

ät&drick!

NUMMER 5, 2026

Mat och dryck i kombination

Sommarens saliga smaker - ät utomhus, njut inombords

Sill med stil

Från glöd till gaffel

Soliga sippar

Svin(n)smarta
förpackningar





NU ÄR ALTANMIDDAGARNAS OCH UTEFESTERNAS TID

Med vårt nya Stekhällsset 58 cm WG och Grillvagn får du ett flexibelt utekök för både vardagsmiddagar och vårens och sommarens alla bjudningar.



BYGG DITT UTEKÖK MED MUURIKKA



STEKHÄLLSSET WG 58 CM

Stekhäll, gasolbrännare och grillvagn i ett. Med arbetsyta, förvaring och inbyggd tändning är du redo att börja laga mat direkt. En stabil lösning som gör det enkelt att samla allt på ett ställe.

GRILLVAGN

Rymlig grillvagn med plats för både förberedelser och förvaring. Perfekt som bas i ditt utekök eller som komplement till stekhällssetet.



FAVORITEN TILL BURGARKVÄLLEN

Rund grillpress i gjutjärn



FÖRVANDLA DITT STEKHÄLLSSET TILL PIZZAUGN

Byt ut stekhällen och baka pizza direkt på gasolbrännaren med pizzaugnssetet. Ett enkelt sätt att variera matlagningen. Passar stekhällsset 58 cm. För användning krävs lock 58 cm (säljs separat).



PRAKTISKT LOCK MED TERMOMETER

Bevarar värmen och gör matlagningen snabbare. Finns i stl 48, 58 och 78 cm.

VÄDERTÅLIGT ÖVERDRAG

Skydda ditt stekhällsset WG 58 cm eller din grillvagn med ett tåligt och vattenavvisande överdrag.



Följ oss på Instagram @muurikkasverige

HITTA RECEPT & UPPTÄCK HELA VÅRT SORTIMENT PÅ MUURIKKA.SE

MUURIKKA

THE ORIGINAL

Sommarens soundtrack stavas smakupplevelser

Även om många anser att vår bästa tid är nu rent årstidsmässigt så kan mycket kännas upp och ned för tillfället. Förutom ett stängt sund som skapar kaos, krig i vårt närområde och en elitskola i blåsväder, har det även precis kommit en studie som visar att fransmännen numera inmundigar mer öl än vin per capita! Men trots att det kan kännas som upp och nervända världen, finns det saker som skapar både stabilitet och glädje i en annan så osäker vardag. Och det "fenomenet" stavas smakupplevelser. Det är knappast någon hemlighet att god mat och dryck, särskilt i kombination, skapar livsglädje och välbehag. **ät&drick!** drar sitt strå till stacken genom att bidra med säsongrelaterade recept och härliga drycker, i en förhoppningsvis ljuv och spännande förening. Vi har precis klivit in i juni och nu ligger hela sommaren framför våra fötter. I denna ljuva sommartid tar vi fasta på utelivet och tillagar maten under bar himmel samtidigt som vi ställer oss frågan varför maten oftast smakar godare utomhus? Är det frihetskänslan, näraturens upplevelsen, en laissez-faire inställning eller möjligen en kombi-

nation av alla tre? Oavsett vad, så är det hög tid för njutning. Rätterna i det här numret är lätta att förbereda och helrätta att ta med sig ut i det gröna. Vi tänker grillat, sallader och självklart ingen (mid)sommar utan sill. Vi tipsar om härligt somriga drycker i alla färger både över och runt nollprocentaren som passar både till mat och prat. Droppar som förhöjer stämningen utan att ta över.

I utehängets tid är det praktiskt att inte packa picknickväskan för tung vilket får oss osökt att tänka på lättviktiga behållare. Vilken förpackning är den mest klimatsmart? Vi försöker på ett pedagogiskt och "lättamt" sätt reda ut detta utan att för den skull bli för tekniska, en stor utmaning, men skam den som ger sig. Dessutom besöker vi en framstående producent i undersköna Rhönedalen, föreslår vad man inmundigar till sommarens fotbollsfest, vad man dricker vid poolen samt vad man serverar till sommarens röda juvel.

Nu återstår det enbart att önska er en härlig läsning och en avkopplande sommar fylld av läckra och nerviktlande smakupplevelser.

*Glad sommar!
Jenny och 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 långt 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 gurkstaden och en sann frankofil efter 15 år i södra Frankrike. Även mitt vinintresse väcktes i ostens och baguettens förlovade land vilket ledde till en sommelierexamen.

I REDAKTIONEN:

REDAKTÖR
Caroline Hofberg
caroline@atodrick.se

GRAFISK FORMGIVARE
Mia Holmberg
mia@atodrick.se

FÖR ANNONSERING
kontakta:
annons@atodrick.se

REDAKTÖR
Jenny Asplund
jenny@atodrick.se

FOTOGRAF
Ove Lindfors

FÖLJ OSS GÄRNA
www.atodrick.se
@atodrick

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

Omslagsbild: Pexels

Sommarens bubblande nyhet!

99 kr

"Prisvärd"
ALLT OM VIN 2026

Finns i alla butiker.

NR: 272801 ALK: 11,5% 750 ML

Alkohol är beroendeframkallande

Gott & smått

Skapa medelhavs-känsla i köket

Gjutjärnsgrutorna från Le Creuset är ikoniska, de har livstidsgaranti och är gjorda för att hålla över generationer. Även deras ugnsäkra stengods håller hög kvalitet och har 10 års garanti. Säsongs nya färg har en glittrande blågrön nyans och är inspirerad av den avslappnade livsstilen vid Medelhavet. Buffégrytan med blommotiv rymmer 2,2 liter och kostar 3599 kr. Fiskfatet Heritage i stengods rymmer 1,6 liter och kostar 1399 kr. Blue Riviera finns på en mängd olika produkter. Fler modeller och priser på lecreuset.se



X-a i midsommar

Häng med Strömma på ett klassiskt och avslappnat skärgårdsfirande med midsommarlunch ombord, levande folkmusik och dans runt midsommarstången på en av Stockholms skärgårds mest uppskattade öar, Grinda. Kryssningen går med M/S Waxholm III eller M/S Gustafsberg VII, två klassiska skärgårdsbåtar med tränredning och panoramautsikt över de stockholmska fjärdarna. Mer info på stromma.se



Gott kött, rent samvete

Gårdssällskapet levererar ekologiskt kött av högsta kvalitet från svenska gårdar direkt till dörren. För grillfantasten finns säsongs olika köttlådor. "Styckmästarens grillåda" har exklusivt innehåll av detaljer som är svåra att hitta i vanliga butiker, exempelvis St Louis-cut, tomahawk, och flat iron stek med maximal smak och saftighet. Även andra styckningsdelar såsom högrevsfärs, korvar och tillbehör från småskaliga producenter ingår. Pris för 7,6 kg är 2365 kr. gardssallskapet.se



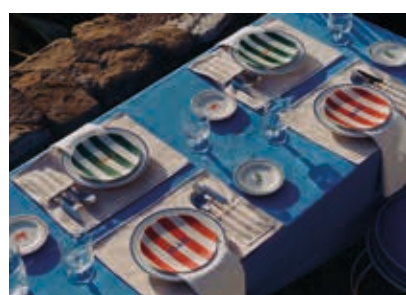
Stor grillsmak i litet format

Portabel kolgrill som är lika praktisk som snygg. Eldstad i porslinsmalj med integrerad förvaringsbricka samt skärbräda gör att man enkelt kan förvara, förbereda och laga maten. Tack vare ett inbyggt värmskydd kan grillen användas nästan varsohelst. De rostfria handtagen håller sig svala vilket gör att grillen tryggt kan flyttas även under användning. Everdure Cube finns i fyra olika färger och kostar 1999 kr på wittshop.com



Sätt x-tra färg på sommaren

H&M HOME välkomnar en sommar med tema à la Rivieran, inspirerad av strandklubbar och Medelhavets färger som får dig att åtminstone i tanken resa till varmare breddgrader. Färgglad kollektion av både porslin och bordslinje. Mer inspo på hm.se



(Mid)sommartid Frasig rulltårta med färskpotatis

Inbakad färskpotatis som passar lika bra till sommarens räkfrossa som på sillbordet. Den frasiga rulltårten görs av smördeg och fylls med färskpotatis, ost och sommarens örter. Vill du servera rulltårten tillsammans med räkor passar Rhode Islanddressingen bra till, liksom avokado, sallad och citronklyftor.

4-6 portioner

Rulltårta

- 1 rulle kyld smördeg, 250 g
- 200 g färskost med vitlök
- 200 g kokt kall färskpotatis
- salt
- nymald peppar
- 1 dl hackad gräslök
- 1 dl hackad dill
- 2 dl finriven vällagrad ost
- 1 ägg
- sesamfrö, gärna både vitt & svart

Rhode Island

- 1 dl majonnäs
- 1 dl crème fraîche
- ½ dl chilisås av ketchuptyp
- ½ msk färskrivna pepparrot
- 1 tsk konjak
- 1 tsk madeira
- 1-2 krm tabasco
- salt

Till servering

räkor, gärna både färska och röka eller sill, gravad/rökt lax

- Sätt ugnen på 225 grader. Rulla ut smördegen och bred på färskosten.
- Pressa potatisen över, salta och peppra. Strö på gräslök, dill och hälften av den rivna osten.
- Rulla ihop degen från långsidan och lägg den på en bakpappersklädd plåt.
- Pensla med lätt uppvispat ägg. Strö på resten av osten och sesamfrö.
- Grädda mitt i ugnen tills rullen är frasig och har fin färg, 20-25 minuter.
- Rhode Island:** Blanda ingredienserna och smaka av med salt.



Glad midsommar!



ALKOHOLFRI

Eriksberg
FÖR KVALITETSTID

Sillsamma favoriter

Sill, ansjovis och strömming ingår i vårt svenska matarv och få av oss kan tänka sig en (mid)sommar utan de salta och smakrika delikatesserna. Traditionsburna familjerecept är viktiga under storhelgerna men även nymodigheter brukar uppskattas. Men sommaren är lång och bjuder in till många tillfällen när sillabiten gärna får stå i centrum. En smörgåstårta med matjessill och hembakt tunnbröd med ansjovis och färskpotatis kommer garanterat att bli återkommande inslag i sommarköket.



Flatbread med färskpotatis och ansjovis

Ett mellanting mellan tunnbröd och pizza som passar lika bra till drinken som ihop med midsommarfirandets alla godsaker. Vi toppar brödet med färskpotatis och ansjovis, ingredienser man aldrig kan få nog av så här års.

2 bröd (cirka 16 bitar)

Botten

25 g jäst
1 ½ dl ljummet vatten, 37°
½ tsk strösocker
¾ tsk salt
3 msk rapsolja
ca 3 ½ vetemjöl

Fyllning och topping

3 dl crème fraiche
4 msk rivna pepparrot
1 msk ansjovisspad
400 g kokt kall färskpotatis
2 askar ansjovis à 125 g
ca 1 dl hackad gräslök
ca 1 dl hackad dill

- Botten:** Smula jätten i en bunke och rör ut i vattnet. Blanda i socker, salt och olja. Tillsätt mjölet, lite i taget, och arbeta ihop till en smidig deg.
- Låt degen jäsa under duk i rumstemperatur cirka 1 timme.
- Sätt ugnen på 250 grader. Ta upp och knåda degen på mjölat bord. Dela i två delar och kavla ut till tunna kakor. Lägg bröden på plåtar med bakplåtspapper.
- Förgrädda mitt i ugnen cirka 6 minuter. Ta ut och bred över potatisblandningen och lägg på ansjovisfiléer.
- Fortsätt grädda tills brödet har fin färg, cirka 8 minuter. Strö på hackade örter och servera nygräddat.
- Fyllning:** Rör ihop crème fraiche, pepparrot och ansjovisspad. Fintärna potatisen och vänd ner.

Ansjoivis, färskpotatis och en kall öl är alltid ett lyckat smakäktenskap. Serveras brödet som drinktilltugg passar vitt vin med hög syra och viss restsötma lysande. Som en skänk från ovan. Pax vobiscum!



Klunkvänlig bira från världens äldsta aktiva bryggeri, tidigare munkkloster. Maltig smak med fin beska och toner av ljus bröd, honung, örter och frisk citron som gifter sig med sommarsillen. Halleluja!

Weihenstephaner Original
Tyskland / 89078 / 19,90 kr
NYHET

Elegant och druvtypiskt klostervin som balanserar syra och sötna till perfektion. Ljuvliga toner av söt ananas, sammetslen honung, citronzest, frisk grönäpplig smak och mineral-salta. Amen!

Kloster Eberbach Baiken, 2024
Tyskland / 94273 / 229 kr
Tillfälligt sortiment



(Matjes)sill+ öl = sant! Men ett glas vitt till smörgåstårten är precis lika rätt. Till sillens och kaviarens salta och det kryddiga brödet behövs både restsötma och frisk syra för att knyta ihop hela smaksäcken.



Gyllene lager med fin harmoni mellan maltens rika fyllighet och humlens beska. Fruktigt med viss sötna, ljusa brödtoner och inslag av citrus. Viva Italia!

Poretti Premium Lager
Italien / 80202 / 15,90 kr
NYHET

Friskt och fruktigt med tropisk framtöning av ananas och honungsmelon i samklang med limedrivna syra. Krispigt och fräscht till blygsam peng.

Riesling for you and for me
Moldavien / 75620 / 76 kr



Silltårta med matjessill och gräslök

Matjessill är oumbärlig i det svenska sommarköket. Tillsammans med gräddfil, gräslök, hackat ägg och färskpotatis är den själva sinnebildningen för "det enkla är det goda". Vi tar smakerna med oss och bjuder in till tårtkalas. Smörgåstårten är ett trevligt inslag på midsommarbordet likväl som en lyxig lunchrätt.

8–10 bitar

1 hel kavring, ca 750 g

Fyllning

4 hårdkokta ägg
1 rödlök
4 dl crème fraiche
200 g naturell färskost
1 dl mildrökt kaviar (av typen Kalles)
3 msk dijonsenap
salt
nymald peppar

Till garnering

hackad gräslök
2 förpackningar hela matjessill
rödlöksringar
skivade rädisor
cornichoner eller
cocktailkprapris

- Kantskär brödet och skär 6 skivor på längden.
- Skala och hacka äggen och löken. Blanda alla ingredienser till fyllningen och smaka av med salt och peppar.
- Lägg ihop två brödskivor till en botten. Bred över en tredjedel av fyllningen. Lägg på ett nytt lager bröd och bred på en tredjedel av fyllningen. Lägg på sista lagret bröd.
- Bred resten av krämen över hela tårten. Plasta in och låt vila över natten i kylan så att brödet blir saftigt.
- Vid servering:** Täck kanterna med gräslök. Garnera tårten med sillbitar, gräslök, rödlök, rädisor och cornichoner som delats på längden eller cocktailkprapris.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
• BEAUNE •

ETT RIKTIGT
FYND!
PER BILL, DINA VINER DEC 2024

KLASSISK
BOURGOGNE
I MODERN
TAPPNING
INGENTING ÖVERTRÄFFAR
VÅL ORIGINALET

139
KRONOR

apricot

CRÉMANT DE BOURGOGNE FRANÇOIS MARTENOT
NR 7045101 / 7045106 · 2023 · 750/1500 ML · 139/299 KR · 11,5 % VOL

Alkohol kan skada din hälsa.

Sommarfruktig nudelsallad med sashimi

En av sommarens fräschaste sallader innehåller sashimi såväl som glasnudelsallad med en urgod asiatisk vinägrett. Söta solmogna nektariner, krispiga grönsaker, örter och sesamfrö bjuder in till bombastisk smakexplosion.

4 portioner

1 förpackning lax av sushikvalitet, 380 g
½ gurka
3 salladslökar
2 nektariner
100 g glasnudlar
ca 5 dl löst packade färska böngroddar
1 förpackning späda salladsblad, 65 g
ca 3 dl grovt strimlad koriander
3 msk rostade sesamfrön, gärna både svarta och vita

Dressing

1 röd chilifrukt
1 vitlöksklyfta
½ dl japansk soja
1 msk risvinäger
2 msk vatten
½ msk strösocker
1 tsk sesamolja
1 msk rivn ingefära

1. **Börja med dressing:** Finhacka chilin, behåll gärna lite kärnor för sting. Skala och hacka vitlöken. Blanda ihop alla ingredienser och rör tills sockret löst sig.
2. **Sallad:** Skär laxen i centimeter stora tärningar. Dela gurkan på längden, skrapa ur kärnorna och skiva. Strimla salladslöken. Skär nektarinerna i tärningar.
3. Tillaga nudlarna enligt förpackningen. Skölj dem i kallt vatten, låt rinna av och klipp dem eventuellt i mindre bitar.
4. Blanda nudlarna med dressing.
5. Blanda lax, grönsaker och nektariner vid servering. Vänd sist ner böngroddar, späda sallad och det mesta av koriandern.
6. Lägg upp i skålar, strö över resten av koriandern och sesamfrö.

FRØYA[®]
SUSHI GRADE

Laxblinis



Ingredienser:

- 180 gram FRØYA[®] back loin
- 6 st blinis
- 60 gram mascarponekräm
- 60 gram laxrom
- 1 msk finhackad gräslök
- Citronsaft efter smak

Skanna QR-koden för
instruktioner:



Budget eller lyx

Nu är det sannerligen inne att vara ute och årstiden manar vissa till stillhet och återhämtning i ensamhet och andra till umgänge med familj och vänner. Somliga av oss räknar ned till fotbollsfesten där drömmen om att gräva guld i USA är högst påtaglig. Vi gör som Stefan Holm och Kajsa Bergqvist, lever på hoppet om att knipa en medalj som vi gjorde 1994. För de som inte bryr sig om VM så finns andra höjdpunkter att se fram emot. Bad, picknick, dans kring stängen i midsommar och inte minst att äta färska svenska jordgubbar. Grillen kommer säkerligen gå varm under sommarmånaderna. Här kommer de guldstänkta dropparna för årets varmaste månader som passar när som helst andan och suget faller på.

Vinnande vid VM

Fotbollsryan är total och humöret är på topp. ”Vi vill ha mål, mål, mera mål och mål, det kommer det att bli. Vi vill ha mål, mål, flera mål, se upp, nu attackerar vi. Let the game begin, kom igen Sverige!

Mingel utan vingel. Låt denna nollprocentare sätta ribban för matchkvällen och vara din följeslagare under älskade folkfesten. Malt, hårt bröd, klementin och en fläkt av honung i ljuv förening.

Carlsberg Alcohol Free
Internationellt märke
1985 / 12,30 kr + pant 1 kr
Ekologiskt



”Korka upp” med Kosken och svalka dig med denna läskande fräsching med uppfriskande toner av citron och lime. En solklar vinnare som håller uppe den goda stämningen hela matchen oavsett resultat.

Koskenkorva
Hard Seltzer Lemon Lime
Finland / 12157
21,90 kr + pant 1 kr

Pool cool(er)

Poolen glittrar, solen och polarna steker och det sista man vill göra är att balansera glas för att undvika glasskärvor vid poolkanten. Lösningen? En lätthanterlig och okrossbar burk fylld med svalkande dryck.

2 cool and good 4 pool. Vem vill inte smutta på denna spritsiga nykomling med en angenäm blandning av sötna och bittherhet och med smak av apelsinpest och örter. Älsk på burkens snygga utsida... och insida.

Tuttavia Aperitivo Spritz
Italien / 13355
24,90 kr + pant 2 kr
(250 ml)
NYHET



Mousserande och fritt från alkohol från en av världens främsta producenter av Cava. Lätt-druck- et och lättgillat med smak av päron, gul melon och lime. Det bästa av allt, man kan dricka så många man vill.

Codorniu Sparkling
Alcohol Free
Spanien / 11972
26 kr + pant 2 kr (250 ml)
NYHET

”Pang” till picknick

Årstiden bjuder in till åtskilliga tillfällen för trevligt umgänge utomhus. Att njuta maten under bar himmel gör varje tugga lite godare så här kommer dryckerna perfekt att packa till prima picknick.

Stekhet druva på många läppar. Här i avslappnad stil med finstämda toner av hallon och körsbär, röd apelsin och en viss kryddighet. Tärningen är kastad och priset på vinet känns lika tillfredsställande som att slå en sexa.

Dice Dice
Pinot Noir, 2023
Nya Zeeland / 20155
120 kr



Think pink med denna trotjänare tillika allround-vin som sitter mitt i prick till picknick. Passar allt från den fyllda baguetten och salladen till chark och plockmat. Tänk dig geléhallon, solmogna jordgubbar, röda vinbär och fräsch (f)örtighet som grädde på moset.

Mulderbosch
Cabernet Sauvignon
Rosé, 2025
Sydafrika / 74050
279 kr (3000 ml)

Skära skatter till sommarskratten

Årstiden stavas för många rosa. Slurpa sommarens skära smaker både till mat och prat. Stilla vin eller bubbler spelar mindre roll, så länge man delar stunderna med nära och kära. Allt smakar så mycket bättre när upplevelsen delas.

Lev la vie en rosé med denna vackra donna. En ljus rosa sommardröm som med sina generösa inslag av röda bär, vattenmelon och drag av blod-apelsin får både sinne och smaklökar att stormtrivas.

Stoneleigh
Wild Valley Rosé, 2025
Nya Zeeland / 94583
139 kr
Tillfälligt sortiment



Finstämt bubbel från norra Italien fullpackat med ljuva toner av söta smultron, blodröd apelsin, gul persika, smöriga kex och en fläkt av ljus nougat. Lååååång eftersmak och prisvärt så det förslår!

Rotari
Gran Rosé Brut, 2021
Italien / 7701 / 139 kr

Juni, juli, jordgubbar

Sommaren börjar inte med semester, den startar med jordgubbar. De är söta, solvarma och nästan omöjliga att tröttna på. Den röda juvelen är den enkla vägen till sommarglädje och avnjuts gärna med gyllene droppar à la angenäm alkoholhalt.

En söt och läcker kärleksbomb full av underbara smaker av honung, apelsin och söta aprikoser som får en att längta efter nästa sipp. Match made in heaven ihop med jordgubbsdesserter.

Nederburg
Noble Late Harvest, 2024
Sydafrika / 2741
130 kr (375 ml)



Ljuvlig skapelse där den krispiga syran och de generösa tonerna av röda äpplen, honung och mandelmassa sitter som en smäck till sommarens jordgubbstårta och jordgubbar med vaniljglass. Avnjuts väl kylt.

Brännland Iscider
Apple Ice, 2024
Sverige / 73799
149 kr (375 ml)

CÔTE MAS
MED VÅREN
KOMMER ROSÉN...

3rd GRAND INTERNATIONAL WINE AWARDS
MUNDUS vini
Spring Tasting
MEININGER 2024
Best Producer
France

CÔTE MAS
ROSE
AURORE
IND DE FRANCO

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

99 KR
2025 CÔTE MAS ORGANIC ROSÉ
VARUNR 2282. 12,5 % VOL.
DOMAINEWINES.SE

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

Vintugg med Jenny och Caroline

Panzanella med parmalindad salsiccia

Den här matiga sommarsalladen från Toscana njuter vi av till lunch eller packar i picknick-korgen tillsammans med burrata, italienska charkuterier, sardeller och oliver. Panzanella är också härlig att servera ihop med inte alltför kraftfulla grillrätter. Vi väljer italiensk salsiccia med parmaskinka och salvia, en smakinspiration från saltimbocca. Den är också god till helgrillad guldsparid som fylls med citron, fänkålsfrö, färska örter och olivolja.

4 portioner

Korv

4 salsiccia
ca 12 färska salviablåd
ca 4 skivor parmaskinka

Sallad

1 dagsgammal ciabatta
2 msk rödvinsvinäger
1 gurka
ca 300 g cocktailtomater
1 paprika
1 rödlök
1 kruka basilika
1 ½ dl hackad bladpersilja
3 msk kapris
2 rivna vitlöksklyftor
½ dl olivolja
flingsalt
nymald peppar

1. Sallad: Skär brödet i grova bitar. Blanda med vinägern och låt dra cirka 20 minuter.
2. Skala gurkan, dela den på längden, skrapa ur kärnorna och skär i bitar. Dela tomaterna, skär paprikan i bitar, klyfta löken tunt och strimla basilikan.
3. Blanda ner tomaterna i brödblandningen. Krama försiktigt med rena händer.
4. Tillsätt gurka, paprika, lök, örter och kapris.
5. Blanda vitlök och olivolja och vänd ner i salladen. Smaka av med salt och peppar.
6. Servera salladen nygjord eller låt den dra ½-1 timme i kylan.
7. Korv: Lägg salviablåden på korven. Dela skinkskivorna på längden. Vira skinkan runt korven. Grilla tills korven är genomstekt.

Salsiccia är en italiensk färskorv som oftast görs på grovmalet fläskkött. Vanlig smaksättning är fänkål men det finns många regionala varianter såsom rödvin, tryffel och parmesan eller de södra regionernas chilihetta. God att grilla, på pizzan eller i pastasåsen.



Foto: Janine Laag

Återbruk i köket ligger helt rätt i tiden. Att laga mat på ett hållbart sätt har blivit alltmer populärt och det handlar om mycket mer än bara matlagning. Idag vill många leva mer medvetet och ta ansvar för både miljön och ekonomin. Genom att ta tillvara på resterna, använda alla delar på råvarorna och minska matsvinnet kan man göra stor skillnad. Det är också väldigt kreativt att förvandla enkla ingredienser till goda måltider.

I Italien använder man uttrycket cucina povera, "fattigmansköket", som framför allt förekommer i de södra och centrala regionerna. Här lagas maten med enkla, ofta vegetariska råvaror och inget går till spillo. Ett resurssmart förhållningssätt från en fattigare tid som numera är modernt.

Panzanella är en klassisk sommarsallad från Toscana som bygger på den här principen, gammalt bröd får nytt liv. Karakteristiskt för rätten är balansen mellan olika texturer. Det mjuka brödet som sugit åt sig vätska från tomat och vinäger, krispiga grönsaker och fyllighet från pepprig olivolja. Salladen är också väldigt praktisk eftersom den passar vid många olika tillfällen. Till lunch och picknick är panzanella god att servera tillsammans med chark och plockmat. Och framåt kvällen när grillen drar igång, njuter vi gärna de toskanska smakerna ihop med lättare maträtter som grillad korv, fisk och kyckling. Vårt recept på salsiccia med salvia och lufttorkad skinka förstärker Medelhavskänslan och tar smaklökarna på en tripp till stövellandets högt älskade kök.

Vi väljer olika drycker som passar lika bra till sommarlunchen som något svalkande i picknick-korgen, eller att sippa på till grillmaten. Årstiden bjuder in till rosévin

som med sin tydliga smak av röda bär och fräschör, är ett utmärkt val. Det klarar mötet med den friska salladen såväl som chark, smäpplock och grill. Samma smakbild, ihop med bubblande frisk syra, hittar man i mousserande rosé, vilket också är ett trevligt dryckesval. Friskt vitt med tydlig fruktighet i kombination med hög syra är även det ett väldigt bra alternativ. Eftersom salladen innehåller vinäger är det viktigt att vinet har en hög syra som kan möta den. För rödvinsälskaren rekommenderar vi ett lättare rött med bärig ton som helst bör serveras svalt. Kraftfulla röda viner med ekfatslagrad karaktär och sträva tanniner är trixiga att kombinera med charkprodukter eftersom de innehåller den femte grundsmaken. Ju högre halt umami en råvara har desto större är risken att vinet kan reagera negativt. Den förstärker helt enkelt tanninerna och vinet upplevs mindre fruktigt, mer strävt och får en metallisk biton. Dessutom tar ett alltför rustikt och kraftigt vin död på salladens subtila smaker. Buon appetito!

Spännande rosé från Apulien vid italienska klacken, gjord på uråldriga inhemska druvan susumaniello. Läsande smak av röda bär, örter, frisk vattenmelon och blodgrapefrukt.

Askos Susumaniello Rosé
Masseria Li Veli, 2025
Italien / 93418 / 189 kr
Tillfälligt sortiment



Rosa bubbler gjorda på samma metod som champagne, iklädd en härlig sommarskrud. Smak av jordgubbar, mogen gul persika, nougat och en nypa röd apelsin. Solkysst och friskt. Sipp happens, speciellt i värmen.

Gorgeous Brut Rosé
Sydafrika / 20189 / 149 kr
NYHET

Vita viner från Spanien trendar. Här ett vin av lokala druvan treixadura. Svala havsvindar ger friskhet och mineralitet till blommiga solmogna toner av ananas, aprikos och citrus.

Torre do Olivar
Treixadura, 2025
Spanien / 2820 / 149 kr
NYHET



Ungdomlig tillika matvänlig charmör med friska rödbärga toner, hög syra och örtighet samt diskret viol och vanilj. Fruktigt, lättgillat och lättdrucket. Serveras med fördel svalt.

Briccotondo Barbera, 2024
Italien / 2773 / 109 kr

VILLA PUCCINI
— Toscana —

4 stjärnor!

En riktig klassiker!
Ett suveränt grillvin!

Allt om Vin
Nr 4, 2025



Festligare.se

Villa Puccini Chianti
Classico Riserva 2018
13 % vol. - 155 kr

Att börja dricka
i tidig ålder
ökar risken för
alkoholproblem.

Två sekel med rotade rötter i Rhône



Året var 1826 när Mathieu Jaume planterade familjens första vinrankor kring det historiska och undersköna distriktet Châteauneuf-du-Pape, beläget i södra Rhône-dalen. Sedan dess har generation efter generation förvaltat marken och kunskapen. Under Alain Jaumes ledning har man vuxit från en traditionell vingård till ett av regionens mest respekterade namn. I år firar man hela 200 år som vinproducent.

Vissa vinfamiljer förvaltar ett arv, andra förvandlar ett arv till något större. Familjen Jaume tillhör den senare kategorin. I exakt två sekel har de odlat vinrankor i södra Rhône, men det var först när Alain, blott 20 år gammal, och hans hustru Odile tog över verksamheten i slutet av 1970-talet som startskottet gick för hur riktningen skulle se ut framåt. Alain tog ett viktigt beslut som har format hur vingården ser ut idag. Medan många andra odlare i regionen valde att sälja sina druvor till större aktörer, ville Alain gå en helt annan väg. Hans önskan var att skapa egna viner med egen identitet och tydlig koppling till ursprunget. Sagt och gjort, år 1979 grundades Domaine Grand Veneur som kom att bli familjens egendom och som då omfattade sju hektar vingårdar.

Mellan Mistral och magi

Södra Rhône är ett landskap som präglas av heta somrar och steniga jordar med bördiga sluttningar. Det är också ett område där historien ständigt gör sig påmind. Bara ett stenkast från familjen Jaumes högsäte ligger den berömda appellationen Châteauneuf-du-Pape. Den växte fram när påvarna under 1300-talet etablerade sig i Avignon och upptäckte regionens enastående förutsättningar för vinodling. Det går inte att prata om regionens vinframställning utan att nämna den kraftfulla och kalla Mistralvinden som drar fram genom Rhône-dalen och som är avgörande för regionens vinproduktion. Vinden skingrar moln, torkar upp fukt och skyddar vinrankorna från sjukdomar. Det leder till exceptionellt friska druvor och viner med hög koncentration.

För Alain Jaume är "terroir" mer än bara ett uttryck, den är utgångspunkten för allt arbete. Filosofin går ut på att varje vingård

ska uttrycka sin plats och varje vin sin ärgång med så lite påverkan som möjligt i vinmakningen. Man odlar både gröna, men främst blå druvor där tonvikten ligger på de för regionen typiska grenache, syrah och mourvèdre samt carignan och cinsault. Grenache vinifieras i cementkar för att bevara druvans naturliga friskhet och eleganta fruktkaraktär. Syrah och mourvèdre är mer krävande och lagras därför på franska ekfat. Resultatet är kraftfulla och samtidigt balanserade viner med lång lagringspotential där generös frukt samsas med elegans och struktur.

En familjeaffär

Under årens lopp har verksamheten vuxit betydligt. Från de ursprungliga sju hektaren har familjen successivt förvärvat mark i flera av Rhône-dalens mest prestigefyllda appellationer, däribland Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, och Côte du Rhône. Detta har lett till att familjens vingårdar idag består av drygt 80 hektar. Det som är mest fascinerande är inte expansionen, utan kontinuiteten. I en vinvärld där internationella koncerner blir allt vanligare är Alain Jaume, även efter två sekel, ett familjeföretag som värnar om platsens identitet snarare än att fokusera på volym. Man satsar samtidigt på ekologisk odling och långsiktigt hållbara metoder i vingårdarna som till stor del består av gamla vinstockar. Pappa Alain är fortfarande närvarande, men ansvaret förs successivt vidare. Numera leds det dagliga arbetet av den femte generationen där Alains söner Christophe och Sébastien samt dottern Héléne spelar centrala roller.

Alain Jaume är mer än ett namn på en etikett, det är en livsåskådning och det är lätt att förstå varför producenten fått ett så starkt anseende både i och utanför Frankrike. Oavsett om det handlar om en prisvärd Côte-du-Rhône eller en elegant

Châteauneuf-du-Pape, går det alltid en röd tråd genom vinerna som, förutom terroir, stavas precision och balans.

Prisregu

Det målmedvetna arbetet har sannoligen burit frukt. Samtidigt som familjen firar sitt 200-årsjubileum utsågs de i "Guide Hachette des Vins de France 2026", en av Frankrikes mest ansedda vinguider, till Årets producent. Det är en utmärkelse som bekräftar deras långsiktiga kvalitetsarbete och förmåga att fånga essensen av Rhône i varje vin. De belönades även med två av de eftertraktade "Coup de Cœur" utmärkelserna, en hedersbetygelse som guiden endast tilldelar ytterst få viner som utmärkt sig genom både sin kvalitet och personlighet.

Exporten utgör en betydande del av verksamheten och Alain Jaume finns idag representerat på många marknader världen över.

På Systembolaget finns flera av domänens viner, däribland **Alain Jaume Côtes du Rhône Grand Veneur Organic Reserve, 2023, 72034, 137 kr** i ordinarie sortiment. Det är ett vin som är en tydlig introduktion till husets stil. Den 31 juli lanseras Alain Jaume Lirac Domaine du Clos de Sixte 2023 i det tillfälliga sortimentet i begränsad upplaga, 95132, 169 kr och i oktober lanseras dessutom ytterligare en nyhet, även den i begränsad upplaga, Les Champavins.



Christophe Jaume, vinmakare och ansvarig för affärsutvecklingen



Vingård i Lirac, södra Rhône



Utöver framställning av vin satsar Alain Jaume på vinupplevelser och turistnäring kopplade till egendomen. Här kan besökare uppleva välkomponerade kombinationer av mat och dryck inramade av den fantastiska naturen.

Hett folknöje

rök, glöd och gemenskap

Att samlas runt grillen med vänner och familj är alltid lika omtyckt som lättsamt. Doften av glödande kol, ljudet av maten som fräser över värmen och tillfredsställelsen av att laga mat utomhus skapar en atmosfär som få andra måltider kan mäta sig med. Helgrillad fisk och saftiga grillspett är båda enkla att tillaga, fulla av smak och en fest för både öga och gom.



Franska grillspett med färskpotatis "tartar"

Saveurs françaises, franska smaker. Grillspetten är enkla men smakrika och görs på entrecôte och rökt sidfläsk. Tartar är för de flesta namnet för råbiff. Majonnäsås som ursprungligen skapades som tillbehör till råbiffen har också samma namn. Vi låter oss inspireras och lagar en lättlagad, fransk potatissallad.

4 portioner

Spett
600 g entrecôte eller ryggbiff
ca 200 g rökt sidfläsk i bit
salt
nymald peppar
grillspett

Potatis
ca 800 g färskpotatis
2 dl lätt crème fraîche
3 msk majonnäs
2 tsk dijonsenap
1 dl hackad persilja
salt
nymald peppar
12 cornichoner
2 dl strimlad purjolök
3 msk kapris
ca 150 g grönmögelost (med fast konsistens)

- Spett:** Skär kött och fläsk i bitar och varva på spett. Om spetten är av trä bör de blötläggas först.
- Grilla spetten runt om och krydda med salt och peppar.
- Potatis:** Tvätta och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Låt kallna och skär i bitar.
- Blanda crème fraîche, majonnäs, senap, persilja, salt och peppar. Vänd ner potatisen.
- Dela cornichoner på längden. Blanda i cornichoner, purjolök och kapris i salladen. Vänd sist ner smulad ost.

Helgrillad röding med fruktig romsås

Lika enkelt som gott, helgrillad fisk är en sann delikatess. Kall romsås till firren brukar aldrig slå fel. Vår variant är ett fräscht mellanting mellan gräddfilssås och fruktig mimosasallad. Såsen passar även utmärkt till inkokt eller varmrökt lax. Servera tillsammans med nykokt färskpotatis.

4 portioner

2 hela rödingar eller öringar,
urtagna (à ca 800 g)
solrosolja
salt
nymald peppar
rivet skal av 2 citroner
färsk örter
grillad citron till servering

Sås (ca 5 dl)
125 g kesella
1 ½ dl gräddfil
2 tsk dijonsenap
3 msk hackad dill
3 msk hackad gräslök
ca 200 g gul eller orange melon
ca 10 cm gurka
ca 80 g forell- eller laxrom
salt och nymald peppar

- Fisk:** Skölj fiskarna i kallt vatten och torka noga. Skär tre skårar i skinnet på varje sida.
- Pensla utsidan med olja och krydda inuti och i skårorna med salt och peppar. Gnid in buken med citronzest och fyll med örter. Lägg gärna fiskarna i halster, det underlättar när man ska vända dem.
- Grilla fiskarna cirka 10 minuter per sida. Låt skinnet bli krispigt innan fisken vänds, annars fastnar det i gallret. Innertemperaturen ska vara 56 grader intill ryggbenet, nedanför huvudet, när fisken är klar.
- Dela och grilla även citronerna som ska serveras till fisken.
- Sås:** Rör ihop kesella, gräddfil, senap och örter.
- Skär melonköttet i små tärningar. Dela gurkan på längden, skrapa ur kärnorna och fintärna.
- Vänd ner melon, gurka och rom i såsen en stund innan servering. Smaka av med salt och peppar.

Örtfylld fisk med citron och en fräsch sås med romsälta, krispig textur av gurka och fruktig gul melon. Vitt vin med tydlig frukt, frisk syra och blommighet smakepplar maträttens härliga sommarsmaker.



Vitt med namnet "lycka till" levererar njutning med finess. Perfekt balans mellan frukt och en touch av ek. Gula äpplen, mango, vanilj, citron, kardemumma och smörighet.

Bon Courage Prestige Cuvée Chardonnay, 2025
Sydafrika / 4714 / 119 kr
Nyhet

Chardonnay från en av världens mest kända vinregioner, Bourgogne. Frisk smak, aromer av gröna äpplen, päron, galiamelon och citron. Trivs som fina fisken till rödingen. Santé!

Patriache Chablis Cuvée Léonce Bocquet, 2023
Frankrike / 5383 / 179 kr



Grillat kött och salt rökt sidfläsk behöver något i glaset som står pall. Vi ser rött där kryddiga och rostade toner från ekfatlagring möter grillsmaken likväl som potatissalladens smakrika ädelost utmärkt.

Ett mörkbååärrigt vin med koncentrerade och fruktgenerösa toner. Mjuka tanniner, inslag av mörk choklad, lakrits, vanilj, kryddor och angenäm örtighet. Toppvin på box med charmig utsida!



Merino Organic Red Wine, 2024
Portugal / 2289
199 kr (2000 ml)

Pangvin till pangpris signerad anrik vinproducent från Rioja. Komplexa och djupa aromer med mörka bär, lätt rostad fatkaraktär, inslag av kakao, vanilj, dill och inbjudande nöthighet.

Faustino I Gran Reserva, 2016
Spanien / 2678 / 199 kr



FINNS FÖR BESTÄLLNING
279
KRONOR
ELLER I DIN BUTIK

Salt & Pepper
Double Reserve

Cabernet Sauvignon

Maffigt vin. Stor smak.

FYND!

Fullträff i boxformat. Dubbelt kryddat – dubbelt så bra!

Niklas Karlsson, Aktuell Vin, Oktober 2025

Salt & Pepper Double Reserve är ett vin med extra allt.

Vinboxen, Augusti 2025

Provisional Wine & Spirits Sweden AB

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Svin(n)smart

När både utsida och insida räknas

Hållbar utveckling är ett brännande ämne som är mer aktuellt än någonsin. Att minska vår klimatpåverkan och bidra till en hållbar framtid ligger högt på agendan hos många beslutsfattare men även hos de flesta leverantörer inom mat och dryck.

Sveriges långsiktiga klimatmål innebär att landet inte ska ha några nettoutsläpp av växthusgaser till atmosfären senast år 2045. Vi konsumenterna har också blivit allt mer miljömedvetna och noggranna i våra val och efterfrågan på mer klimatsmarta förpackningslösningar ökar ständigt. Allt sammantaget gör att många industrier, inte minst inom dryckesbranschen, tar sitt hållbarhetsarbete på allra största allvar. För den globala vinindustrin innebär det en stor utmaning för hur vinet ska förpackas och fraktas på ett så hållbart sätt som möjligt. Numera är en förpackning ingen smaksak, utan en klimatfråga.

Historiskt sett har vi hittills varit vana vid att vin säljs i glasflaskor men stegvis har den bilden kommit att förändras. Här ligger vinprodu-

center från Nya världen steget före, vinkulturen i exempelvis Australien och USA har inte "fastnat" i gamla traditioner och regelverk som många i västvärlden gjort. Men inställningen har förändrats och konsumenterna förstår numera att vin inte alltid behöver förpackas i glas. Man kan jämföra med hur det var för ett antal år sedan när den allmänna uppfattningen var att skruvkorkar endast lämpar sig för anspråkslösa viner.

"Numera är en förpackning ingen smaksak, utan en klimatfråga."

Generellt sett är vi svenskar öppna för nymodigheter i allmänhet och när det gäller vinförsäljning är mer än hälften av volymen som idag säljs på Systembolaget paketerade i bag-in-box. Även om boxens ursprungliga framgång nog

mer handlade om prisbilden och den praktiska aspekten så är den idag en förpackning som innehåller viner där prisspannet varierar. Vin i papper, påse, PET och numera även burk och till viss del "pouch" (påse) har blivit vår nya verklighet. Varefter vi kunder väljer en förpackning med lägre klimatavtryck kommer också allt fler leverantörer och producenter att våga ställa om. Vi svenskar är bland de bästa i världen på att panta. Målet är att 90 procent av alla PET-flaskor och burkar ska återvinnas och de senaste åren har vi legat strax under det.

Transport

Trots att alla typer av förpackningar kräver energi och resurser vid tillverkning är det transporterna som påverkar miljön mest negativt. Många viner tillverkas långt från Sverige och då är varje gram av betydelse. Här har härtappning blivit ett intressant alternativ och ju större bulkvolym som transporteras desto bättre. Metoden går ut på att vinet inte fylls i sina vinförpackningar i det land där det produceras. I stället

transporteras vinet i tankar och fylls i sina förpackningar först vid slutdestinationen. En annan lösning man börjar se mer av är wine-in-kegs, att vinet levereras i returbehållare och serveringen sker sedan genom en tappkran, ungefär som en öltapp.

Lagring

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



Påverkas smaken av materialet i förpackningen?

Glasflaskan

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

PET-flaskan

Framställningen av plaster är en energikrävande process eftersom en stor mängd vatten behövs. Men så länge förpackningen återvinns,

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

vilket är enkelt att göra vid närmaste pantstation, är det ändå ett bra klimatval. Flaskans lätta vikt är ett stort plus vid transporten och en ny innovativ lösning är den platta plastflaskan som dessutom är lättpackad. Ytterligare en bonus vid transporten är att materialet är flexibelt och tåligt.

Pappersförpackningar

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

Aluminiumburken

Vin på burk är en internationellt ökande trend och framförallt är det väldigt populärt i USA och Storbritannien. Även här i Sverige har intresset ökat stort och i takt med det förändras även utbudet snabbt, precis som kvaliteten på vinet. Burken är visserligen dyrare att framställa men i gengäld billig och effektiv att återvinna, vilket vi i Sverige är duktiga på att göra. Sammantaget alla faktorer är aluminiumburkens totala koldioxidutsläpp jämfört med glasflaskan väldigt mycket lägre. Andra fördelar är att de inte släpper in ljus och bevarar därför dryckens egenskaper bra. Burken är även lätt att packa och tålig vid transport.

Påse = pouch

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

Källor:
Systembolaget
Pantamera



Elegant & fräscht
CHARDONNAY FRÅN AUSTRALIEN

Med tropiska inslag & citron. Passar till getostsallad, grillad lax & det dukade bordet.

239 KRONOR

CHILL OUT Chardonnay Australia • Art. 2228008 • Alk.vol 12.5% • 3000 ml • 239 kr • folkofolk.se

Generöst & kryddigt
CABERNET SAUVIGNON FRÅN AUSTRALIEN

Generöst & kryddigt med mörka bär. Passar till grillat kött, lamm & halloumi.

236 KRONOR

CHILL OUT Cabernet Sauvignon Australia • Art. 687308 • Alk.vol 13.5% • 3000 ml • 236 kr • folkofolk.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Alkohol är beroendeframkallande.

SPIER

99kr

1L



SPIER MILLION TREES 2023, 14% ALK, 1000ML, ARTNR. 2260, 99KR

Alkohol kan skada din hälsa.

FÖRPACKNINGAR I KORTHET

Glas

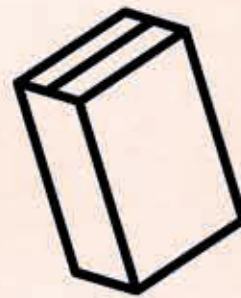
+ Stor del av glaset återvinns.

-Hög energiförbrukning i både tillverkning och transport.



Papper

+ Växtbaserat material som kräver relativt lite energi i tillverkningen.



-Tillverkningen av innermaterialet i bag-in-box och tetra kräver mycket vatten.

Aluminium

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



-Aluminiumburken är relativt dyr att framställa.

PET

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



-Energikrävande framställningsprocess.



Ett gott vin är ett vin du gillar

Vinerna med det annorlunda namnet gjorde snabbt succé efter lanseringen på den svenska marknaden 2020. Namnvalet är en blinkning till vinerens karaktär och framställning. Man syftar till de brödiga tonerna från ekfatslagringen samt smörigheten som är ett signum för vinhusets chardonnay.

Bread & Butter Winery ligger i hjärtat av vackra Napa Valley, Kalifornien. Med veteranvinmakerskan Linda Trotta i spetsen har huset gjort sig kända för sin lättbegripliga och tillgängliga stil. Ett kännetecken för de stilrena och druvtypiska vinerna är också att de är lätta och tacksamma att kombinera med mat. Vinerna får genomgående höga betyg likväl som de rankas som några av landets bäs-

ta i sina prisklasser. År 2018 utsågs Linda till "Winemaker of the Year" av North Bay Business Journal's Napa Valley.

Trots världens hyllningar bygger Lindas vinmakarfilosofi på prestigelöshet som går ut på att "ett gott vin är ett vin du gillar", vilket med all säkerhet bidragit till framgången. Man gör allt från "everyday wines" till mer begränsade utgåvor, men oavsett typ av vin görs aldrig avkall på kvaliteten. För att varje ärgång ska hålla jämn och hög kvalitet har Linda och hennes team utvecklat djupa relationer med odlare i Napa Valley och Sonoma. Alla har de lång erfarenhet av druvodling som motsvarar vinhusets höga krav. På de prestigefulla vingårdarna odlas pinot noir och cabernet sauvignon såväl som merlot och chardonnay.

På Systembolaget finns bland annat två av vinhusets viner i bag-in-box som passar utmärkt för sommarens olika aktiviteter, allt från sköna grillkvällar till picknick och social samvaro. **Bread & Butter Chardonnay 2023, nr 70154, 349 kr (2250 ml)** finns i beställningssortimentet och **Bread & Butter Pinot noir 2024, nr 56011, 349 kr (2250 ml)** i ordinarie sortiment.



Varsam vinodling vid magiska Camargue

Regenerativt jordbruk är ett begrepp som förekommer allt oftare när man talar om hållbarhet. En pionjär inom detta är Michel Gassier med familj som driver Domaine Gassier i Costière des Nîmes i södra Rhône. Egendomen ligger på kullarna ovanför det vidsträckta deltat Camargue. Här ger unik terroir och mikroklimat utmärkta förutsättningar för vinodling. Svala havsvindar, kalkrik jord och stora temperaturväxlingar ger friska, fruktiga viner.

När Michel övertog arbetet, som fjärde generationens vinmakare, gjorde han en rad förändringar och all odling är numera ekologisk. Ännu ett steg inom hållbarhetsarbetet togs när hans dotter Isabel anslöt till företaget.

Efter studier och arbete utomlands där hon lärde sig om regenerativt jordbruk ställde egendomen om sitt arbetssätt. Isabel arbetar nu som vinmakare tillsammans med sin far, där hon tillför ett kreativt synsätt. Idag är man en av endast tre franska vingårdar som certifierats för regenerativ odling.

Filosofin bygger på tre delar där jorden, ekosystemet och social hållbarhet är grundpelarna. Biologisk mångfald är viktig och planteringen av vin sker växelvis med träd och växter. Mellan vinraderna odlas täckgrödor som ger näring och omvandlas till kompost. Även djurlivet är viktigt. Man bekämpar inte insekterna, vilket bidrar till den naturliga balansen. De varsamt behandlade vingårdarna, i kombination med nya "blends" av klassiska rhonedruvor, har gett friska och moderna viner vilka fått stor uppmärksamhet.

På Systembolaget finns **Michel & Tina Gassier Les Cistes Chardonnay 2025, nr 74621, 120 kr (+1 kr i pant)** i PET-flaska, ett vin som stämmer väl med hållbarhetstänkandet. Passar utmärkt till sommarens uteliv. Lätt att bära och kan pantas nära.



BÄRIGT. MJUKT. Okomplicerat.

Ett fylligt rödvin med smak av mogna bär. Passar till kraftiga fiskrätter, sallader och lättare köttätter.

199 KRONOR

FINNS PÅ DITT SYSTEMBOLAG

Castillo de Gredos Red Wine • Art. 1279708 • Alk.vol 13% • 3000 ml • 199 kr • folkofolk.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.



Helgrillat

Grillad filé tonnat

Den italienska klassikern Vitello tonnato, med kallskuret kokt kalvkött, är suverän sommarmat. Vi väljer istället att servera den supergoda såsen till grillat kött. Hittar du kalvfilé är det självklart lika lyxigt som gott, men fläskfilé fungerar precis lika bra. Rostad färskpotatis passar utmärkt till.

4 portioner

1 kalv- eller fläskfilé, ca 600 g
olivolja
500 g grön sparris
salt
nymald peppar
hackad persilja
3 msk rostade pinjenötter
2 msk kapris
citronklyftor

Tonnatosås (ca 4 dl)
1 burk tonfisk i vatten, 185 g
2 msk pressad citron
2 msk kapris
3 sardellfiléer
1 dl hackad bladpersilja
1 äggula
1 ½ dl rapsolja
3 msk olivolja
salt
nymald peppar

1. Sås: Låt tonfisken rinna av. Mixa alla ingredienser utom olja, salt och peppar med stavmixer.
2. Häll i oljan i en tunn stråle under mixningens gång. Krydda med salt och peppar. Låt smakerna mogna i kylan.
3. Putsa köttet fritt från senor och hinnor och gnid in med olivolja. Bryt av den nedersta grova delen på sparrisen och ringla över olivolja.
4. Grilla köttet runt om, låt det först få färg och flytta sedan över till indirekt värme. Kalvfilén ska ha en innetemperatur på 57 grader för rosa kött. Fläskfiléns temperatur ska vara 70 grader. Krydda med salt och peppar.
5. Linda in köttet i aluminiumfolie och låt vila cirka 10 minuter.
6. Grilla sparrisen några minuter. Krydda med salt och peppar.
7. Skiva köttet vid servering. Ringla över en del av såsen och servera resten till. Strö över persilja, pinjenötter och kapris. Garnera med citronklyftor och servera tillsammans med sparrisen.

PAZ MALBEC

FINCA LAS MORAS

Guldvinnaren i Vinordic Wine Challenge 2025!

Upplev denna argentinska Malbec som är allt du förväntar dig av ett förstklassigt rött vin. Levereras i en praktisk 1,5-liters box, perfekt för alla tillfällen. Med druvor som odlas på hög höjd i San Juans svala bergstrakter, erbjuder detta vin en elegant och kraftfull smakprofil som harmoniserar perfekt med grillade köttretter. Namnet PAZ betyder FRED på spanska.

ART NR: 92022 | 14% | 1500 ML | 199 KR

TILL DET ITALIENSKA KÖKET!

Röda guldvinnare och en vit nyhet

ECOLTURA

- Ecoltura Spago Organic Box 3 l. 229 kr. Varunr. 50386. 13,5% vol.
- Ecoltura Appassimento Organic 99 kr. Varunr. 72411. 14,5% vol.
- Ecoltura Pecorino Organic 99 kr. Varunr. 70904. 12,5% vol. Beställningsvara
- Ecoltura Valpolicella Ripasso 109 kr. Varunr. 50168. 14% vol.
- Ecoltura Valpolicella Organic 119 kr. Varunr. 79125. 12,5% vol.

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

Alkohol kan skada din hälsa.



KRAFTIGT OCH FYLLIGT RÖTT VIN FRÅN ARGENTINA



Serveras med fördel till grillat kött, hamburgare eller smakrika ostar.

TRAPICHE MALBEC OAK CASK
99 KR. ART.NR: 16554. 75 CL. 13,5% VOL. FINNS I ARGENTINAHYLLAN

Alkohol kan skada din hälsa.