till ostbrickan.



'Om du gillar  
Côtes du Rhône  
kommer du  
älska det här'

-Pinvino.se, mars 2025



'Balanserat  
och snyggt'

-Sofia Ander SvD, 17/1 2025



Saint Auriol  
Chatelaine La Clape

Nr 4500 • 139 kr  
13,5% alk. • 750 ml

Finns även som 375 ml för 79 kr

www.morningstarbrands.se

## Bourgogne

En av världens mest kända vinregioner trots att den endast står för 3 procent av Frankrikes totala vinareal. Här råder det förutom alla mikroklimat ett övergripande kontinentalt klimat med varma somrar och kalla vintrar. Druvorna som används i Bourgogne har genom tiderna utvecklats till att bli världens mest finkänsliga och eftertraktade. Det är den gröna chardonnay och de blå druvorna pinot noir och gamay. Pinot noir anses vara den mest svårrodlade och samtidigt den mest uttrycksfulla druvan som ger viner med komplexa smaker och en stor lagringspotential.

Vinregionen delas in i huvudområdena från Chablis som ligger lite avsides längst i norr via den centrala delen Côte d'Or och de mindre områdena Côte Chalonnaise och Mâconnais som binder ihop regionen med det större Beaujolais i söder. Chablis är vida känt för sina friska och mineralrika vita viner gjorda enbart på chardonnay. Jordmånen som kallas Kimmeridgian är rik på kalksten och fossiler och ger vinerna sin speciella karaktär. Côte d'Or som är hem för de mest prestigefyllda och eftertraktade vingårdarna i världen delas ytterligare upp i två delar; Côte de Nuits som främst producerar röda viner och Côte de Beaune som är mest känd för sina vita kraftfulla ekfatslagrade viner på chardonnay som ofta får vila på sin jästfällning. I Côte Chalonnaise och Mâconnais tillverkas också viner med hög kvalitet även om de har fallit i skuggan av vinerna från Côte d'Ors stjärnglans. I Beaujolais görs främst röda viner på druvan gamay och vinerna härifrån svarar för nära hälften av hela Bourgognes vinproduktion. Vinerna är oftast mjuka och lätta

med aromer av röda bär. Beaujolais Nouveau är ett fenomen och väldigt ungt vin som släpps på marknaden varje år den tredje torsdagen i november och markerar slutet på skörden.

Bourgogne har en rik historia och staden Beaune med omnejd har länge varit ett centrum för vinhandel. Vinodling och vinproduktion var inte enbart en ekonomisk verksamhet utan också en del av den religiösa och kulturella identiteten. Under medeltiden var klostren i Bourgogne en viktig drivkraft bakom vinproduktionen. Munkarna drev, genom sina experimentella metoder, de mest framstående vingårdarna ända fram till franska revolutionen som utbröt 1789. Genom en minutiös journalföring hade de identifierat de bästa druvorna och även kartlagt de bästa växtplatserna, på franska *crus*.

I och med revolutionen konfiskerades kyrkans mark som styckades och delades upp mellan de självägande bönderna. Det och arvsskiftet har gjort att de ursprungliga vingårdarna idag har väldigt många olika ägare, hur många är svårt att specificera då det också finns olika typer av producenter. Det finns odlare som äger vinodlingar och säljer druvor eller ofärdiga viner till andra företag som sedan sätter sin egen prägel på vinerna och säljer dem under sina egna namn. Det finns även de som äger sina egna vinodlingar och producerar sina egna viner. Den sista formen är kooperativ, dessa ägs av en grupp odlare som producerar och säljer viner framställda av deras medlemmar. Idag kategoriseras vingårdarna i Bourgogne in i fyra huvudnivåer. Denna kvartett består av Grand Cru, Premier Cru, Byviner och Regionala viner där den förstnämnda är den mest förnäma.



Foto: Sylvain Brison, Pexels

## Moderna viner med klassisk touch i bedårande Bourgogne

I hjärtat av Bourgogne runt den historiska huvudorten Beaune huserar François Martenot, en vinproducent med ett arv som sträcker sig tillbaka i flera generationer. Deras namn är välkänt både bland noviser och inbitna vinkännare och det mycket tack vare deras omtlyckta viner med utpräglade etiketter.

Företaget grundades när Lucien Gustave Martenot i mitten av 1800-talet förvärvade en 10 hektar stor egendom i Savigny-lès-Beaune, en appellation känd för sina enastående viner beläget i Côte d'Or, den "gyllene slutningen" i norra delarna av Bourgogne. Genom åren har företaget expanderat genom förvärv av angränsande mark och investeringar i flertal anläggningar. Samtidigt har ett betydande arbete lagts ner på att plantera vinrankor i några av de mest prestigefyllda appellationerna i Bourgogne, från Chablis i norr till crus i Beaujolais i söder. Med sina 13 egendomar har familjen fortsatt att stärka sitt rykte som en pålitlig producent av högkvalitativa och autentiska viner och idag räknas man med sina närmare 270 hektar till en av Bourgognes största producenter.

### Producent i framkant

Sedan starten drivs företaget av samma filosofi som grundaren levde efter; mod, lojalitet och ära. Det visar sig inte minst i producentens vilja att ligga i framkant när det gäller vinframställningen. I det konservativa distriktet Bourgogne sticker François Martenot ut hakan då de med nya tillverkningsmetoder skapar moderna viner med klassisk touch där varje vin reflekterar den specifika jorden och klimatet där druvorna växer. Här, som hos många andra producenter i regionen, handlar det mesta om pinot noir och chardonnay. Fokus ligger på röda, vita och mousserande viner. Sin storlek till trots, satsar Martenot hellre på "färre än värre", det vill säga på kvalitet framför kvantitet.

Inom Martenot-familjen är man starkt engagerade i att minska miljöpåverkan och att skydda samt återställa planetens sällsynta och värdefulla resurser. Här används hållbara metoder för att säkerställa livsmiljö för både flora och fauna och att se till att varje "terroirs" karaktär reflekteras både i druvor och i det färdiga vinet. Alla egendomar innehar HEV 3-certifiering vilket kort går ut på att man bidrar till lägre utsläpp av växthusgaser genom 100% användning av förnybara råvaror såsom avfall och restprodukter.

### Lagringen är A och O

Chefsvinmakare sedan närmare 10 år är Serge Debucy och han strävar efter att göra ursprungstypiska, rena och fruktiga viner som tilltalar många. Serge betonar vikten av lagring då det är den del i vinproduktionen som gör det möjligt för vinet att uttrycka sin fulla potential. Vid lagringen kan vi justera processen till att passa varje vins profil där vissa viner lämpar sig för några veckors lagring i tankar, medan andra kräver lagring i ekfat under flera månader. Och dessa fat är allt annat än en dussinvara, de är minutiöst utvalda av oss. Alla kommer från tunnbindare i regionen där var och en behärskar konsten att välja det bästa träet, den rätta kornstorleken och den idealiska rostningsprocessen. Vilket fat som används beror främst på stilen av vin som ska utvecklas, säger Serge.

Sverige är sedan länge en stor exportmarknad för Martenot och ett land där vi tagit deras viner till våra hjärtan. På Systembolagshyllan hittar man både deras Bourgogne Cuvée Prestige Chardonnay, samt Bourgogne Cuvée Prestige Pinot Noir. Ett av producentens mest populära viner är Crémant de Bourgogne Brut, en årgångscrémant gjord på chardonnay och pinot noir. Den tillverkas enligt samma metod som champagne för att utveckla sina eleganta bubblor.

François Martenot  
Crémant de Bourgogne Brut, 2023  
70451 / 139 kr



### Etikett med anrik koppling

Den igenkännliga etiketten bär ett mönster inspirerat av det utmärkande rutmönstret från taket på den ikoniska 1400-talsbyggnaden L'Hôtel-Dieu, eller Hospices de Beaune. Byggnaden skapades för de sjuka efter det hundraåriga kriget mellan England och Frankrike som upphörde 1453. Det spektakulära yttertaget är ofta avbildat som ett utmärkande drag för staden Beaune och är lagt i ett geometriskt mönster med brända kakelplattor i färgsättningen rött, grönt, svart och guldaktigt ockra.



Anrika L'Hospice de Beaune med sitt magnifika hustak.

Att börja dricka i  
tidig ålder ökar risken  
för alkoholproblem.



## Champagne

Champagne är en av världens främsta vinregioner och beläget 150 kilometer nordost om Paris. Regionen är något mindre än Småland och vinodlingarna täcker i runda tal 34 000 hektar. Området präglas av ett svalt klimat och kalkrik jordmån, faktorer som är idealiska för att odla druvor med hög syra som är en nyckelkomponent i champagne. Genom regionen flyter floden Seine med bifloderna Marne och Aisne och de flesta vingårdarna ligger i deras dalgångar. Centrum för de stora champagnehusen är Reims och Épernay som man lätt tar sig emellan både med bil och varför inte med cykel. Champagne är indelat i fem områden och i tre av dem ligger champagnes 17 grand cru-byar. Här produceras de bästa vindruvorna. Det finns även 44 premier cru-lägen som är nivån under grand cru.

Champagnes historia sträcker sig tillbaka till romartiden då vinodling började här. Under medeltiden växte området i betydelse och på 1600-talet började vinodlare experimentera med mousserande vin. Munkarna i Champagne, mest känd är Dom Pérignon, bidrog till att utveckla den metod som idag är känd som méthode champenoise vilket är en andra jäsnings på flaskan som ger vinet sina karak-

teristiska bubblor. På 1800-talet blev Champagne en symbol för lyx då de stora champagnehusen etablerades och med dem började vinet exporteras internationellt. Året var 1927 då Champagne fick sin skyddade ursprungsbe-teckning (AOC). Den skulle säkra vinets kvalitet och status utifrån regler kring bland annat ursprung och druvammansättning.

*“Munkarna i Champagne, mest känd är Dom Pérignon, bidrog till att utveckla den metod som idag är känd som méthode champenoise.”*

Druvorna som används här är noggrant utvalda och spelar en avgörande roll för den berömda dryckens karaktär. De tre mest använda är chardonnay, pinot noir, och pinot meunier som oftast används tillsammans. Var och en bidrar med unika egenskaper som ger champagnen balanserade och komplexa inslag.

Chardonnay ger friskhet och elegans till champagnen och bidrar med toner av citrus, vita blommor och mineralitet. Den används ofta i blanc de blancs-champagne där den är den enda druvsorten. Odlas främst i Côte des Blancs, ett av de mest prestigefyllda områdena som är känt för sina kritrika jordar.

Pinot noir tillför struktur, kropp och komplexitet och ger champagnen rödbäriga toner ibland även kryddiga inslag. Druvan är särskilt framträdande i blanc de noirs-champagne där endast blå druvor är tillåtna. Pinot noir odlas främst i de kalkrika och svala områdena i Montagne de Reims och Côte de Bars där den trivs på branta sluttningar som erbjuder bra dränering och optimalt solljus.

Den blå Pinot meunier är minst känd av de tre druvorna och bidrar med fruktighet och mjukhet vilket balanserar de andra druvornas syra. Den mognar snabbare än de två andra och



odlas främst i områdena Vallée de la Marne och Montagne de Reims där dess förmåga att tåla kyla och frostsäkra egenskaper gör den särskilt användbar. De fyra andra godkända druvorna är de gröna pinot blanc, arbane, petit meslier och fromenteau men de står endast för 0,3 % av produktionen.

### Klassificeringar av champagne

#### Non-vintage (NV)

En champagne utan årgång och kallas även standardchampagne. Det är en blandning av olika årgångar och druvor från olika vingårdar där champagnehuset strävar efter att uppnå sin egen stil. Målet är också att den ska kännas igen från år till år. Behöver ligga på sin jästfällning i minst 15 månader innan den degorgeras. Degorgering är då botten-satsen tas bort från flaskan vilket är en procedur i sig.

#### Vintage

Som namnet antyder är det här årgångschampagne där alla druvor kommer från ett och samma år. De produceras endast de år då skörden har visat hög kvalitet. Kravet är att vinet ligger på sin jästfällning i minst 36 månader innan degorgering men ofta ligger champagnen betydligt längre än så. Det ger mer komplexa och nyansrika smaker. En årgångschampagne lämpar sig väldigt väl för lagring och om den förvaras rätt, svalt och mörkt, går den att lagras många decennier.

#### Prestigecuvée

Prestigecuvée är en exklusiv champagne gjord på de bästa druvorna och oftast från de bästa lägena (grand crus). Dessa ges ofta ett särskilt namn för att urskilja dem från husets andra champagner.



## Champagne – hantverk med unik stil

Bollinger är ett av få champagnehus som fortfarande är 100 procent familjeägt. Den anrika vinmakarfamiljens historia startade redan 1829 då en ung man vid namn Athanase de Villermont, som var amerikansk soldat från frihetskriget, ärver en gård i Champagne. Än idag är det ståtliga Bollingerhuset i Grand Cry-byn Aÿ centrum för champagnehusets verksamhet. Athanase förstod snart det extraordinära med vinerna i Champagne, dock tillät inte hans adliga bakgrund någon inblandning i affärer. Ett samarbete med affärsmannen Joseph Bollinger gjorde dock detta möjligt och tillsammans lade de grunden till företaget och champagnehusets framgångssaga.

Så småningom övertog Joseph Bollingers barn stafettpippen och ledde företaget genom de stora utmaningar som vinlusen phylloxera gav såväl som första världskriget. Men svårigheterna tog inte slut där, år av depression och andra världskriget väntade. Under denna peri-

od leddes champagnehuset av Jaques Bollinger, barnbarn till Joseph Bollinger, som även var byns borgmästare. Efter Jaques bortgång under andra världskriget tog hans hustru Elizabeth, Lily Bollinger, över ledningen för champagnehuset. Madame Bollinger anses vara en av de absolut mest betydelsefulla kvinnorna i Champagne och drev företaget under 30 år fram till 1971. Madame har också varit den person som gjort mest för Bollingers framgång på den internationella marknaden. I Sverige anordnas i hennes ära årligen en tävling, Lily Bollinger Award, där Sveriges bästa kvinnliga sommelier utses.

### Bollingers unika stil

Huset Bollinger är känt för sin unika stil, höga kvalitet samt traditionella hantverksmetoder. De huvudsakliga anledningarna till den komplexa och kraftfulla stilen som är Bollingers signum är att vinerna domineras av pinot noir. Jäsning på ekfat för att få en mikrooxidation är också en del av deras uttryck. I vinhusets ägo finns omkring 4000 ekfat. Man har även en egen tunnbindare som ansvarar för och restaurerar faten, vilket är helt unikt bland champagne-

husen. Att använda sig av ekfat är både tids- och kostnadskrävande, men helt nödvändigt för att skapa Bollingers kraftfulla och komplexa champagne.

*“ Jag dricker champagne när jag är glad och när jag är ledsen. Ibland dricker jag det när jag är ensam. I sällskap tycker jag det är ett måste.”  
/Lily Bollinger*

För att kunna göra sina typiska blends innehåller champagnerna dessutom en stor andel reservviner vilket bidrar till den höga kvaliteten och de mogna aromerna. I den drygt halva milen långa källaren lagras över 1 miljon magnumflaskor med reservvin, något producenten är helt ensam om. Dessa lagras vingårdsläge för vingårdsläge, druva för druva och årgång för årgång. Efter buteljeringen får champagnen mogna extra lång tid på sin jästfällning vilket ger stor finess och mjuka bubblor med krämig textur. Minimum är 3 år, men Prestige-cuvéerna Bollinger La Grande Année såväl som Bollinger La Grande Année Rosé lagras minst 7 år och prestigechampagnen Bollinger R.D. upp emot 14 år. Det är mer än tre gånger så lång tid som appellationslagen kräver.

### Hållbarhet och kvalitet

Idag omfattar egendomen över 178 hektar mark vilket täcker omkring 60 procent av behovet. Då man är extremt beroende av kvaliteten köps resterande druvor in från odlare som man samarbetat med under många år. Det är också självklart att arbeta på ett hållbart sätt. Allt arbete i vingårdarna sköts för hand och hästar är ett vanligt hjälpmedel. Man är också det första champagnehuset som uppfyller kriterierna för de två ekologiska certifieringarna High Environmental Value och Sustainable Viticulture in Champagne.

### Liten odlare i det stora hela

Bollinger må ha ett världsberömt namn men är trots allt en liten odlare i det stora hela. De står för endast 1 procent av den totala champagneproduktionen. Vi svenskar konsumerar mest Bollinger per capita i världen, men en som också uppskattar den karaktärsfulla champagnen är James Bond. Den första gången Agent 007 öppnade en flaska Bollinger var 1956 i filmen Diamantfeber. Bollingers mogna och komplexa stil gör att den även är en väldigt bra matchchampagne.



Foto: Mustangjoe, Pixabay



I Systembolagets sortiment finns bland annat flera storlekar av **Bollinger Special Cuvée Brut**, nr 7418, 649 kr, 750 ml.

Prestigecuvéen La Grande Année Brut, 2015, nr 7579, 2199 kr finns i vissa butiker.



Bollingers vingård i Cuis i norra Côte de Blancs



Ett fylligt och fruktigt  
vin från Bergerac  
med tydlig fatkaraktär.



Eva Weckström -  
Bra köp 21/2, 2024



LE SABLLOU - BERGERAC  
89kr, 14,5% vol, art. nr: 2196  
solera.se

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

## Möt våren i Paris - en kulinarisk smakvandring

Text och bild: Åsa Maria Larsson

**F**ör fransmännen är vin, mat och kultur en del av meningen med livet. Här bjuds du som läsare in på en smakvandring i Paris med kulinariska stopp i stadens 9:e kvarter.

Fasadens oansenliga mässingsskylt är det enda som avslöjar adressen till Maison Souquet, där det fanns en legendarisk bordell i början av förra seklet. Numera har stället belönats med titeln världens mest romantiska hotell och rymmer hotellrum, ett spa och en bar. När vi sjunker ned i de röda sammetsfätöljerna i den lyxigt dekadenta baren och sippar på eftermiddagens första glas vin går tankarna till en annan era – La Belle Époque.

*Maison Souquet*  
10 rue de Bruxelles

Vi befinner oss på vårt första stopp på en kulinarisk rundvandring i Paris 9:e arrondissement, ett kvarter där stadens nöjesliv en gång blomstrade och legendariska artister som Josephine Baker och Toulouse-Lautrec uppträdde. Under några timmar ska vi smaka på flera av kvarterets delikatesser och godsaker. Vår guide Laure fiskar upp en liten burk ur väskan med etiketten Le Miel de Paris, vilket är honung producerad på taken i hjärtat av den franska huvudstaden. Det är med andra ord smak från Paris så berömda takåsar.

Eftermiddagen bjuder på stopp med både sött och salt. Vi stannar till vid en chokladbutik med över hundra års historia, där en nutida mästarkock med totalt 21 Michelinstjärnor har fått sätta sin prägel på pralinerna.

*Le Chocolat Alain Ducasse*  
30 rue Pierre Fontaine

I ostbutiken får vi själva välja ut vad vi vill testa. Några ostar är himmelskt goda och detta blir ett utmärkt tillfälle att köpa med en smakrik souvenir hem till Sverige.

*Fromagerie Chataignier*  
3 rue des Martyrs



Vår tur slingrar sig genom pittoreska 1700-talskvarter där vi möter butiksägare och mathantverkare som delar med sig av sina bästa lokala specialiteter, samtidigt som Laure berättar korta anekdoter om kvarterets historia.

Vi stannar till i en charmig vinbutik, där ett glas rött ackompanjeras av ett urval av charkuterier. I en annan butik täcks väggarna av burkar fyllda med sylt i både klassiska och oväntade smakkombinationer.

*Les Domaines Qui Montent (vin)*  
2 place Lili Boulanger

*La Chambre (sylt)*  
9 rue des Martyrs

Turen avrundas sött med några kulor ekologisk glass och en chou à la crème – ett fluffigt, bakverk fyllt med krämer i olika smaker. Lite för sött för undertecknad, men både guiden och de övriga på turen smaskar glatt i sig sina bakelser och passar samtidigt på att köpa med sig några extra. Tre timmar senare har vi fått uppleva en rundvandring som varit underhållande såväl som välsmakande och fylld av berättelser om kvarterets mytomspunna era.

*Glazed (ekologisk glass)*  
54 rue des Martyrs

*Popelini (gräddkräms-bakelser)*  
44 rue des Martyrs



Turen bokades via Paris A Dream, som har ett urval av kulinariska turer med olika teman i flera av Paris kvarter.

Tack till L'Hôtel des Grands Voyageurs som stod för övernattnin.



**CAMP**  
FRESH & BUBBLY

PIGGT & LIVLIGT FRANSKT BUBBEL  
I KLIMATSMART BURK!

**SPARKLING BRUT**  
**FRANCE**

ART NR 2814 · 11,5% VOL · 200 ML · PRIS 38 KR + PANT · WWW.FOLKOFOLK.SE

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



# Budget eller lyx

**P**åsk och Frankrike, två favoriter hos oss som är härligt sammanflätade och där alla drycker den här gången kommer från de fantastiska A B C-regionerna. Nu när alla svenskar fått pippi på bastu tipsar vi om avkylande bubbel som passar utmärkt till babbel och kackel och tillhörande bastukorv. Vi föreslår även passande dryck till ägg, detta mångfacetterade livsmedel som vi svenskar äter närmare 4 500 ton av under påskveckan. Det motsvarar i runda slängar 70 miljoner stycken. Rätter med ägg är oftast både enkla och snabba att tillaga så du slipper vara uppe med tuppen. Vi säger som KAJ, ”släpp all stress idag” och uppmanar er att fokusera på nära och kära i påskhelgen.

## Bubbel -bad och bastu

Det råder bastufeber i vårt land. Påskhelgen ger många lediga dagar till att värma upp både kropp och själ för att sedan svalka sig med gott i glas. Vi föreslår friska och uppiggande bubbler. Yksi, kaksi, kolme, crémant.

Håll ångan och humöret uppe och svalka dig med detta friska ärgångsbubbel med distinkta toner av mogna gula äpplen, gröna päron, pigga krusbär och citruszest. Värme wants Wantz.

Wantz Crémant d'Alsace Carte Noir Brut, 2022 Alsace / 7737 / 139 kr



”Hett” vin där smultron och solvarma hallon dansar kind emot kind med pomelo och smöriga kex. Bubbolorna spritter i glas. Likt en ko på grönbete och får tuppen att gala k(l)uckeliku.

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

## Äggande och ägg-cellemt

Ägg har gjort sig känt för att vara extra klurigt att matcha till vin. Det bästa sättet att hitta en lyckad smakkombination är att addera en smakbrygga på tallriken, det vill säga något som är känt för att vara toppen till vin.

Till påskomeletten med lök och grönsaker blir ett svalt rött som detta äggstra gott. Bärga toner av jordgubbar, hallon och blåbär samt en inbjudande örtighet. Serveras svalt.

Beaujolais-Villages, 2022 Bourgogne / 5003 / 129 kr



Ägg med majonnäs och rom trivs som tuppen i hönsgården med ett friskt vin. Slå på stort med en nyhet där gula äpplen och grapefrukt lilar väl med brioche och pomelo.

Duval-Leroy Organic Brut Champagne 20144 / 499 kr **NYHET Ekologiskt**

## Aromrika Alsace

På de branta sluttningarna odlas framför allt regionens ädla druvor som ger upphov till smakrika viner. Deras finess och uppfriskande syra får både smaklökar och aptiten att be om mer efter första sippen.

Potpuri av gröna äpplen, gul melon, mogen ananas och citrus. Örtiga toner som knyter ihop hela säcken av smaker och blir fina fisken till påskens skaldjur.

Jean Biecher Riesling Organic Réserve, 2023 12284 / 117 kr



Vin med en igenkännlig påsgul etikett vars härliga blommighet och aningens restsötma passar som hand i handske med både dukning och de något sötare rätterna, som sill i alla dess former.

Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve, 2023 5244 / 139 kr

## Briljanta Bourgogne

Bourgogne finns numera med på UNESCO:s världsarvslista, tack vare sina unika klimat. Härifrån kommer några av världens mest exklusiva viner och är utan tvekan en ”stekhet” region bland konsumenterna världen över.

Goding på chardonnay, världens mest odlade druva, tillika omätligt populär tack vare sin mångsidighet. Störtskön kombo av gräpären, citrus och en viss nöthet samt kritig mineralitet.

Patriarche Chablis Cuvée Léonce Bocquet, 2023 5383 / 179 kr



Elegant pinot noir, druvan på mångas läppar just nu. Lägger ribban högt med bärga toner av hallon, jordgubbar, och en frisk fläkt av cassis samt elegant stråk av choklad och krämig nougat.

Joseph Drouhin Rully Rouge, 2022 92748 / 349 kr **Tillfälligt sortiment**

## Chica Champagne

Med sina friska smaker, eleganta bubbler och en oslagbar förmåga att fira livets små och stora ögonblick, är champagne mer än bara ett vin – det är en upplevelse som förknippas med fest och flärd. Låt ljudet av korkpoppandet bli startskottet för en härlig ledighet.

Skåla in påskens tillsammans med familj och vänner med denna ”kuliga” bekantskap. Smak av nougat, röda äpplen, lime och en härlig ton av nygräddad croissant.

Guldula Premier Cru 73077 / 389 kr



Friskt och fruktigt på ett inbjudande sätt där gröna äpplen och friska apelsintoner intar förarsätet med krämig nougat och persika som passagerare. Extra plus för den vackra flaskan.

Launois Blanc de Blancs Grand Cru Réserve 7450 / 399 kr

**FONTANAFREDDA**  
FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

# MED TRADITION I VARJE RAND



VINNARE AV ÅRETS RÖDA BOX 2024



Fontanafredda är det randiga vinet. Ränderna är en del av vår unika historia, vårt arv och vår framtid. Ränderna är mer än bara ett mönster. De är en symbol för kunglighet och för århundraden av vintradition. Ränderna visar ett hantverk som gått i generationer, passionen för druvorna och för kärleken till Piemonte.

Sedan 1858 har Fontanafredda producerat vin av högsta kvalitet, med tradition i varje rand.

Fontanafredda Piemonte Barbera Nebbiolo 295 kr | Nr: 54893 | Alk 13,5 % | 3000 ml

# Alkohol kan skada din hälsa.



# Vintugg med Jenny och Caroline



## Fransk senapsill

8 bufféportioner

- 2 förpackningar 5-minuterssill à 420 g
- 1 äggula
- 2 msk vanlig dijonsenap
- 5 msk grovkornig dijonsenap av hela senapsfrön eller liknande typ av senap
- 2 msk strösocker
- 1 msk vitvinsvinäger
- 1 dl rapsolja
- 2 dl crème fraiche
- 2 msk urkramad, hackad kapris
- 3 msk hackad timjan
- 1 dl hackad gräslök
- salt
- nymald vitpeppar

1. Häll av lagen och låt sillen rinna av väl. Skär hela filéer i bitar.
2. Rör ihop äggula, senap, socker och vinäger. Tillsätt oljan droppvis under vispning till en tjock sås.
3. Blanda i crème fraiche, kapris och örter i såsen. Smaka av med salt och peppar.
4. Vänd ner sillen. Låt helst smakerna stå till sig i kylen några timmar eller över natten.

*Trerlig inledning på påsk-  
middagen är att bjuda  
senapsillen som tiltugg på  
rostad baguette.*



Foto: Janine Laag

**Inlagd sill på franska påskbord?** Nej, tänker man spontant eftersom smörgåsbord är en svensk företeelse. Men kanske är det inte så långsökt då sill ju finns att köpa i Frankrike. Vanligast är den typen av inlagd sill som kommer från Nederländerna, haring, vilken även är ursprunget till vår matjessill.

Egentligen förekommer sill i hela Nordeuropa, men det som gör svensk inläggning annorlunda är att vi använder socker, en så kallad 1-2-3-lag. Vad som också gör sillen speciell för oss svenskar är att den är viktig vid stora högtider. Genom åren har det utvecklats en mängd olika smaker, senapsillen kom till på 1930-talet och är numera oumbärlig för många

under påsk, midsommar och jul. Vi bjuder på en twist och tycker själva att den franska touchen ger det lilla extra.

För att få den rätta franska smaken beger vi oss till Dijon i Bourgogne. På 1600-talet var Dijon centrum för senapstillverkningen och 1776 startade Grey & Poupon sin kända fabrik. Än idag står staden för 90 procent av Frankrikes senapstillverkning. Vid sidan av salt och vitt vin görs den klassiska senapen på senapsfrö från svartsenap vilket skiljer den från svensk, liksom att den inte innehåller socker.

*“Senapsillen kom till på 1930-talet och är numera oumbärlig för många under påsk, midsommar och jul.”*

Tvärtemot vad man kan tro är dijonsenap, moutarde de Dijon, inget skyddat varumärke utan ett recept. Det gör att senapen kan tillverkas av andra fabriker så länge de följer receptet, vilket är anledningen till ett stort utbud av vad som kallas ”fransk senap”. En mer okänd variant är Burgundsenap, Moutarde de Bourgogne,

vilken däremot har en skyddad ursprungsbeteckning. Detta betyder att senapen måste tillverkas i distriktet Bourgogne, med vitt vin av druvan aligoté samt senapsfrö från Bourgogne.

Trots de franskinspirerade ingredienserna bjuder vår senapsill på den typiska svenska smakpaletten sött, salt och syrligt. En smakbild som är viktig att ta hänsyn till vid dryckesvalet. Sill är dessutom en fet fisk med högt umamiinnehåll och därtill kommer såsens kryddighet och smakrikedom. Vanligtvis dricker vi öl till inlagd sill och här är ljus lager alltid ett säkert kort. Men även ett ljust veteöl med låg eller måttlig beska är en fin matchning.

Om man istället önskar ett glas vin till maten är vitt fruktigt vin med lite restsötma, som samtidigt bjuder på hög syra ett utmärkt alternativ. Viktigt att tänka på är att vinet alltid bör vara något sötare än maträtten för att inte upplevas strävt. Man bör också undvika vin som har fatkaraktär.

En trevlig och ”Lethsam” pava från Sound of Music-land. Inslag av krusbär, päron, honungsmelon och druvtypisk vitpepprighet, karaktärer som gör valet ”Leth” som en plätt till sillen.

Leth Grüner Veltliner, 2023  
Österrike / 4200 / 99 kr



Restsötma och pigg syra gör att den trivs som fisken med sillen. Inslag av honung, citrus, melon samt päron. Angenäm procent (8 %) gör att den passar både till lunch och middag.



Köningsmosel Riesling, 2023  
Tyskland / 7469 / 79 kr

Fransos som passar träs bien till den franska senapsillen. Smaker av exotisk frukt, frisk citrus, honung och kryddiga korianderfrön. Finns även som alkoholfri variant.

1664 Blanc  
Frankrike / 1514  
18.90 kr (330 ml)



Vi blickar mot ”öjn” och njuter en ljus lager med maltiga toner av sirapslimpa, aprikoser och knäck i glaset. Gör smörgåsbordet så mycket bättre.

Gotlands Bryggeri  
Wisby Lager Eko  
Sverige / 1480  
20.50 kr (330 ml)  
Ekologiskt



TESTA VÅR  
SKÄRGÅRDSBUFFÉ

NU TILL HALVA PRISET!  
webbpris 167,50 kr

(ordinarie pris 335 kr)

Priset gäller 22/4 t.o.m. 18/5.  
När du bokar, använd rabattkod **GODORSAK**



Vi bjuder dig, vem bjuder du?

Unna dig en skön dag till havs på M/S Eckerö med god mat, underhållning och taxfreeshopping. **Vi erbjuder 50 % rabatt på vår härliga Skärgårdsbuffé!** Njut av sill och lax, gubbröra och rakor, fräscha sallader, mör oxfilé, fläskinnerfilé och caesar-kyckling – för att nämna bara några av alla goda orsaker att resa med Eckerö Linjen. Läs mera på [eckerolinjen.se/godorsak](http://eckerolinjen.se/godorsak) Vi bjuder dig – vem bjuder du?

**ECKERÖ LINJEN**

[www.eckerolinjen.se](http://www.eckerolinjen.se) • Tel. 0175-258 00 • Öppet alla dagar



Semestra  
på vackra  
Åland!

Boka redan nu!

Inspiration,  
resepaket  
och mycket  
mer på

[eckerolinjen.se/resepaket](http://eckerolinjen.se/resepaket)



Ta bussen till båten!

Du hittar din närmaste  
hållplats på [eckerolinjen.se/](http://eckerolinjen.se/)  
anslutningsbussar

Buss + båt + nöje  
webbpris 195 kr





# Påskens smårätter

## - lättlagade, läckra och lockande

Påskhelgen bjuder på många dagar när vi kan njuta av ledighet såväl som trevligt samkväm samt mycket härlig matlagning. Avslappnat drinkmingel, traditionellt sillbord eller en klassisk trerättersmiddag, under vårens storhelg ges tillfälle för all typ av umgänge. Våra läckra små aptitretare eller en spirande vårgrön förrätt där primörernas primör får glänsa, bidrar definitivt till en god och glad påsk.



## Sparris med dragonsmakande mousselinesås

Vit sparris med sauce hollandaise, eller hollandaisesås, är en kär klassiker så här års. Vi väljer dock grön sparris samt ger den gyllengula såsen en twist. Genom att vända ner en klick vispad grädde får man en luftig mousselinesås, vilken får extra fransk touch av färsk dragon. Sparrisen och såsen passar också bra att servera tillsammans med kallrökt lax eller skinka.

4 portioner

ca 500 g grön sparris  
salt  
ätbara blommor eller smörgäskrasse till garnering

**Sås**  
150 g smör  
2 äggulor  
1 msk citronsaft  
½ msk iskallt vatten  
¼ krm cayennepeppar  
½ tsk rivet citronskal  
1 msk hackad färsk dragon  
salt  
½ dl vispgrädd

- Såsen:** Smält smöret i en kastrull, dra åt sidan och låt svalna något.
- Lägg äggulor, citronsaft och vatten i en skål och ställ över en kastrull med sjudande vatten (vattenbad). Vispa hela tiden tills äggkrämen tjocknar, den får inte koka.
- När krämen tjocknat, lyft skålen från vattenbadet. Vispa i smöret, först droppvis och sedan i en tunn stråle. Äggkrämen ska absorbera smöret innan mer tillsätts.
- Smaksätt såsen med cayennepeppar, citronskal, dragon och salt.
- Vispa grädden fluffig och vänd försiktigt ner i såsen. Såsen ska inte värmas mer, men går också bra att servera rumstempererad.
- Sparrisen:** Bryt av den nedre grova delen på sparrisen. Sjud sakta i saltat vatten, sparrisen ska ha lite motstånd kvar när den är färdigkokt. Koktiden är beroende på tjocklek, men grön sparris är klar på några minuter.
- Lägg upp sparrisen på tallriker, toppa med sås och garnera med ätliga blommor eller krasse.

## Kanapéer med laxtartar

En fransk råbiff med dijonsenap, kapris och pommes säger vi inte nej till. Men så här i påsktid tar vi med oss den franska inspirationen och gör istället lyxiga kanapéer med laxtartar. Våra "canapés au tartare de saumon" passar bra till drinken eller som ett fräscht inslag på påskens smörgäsbord.

12 stycken

**Kanapéer**  
ca 1 dl crème fraîche  
6 skivor formbröd av större modell  
ca 60 g svart stenbitsrom  
hackad gräslök  
ätbara blommor  
spritpåse  
utstansningsring, ca 4 centimeter i diameter

**Tartar**  
180 g lax av sushikvalitet  
2 krm stött rosépeppar  
1 tsk rivet citronskal  
1 krm salt

- Lägg crème fraîche i en spritpåse, använd munstycket som har det minsta hålet. Förvara i kylan tills den ska användas.
- Rosta brödet.
- Skiva laxen och skär laxkötten i fina tärningar. Arbeta in rosépeppar, citronskal och salt med en gaffel. Dela laxen i 12 små högar.
- Tryck ner utstansningsringen i ett av bröden. Låt ringen sitta kvar. Lägg ner en laxportion och platta till. Tryck försiktigt upp kanapén från ringen. Fortsätt på samma sätt med resten, det blir 2 kanapéer av varje brödskiva.
- Spritsa små klickar av crème fraîche runt om. Lägg en klick rom i mitten. Strö på hackad gräslök och garnera gärna med ätbara blommor.
- Kanapéerna bör serveras snarast eftersom brödet mjuknar snabbt.



Ätbara blommor finns i grönsaksdisken i välsorterade matbutiker.

Underbara primörtid. Sparrisen är en självklar del i säsongens matlagning och värkänslan förhöjs med två vita viner som bjuder på fruktiga och friska toner.



Fruktigt vin med krispiga gröna äpplen, päron och persikor samt en örtighet som möter dragonen. Frisk lime och mineralitet ger fräschör samt "bryterigenom" det feta i såsen.

Mezzacorona  
Müller-Thurgau, 2023  
Italien / 20086 / 99 kr



En härlig blend med allt som önskas av en lyckad druvblandning, Gemischter Satz. Fruktigt, aromatiskt och friskt som gör att sparrisen såväl som den luftiga såsen trivs.

Weinwurm  
Gemischter Satz, 2024  
Österrike / 23153 / 115 kr

Delikata små munsbitar som lätt slinker ner. Vad är mer rätt än att fira in våren med säsongens friska rosévin eller en vit nyhet som är en riktig fräsching. Vi utbringa en skål för den vackra årstiden och ljuset samt njuter av värvindar friska.



Laxrosa skapelse som på ett ypperligt vis möter rosépepparkryddad laxtartar. Fräscha toner av sommarens solmogna smultron, röda vinbär, mogna persikor, färska örter och uppfriskande blodgrapefrukt.

Jurtschitsch  
Rosé von Zweigelt, 2023  
Österrike / 5600 / 125 kr



Spanska vita viner trendar och druvan verdejo är känd för friska och fruktiga viner. Gröna äpplen, krusbär, svarta vinbärsblad och gul melon är smaker vi gärna njuter till kanapéerna.

Demino Verdejo, 2023  
Spanien / 92064 / 129 kr  
**Tillfälligt sortiment**

# Patriarche Bourgogne Chardonnay

Komplex, fyllig och frisk till skaldjur och finare fisk

I staden Beaune i hjärtat av Bourgogne har vinhuset Patriarche verkat sedan 1780.

Deras Bourgogne Chardonnay är gjord av enbart chardonnay. Druvorna kommer från odlingar i Yonne, som ger mineralrika viner, Côte de Beaune, som ger eleganta viner, Côte Chalonnaise, som ger fylliga, komplexa viner samt från Mâconnais, som ger friska viner. En femtedel lagras på ek i 6-9 månader, resten på stältank.

Ett perfekt balanserat vin utmärkt till fisk- och skaldjursrätter. Prova till en krämig kräftsoppa med mycket dillsmak. Eller en bergtunga bakad i folie, serverad med skirat smör och vit sparris.

Vinet kan lagras i 2-3 år.

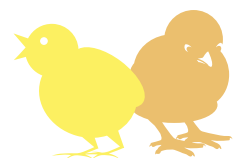


2023 Patriarche Bourgogne Chardonnay "Cuvée des Visitandines" 139 kr. Varunr. 71159. 12,5% vol. Finns i alla Systembolagets butiker.

# Alkohol kan orsaka nerv- och hjärnskador.



# Ingen påsk -utan lamm



Traditionen att äta lamm till påsk är relativt ny i Sverige och kommer ursprungligen från länderna kring Medelhavet. Anledningen är att svenska lamm historiskt sett föddes på våren för att sedan kunna beta utomhus under sommaren. Numera föds de dock året runt för att möta det lammälskande svenska folkets efterfrågan. Vi drömmer oss bort till varmare breddgrader, tar vara på medelhavstraditionen och smaksätter våra lammrätter med örter, oliver, citron, vitlök, getost och sardeller.



## Olivfylld lammstek med vitlök och sardeller

Att samla familj och vänner runt en lammstek är för många ett måste under påskhelgen. Tapenade äts som plockmat i hela Frankrike liksom i andra medelhavsländer men vi låter den umamistinna röran bli en smakrik fyllning.

4-6 portioner

ca 1 ½ kg benfri lammstek  
salt  
nymald peppar  
bindgarn  
smör till stekning

### Fyllning

1 ½ dl svarta urkärnade oliver av god kvalitet  
3 vitlöksklyftor  
4 sardellfiléer  
4 msk hackad färsk timjan och rosmarin  
rivet skal av 1 citron  
2 msk olivolja  
nymald peppar

- Fyllning:** Hacka oliver, vitlök och sardeller. Blanda ihop ingredienserna.
- Fläk ut steken. Banka försiktigt ut köttet, exempelvis genom att lägga på ett bakpapper och banka med en kastrull. Krydda snittytan med salt och peppar.
- Fördela fyllningen över köttet och tryck till ordentligt. Rulla ihop till en fast rulle och bind noga om med bindgarn. Hit går bra att förbereda i god tid.
- Sätt ugnen på 125 grader. Bryn steken runtom i smör. Salta och peppra. Lägg över köttet i en ugnsfast form eller på bakpappersklädd plåt. Stick eventuellt in några rosmarinkvistar under bindgarnet.
- Stick in en termometer i köttets tjockaste del. Stek mitt i ugnen till en innetemperatur på 58 grader, för rosa kött.
- Ta ut steken låt vila under folie cirka 10 minuter. Skär köttet i tunna skivor vid servering.

Rödvinsås är gott till lammsteken. Så även potatisgratäng där potatisen med fördel varvas med Roquefort eller annan fär- eller getost, olivoljefräst babyspenat, vitlök och lök.

## Örtkryddad lammfärspaj med getost

En lammfärspaj är utmärkt på påskens buffébord likväl som att servera som ensamrätt. En god sallad som hastigt blandas med olivoljevinäggret med dijonsenap och vitlök smakar lika gott som franskt till.

6 bitar

### Fyllning

1 gul lök  
3 vitlöksklyftor  
olivolja  
300 g lammfärs  
1 msk herbes de Provence  
1-2 krm chiliflakes  
2 dl passerad tomat  
salt  
ca 175 g getost  
3 ägg  
1 dl mjölk  
1 dl crème fraîche  
100-150 g cocktailtomater  
ca 1 dl oliver

### Botten

3 dl siktat dinkel- eller vetemjöl  
2 krm salt  
150 g kallt smör  
1-2 msk kallt vatten

- Arbeta ihop mjöl, salt och smör till en smulig massa, gärna i matberedaren. Tillsätt vattnet och arbeta ihop till en deg. Låt vila i kylen i en plastpåse cirka 1 timme.
- Tryck ut degen i en större pajform med löstagbar kant, 26 centimeter i diameter. Nagga botten med en gaffel. Låt vila minst 1 timme i kylen.
- Sätt ugnen på 200 grader. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen cirka 10 minuter.
- Hacka lök och vitlök.
- Mjukstek löken i olivolja. Höj värmen och tillsätt färs och vitlök. Bryn tills färsen är smulig. Blanda i örtkrydda, chiliflakes och tomat. Koka ihop några minuter utan lock. Låt svalna. Smaka av med salt.
- Häll säsen i det förgräddade pajskalet. Smula över osten. Vispa ihop ägg, mjölk, crème fraîche och ½ tsk salt. Häll äggstanningen i formen. Lägg på halverade tomat och oliver.
- Grädda pajen mitt i ugnen cirka 40 minuter.



Påsk + lammstek = sant. Rosastek lammkött med medelhavsinspirerad och smakrik fyllning. I glasen blir det två norditalienska rödviner, med olika prislapp och karaktär, som båda trivs utmärkt i sällskap med stekens örtighet och oliver.



Folkkärt vin som är lätt att tycka om. Med mjuka aromer av mörka bär, mandel och mogen frukt. Gjort med ripassometoden där vinet jäses en andra gång med skal från tillverkning av Amarone.

Casalforte Ripasso, 2021  
Italien / 5352 / 119 kr

Finlemmad "Superiore" där en del torkade druvor ingår vilket ger len fruktighet och mörka körsbärstoner. Fläkt av kryddnejlika, kanel och kakao från fatlagring samt mineralitet och fin syra från kalkrik jord.

Ca' Rugate Campo Lavei Valpolicella Superiore, 2022  
Italien / 90179 / 199 kr  
Tillfälligt sortiment  
Ekologiskt



Örter och getost stortrivs tillsammans med lammkött. Likaså smakrika röda viner som även de bjuder på ett knippe färska örter. Mustigt och mumsigt i påsk, i glas såväl som på tallriken.



Merino Organic Red Wine, 2023  
Portugal / 2289 / 199 kr (2000 ml)

Ett mörkbäärigt rött vin med en fläkt av vanilj samt angenäm örtighet i både doft och smak. Självklart bäast till lammkött i alla dess former. Bolognets sötaste box, en färs tacka.

Matvänligt vin från superhippa Piemonte som trivs ihop med påsklamm av alla de slag. Röd-bäriga friska toner från körsbär och lingon samt en bukett örter, diskret viol och viss fatkaraktär.

Bricotondo Barbera, 2023  
Italien / 2773 / 109 kr



5/5 Full pott!

Boxtoppen, augusti 2024

Fynd! Klassiskt Chianti från Toscana i nostalgisk bastflaska!

Vinbörsen.se, oktober 2024

# Bastflaskan

EN ITALIENSK IKON

"Klassiskt vin för en romantisk tête-à-tête"

BG Kronstam,  
Vinbörsen, feb 2024



119 Kr

VILLA PUCCINI

Festligare.se

Villa Puccini Chianti DOCG Bastflaska - Art nr 70095 - 75 cl - 119 kr

Att börja dricka  
i tidig ålder  
ökar risken för  
alkoholproblem.



# Gott & smått

## Finfin fransk fromage

Frankrike har en hel skattkista med ostar. Nu lanseras två praktiska portionsförpackningar; Sélection de nos Montagnes och La Sélection des Médailles, där varje bit är en hyllning till landets traditionella osthantverk. Finns i väl sorterade livsmedelsaffärer. Rek. pris mellan 79.90 kr – 119 kr.



Färdigkomponerad ostbricka till påskbordet

## Värt att veta för skaldjursälskaren

Fransmännen älskar sina ostron men även i Sverige fiskas de högkvalitativa blötdjuren. I fiskikonen Nils Molinders bok "Ostron musslor & snäckor: recept, vett och värt att veta" finns massor av inspiration och recept på ostron: grillade, pocherade, gratinerade och råa med olika toppingar. Pris ca 195 kr på adlibris.com eller melanders.se



## DÉLICIES DE FRANCE

Franska Delikatesser & Goda Presentor



## Délices de France

Paradiset för dig som vill njuta av franska delikatesser. Här finns allt från chark och ost till kryddor, olivoljor och lyxiga tvålar. [delicesdefrance.se](http://delicesdefrance.se)

## Strövtåg för finsmakare

Vinvandringar i Alsace och Champagne som bjuder på allt från förtryllande vackra landskap, charmiga vingårdar, historia, kultur och kulinariska upplevelser. Mer information på [temaresor.se](http://temaresor.se)



## Kryssa i vår

Ett miljöbyte kan verkligen skapa guldkant på tillvaron. Lyxa med en kryssning, njut av trevligt umgänge, god mat och dryck. Varför inte unna dig själv något extra eller passa på att köpa en present? På Eckerö Linjen kan man i lugn och ro botanisera i en 600 kvm stor taxfreebutik som är fylld med godsaker, parfym, vin och mycket mer. För sortiment och fina specialerbjudanden; [eckerolinjen.se/taxfree](http://eckerolinjen.se/taxfree)



## Nytt och gott på mejerihyllan

Det nya växtbaserade "smöret" från Eleplant smakar smör. Det kan användas i matlagning och ger samma bakresultat samt har 50% mindre klimatavtryck jämfört med annat smör. Görs på havredryck istället för mjölk och en blandning av kokos-, shea- och rapsolja. Pris cirka 39.90 kr för 600 gram.



## Om olyckan är framme

Som medlem hos Cervera får man en mängd olika förmåner. En är glasgaranti vilket betyder att om ett glas på fot går sönder inom två år ersätts du med ett nytt helt utan kostnad. Medlemskapet innebär fler exklusiva erbjudanden. Mer information om glasgarantin finns på [cervera.se/glasgaranti](http://cervera.se/glasgaranti)



## Glad lax i påsk

Norrmännen är kända för sin lax och den skinn- och benfria laxen från Froya håller högsta kvalitet. Perfekt till påskens carpaccio med senapsmajonnäs och gräslök. Snabbgrava och servera med hovmästarsås eller lägg på grillen. Finns i de flesta större matbutiker, mer information på [froyasalmon.no](http://froyasalmon.no)

## Grattis till 100 år

Gjutjärnsgrutorna från Le Creuset har livstidsgaranti, gjorda för att hålla över generationer. I år firar företaget 100 år av tidlöst franskt hantverk. Serien Sea Salt innehåller olika typer av köksutrustning i havets vackra toner av dämpat blått och ljusgrönt. Mer inspiration på [lecreuset.se](http://lecreuset.se)



# 0-gradigt till påsk

Nollgradiga drycker är ett välkommet inslag till påskens begivenheter, oavsett om aprilvädret bjuder på varma eller kalla temperaturer. Alkohol fria drycker är en trend som växer sig allt starkare för varje år så självklart har de en given plats på påskbordet.



Friskt, torrt med små eleganta bubblor. Görs av äppelmust, kolsyrat vatten och naturliga smaker. Innehåller inget socker eller sötningsmedel. Finns i sex smaker på Coop från vecka 15.

Mustly Sparkling Coldpress  
Sverige / ca 20 kr  
**NYHET**

Humlearomatisk IPA signerad "ölvärldens rebeller", bryggd i Skottland. Tydlig beska och inslag av tallkåda, exotisk frukt och apelsin.

BrewDog Punk IPA  
Alcohol free  
Storbritannien / 11945  
16.90 kr + 1 kr i pant (330 ml)



Denna kullerbytta (Galipette) av 100% pressade äpplen kommer från små odlingar. Smaker av röda äpplen, honung, apelsinest och torkade kryddor.

Galipette Non-Alc  
Pommes à cidre  
Frankrike / 11964  
19.90 kr (330 ml)



Snapsen hör både påsken och sillen till och med 0% kan alla vara med i gemenskapen och skåla. Klassiska akvavitsmaker av kummin, anis och dill.

Skåne Alkoholfri Snaps  
Sverige / 1948 / 78 kr  
+ 1 kr i pant (350 ml)



Rosa burk med rosa bubblor. Torr, frisk och bäriga toner av hallon och röda vinbär i samklang med syrlig rabarber och fräsch blodgrape.

Chavin Rosé Sparkling  
Non Alcoholic  
Frankrike / 1942 / 29 kr  
+ 1 kr i pant (250 ml)



Alkoholfritt bubbel från Sveriges mest kända champagnekonnässör där gula äpplen, mandelmassa och smöriga kex frotterar sig med nektarin och vit choklad.

Richard Juhlin Non Alcoholic  
Blanc de Blancs  
Frankrike / 1915 / 89 kr



## Ekologiskt & Smakrikt vin från Italien



ZENSA PRIMITIVO ORGANIC  
109 kr, art.nr: 73966, alk: 14% vol, 750 ml  
[solera.se](http://solera.se)

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



# Gott slut

## Citron- fromage

Förförisk, uppfriskande, fräsch, gul och innehållande många ägg. För oss är högtidens självklara efterrätt en len citronfromage, "fromage au citron", eftersom årets påskmat i ät&drick! har franska influenser.

4-6 portioner

2 dl vispgrädde  
4 gelatinblad  
4 äggulor  
1 ½ dl strösocker  
1 krm vaniljpulver  
rivet skal av 2 citroner  
1 dl lätt crème fraiche  
pressad saft av 1 citron  
2 äggvitor  
citronmeliss till garnering

1. Vispa grädden, men inte alltför hårt.
2. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten cirka 5 minuter.
3. Vispa äggulor, socker och vaniljpulver pösigt. Blanda grädden med äggvispet, citronskal och crème fraiche.
4. Ta upp gelatinet och smält det i citronsaften på mycket svag värme, det får inte koka. Häll gelatinsaften i smeten i en fin stråle under omrörning.
5. Vispa äggvitorna till hårt skum. Vänd försiktigt ner dem i smeten med luftiga tag.
6. Fördela fromagen i 4-6 glas. Låt stelna i kyl minst 3 timmar.

### Charmör till citrus

Aromatisk och pärlande mamsell som ackompanjerat påskens efterrätt blir en match made in heaven.

Moscato d'Asti  
G.D. Vajra, 2024  
Italien / 90166 / 149 kr  
Tillfälligt sortiment

METODO CLASSICO • ITALIEN  
**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.



# God jul!

[Och lika god påsk.]

När det kommer till traditioner är vi svenskar ganska enkelspåriga. Ta det här med jul- och påskmat till exempel, en mat som är i princip likadan. Eriksbergs alkoholfria lageröl är en perfekt kompanjon oavsett högtid, tack vare sin fylliga maltiga smak och sin balanserade beska. En klassisk svensk lager till klassiska svenska högtider, helt enkelt.



FÖR *Kvalitetstid*

ALKOHOLFRI