

NUMMER 2, 2024

ät&drick!

mat
dryck
inspiration

Det o våras för *VAREN*

Mat & dryck
i kombination

Äggande och
älskade ägg

Påskens läckerheter

Hett & rätt från
vinlandet Tyskland



PINN VINET



SPRINGWINE.SE

Visste du att pinnen som gett vinet dess namn i själva verket är en bit av vinrankan? Till varje flaska beskärs den och binds fast för hand. En stolt tradition som Cantina Zaccagnini har haft sedan den första flaskan buteljerades för över 40 år sedan.



Pinnvinet är ett skolboksexempel på den lokala druvsorten Montepulciano. Doften bjuder på mörka körsbär, viol och nymalen peppar. Smaken är välbalanserad med frisk syra, mjuka tanniner och ett fruktigt avslut.

Cantina Zaccagnini

Cantina Zaccagnini dal Tralchetto Montepulciano d'Abruzzo
Art.nr: 3023, 300cl, 299kr. Art.nr: 2390, 75cl, 119kr, 12,5% vol.

Vårtid
är vår tid!

Äntligen! Solen har gjort sitt intåg på riktigt och även om det fortfarande är kallt om öronen på sina håll så vågar man börja tro att en ljusare och varmare årstid kommer till oss även i år. Inte bara vi människor utan även vårens första budbärare, snödroppen, vaknar till liv igen efter den långa vinterdvalan. Fågelkvitter kan höras utan närmare ansträngning och på backen ligger endast gruset kvar som tidigare höll snön på plats.

Samtidigt som djur, natur och människor så sakteliga aklimatiserar sig till en ny vardag så närmar sig påsken med stormsteg. En högtid som har kommit att bli synonymt med en kulinarisk fest där vi svenskar fullkomligt frossar i god mat och dryck. I det här numret är alla recept en hyllning till den gula högtiden. Historiskt sett var dock påskmaten som serverades rätt spartansk då den förr kretsade mer kring budskapet om Kristi lidande, död och återuppståndelse. Detta tog av förklarliga orsaker fokus från maten. Annat är det idag. Att kombinera mat och dryck ökar ständigt i popularitet och vid påsk handlar mycket om maträtter såsom lax, sill, Janssons frestelse och lamm som ska kombineras med både alkoholhaltiga och nollprocentiga drycker. Men medelpunkten på påskbordet alla kategorier är för många ägget, ett livsmedel som används flitigt i många olika anrättningar, i olika kon-

sistenser och skepnader. Att äta ägg till påsk är en mycket gammal katolsk tradition. Hönsen började värpa på våren men då det var förbjudet att äta kött och ägg under fastan så sparades alla ägg till påsken vilket gjorde att det oftast fanns ett överflöd av dem. Nuförtiden konsumerar vi svenskar, enligt branschorganisationen Svenska Ägg, närmare 4 500 ton ägg under påskveckan vilket motsvarar cirka 70 miljoner ägg.

Nu är det hög tid för friska vårviner vilket osökt leder oss in på Tyskland som är vida känt för sina vita viner. Vi besöker några vinproducenter i de största regionerna som specialiserat sig på vita krispiga viner med distinkt syra. Dessutom ger vi en kort introduktion till Tyskland som vinland. Jawoll!

Häng med på en kulinarisk resa som bjuder på "äggande" mat och dryck som skiner i kapp både med solen och den lysande gula färg som är så starkt förknippad med den stundande långhelgen.

Varma hälsningar
Jenny & Caroline



Jenny Asplund

Kommunikatör och sommelier med rötterna i Västerås. Bytte Sverige mot Paris för studier samt marknadsföringsjobb och i romantikens huvudstad föddes vinintresset. Sedan länge bosatt i Stockholm där jag tidigt halkade in i dryckesbranschen, något jag tackar min lyckliga stjärna för. Förkärleken till vin, språk och att skriva har nu lett mig hit.

Caroline Hoffberg

Kostekonomen som längtade efter kreativitet och sadlade om till matskribent. Ett varierat yrkesliv som även resulterat i 17 kokböcker och matbloggen "Caroline i köket". Liksom Jenny uppvuxen i gurkstan och en sann frankofil efter 15 år i södra Frankrike. Även mitt vinintresse väcktes i ostens och baguettens förlovade land vilket ledde till en sommielielexamen.

I REDAKTIONEN:

REDAKTÖR
Caroline Hoffberg
caroline@atodrick.se

REDAKTÖR
Jenny Asplund
jenny@atodrick.se

GRAFISK FORMGIVARE
Mia Holmberg
mia@atodrick.se

FOTOGRAF
Ove Lindfors

FÖR ANNONSERING
kontakta:
annons@atodrick.se

Tryck: BOLD Stockholm

FÖLJ OSS GÄRNA
www.atodrick.se
@atodrick

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

Omslagsbild: Unsplash

Palmer & Co.
CHAMPAGNE

NATURLIG ELEGANS

År 1947 gick sju odlare samman för att skapa en fantastisk champagne. Gemensamt för odlarna var deras prisade Premier Cru- och Grand Cru-vingårdar och en vision att skapa en tidlös, naturlig och elegant champagne känd för sin balans och harmoni.

Med en dominans av Chardonnay, en stor del reservvin och en längre tid på jästfällningen än vad reglerna kräver definierar dessa egenskaper fortfarande Palmer & Co's stil.

Tidlösa, naturligt eleganta champagner i perfekt balans.

PALMER & CO BRUT RÉSERVE
NR 7372 ALK 12%
75 CL 389 KR 37,5 CL 229 KR

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

Enastående!
Dina Viner 2024

PROVINUM
www.provinum.se

Alkohol är beroendeframkallande

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

Smaka på Tyskland

Tyskland har en lång och stolt historia när det gäller vinodling och konsten att odla vin kom hit med romarna under vår tidräknings första århundraden.

Staden Trier vid Mosel är Tysklands äldsta stad och här finns än i dag välbevarade vinanläggningar från den tiden. Under medeltiden blev vinet en viktig del av nationens ekonomi och kultur och tyska viner såldes över hela kontinenten. Fram till 1800-talet var klosteren viktiga för utvecklingen samtidigt som även adeln skapade betydande vingegendomar. Under 1900-talet drabbades tyska vinodlare både av två världskrig och vinlusen phylloxera som förstörde många vinodlingar. Efter andra världskriget fokuserade man således på massproduktion och kvaliteten på tyska viner sjönk vilket gjorde att tyskt vin ansågs billigt och ointressant i konsumentens ögon.

Under det senaste decenniet har Tysklands vinindustri genomgått en stor förändring där allt större fokus läggs på kunskap, kvalitet och hållbarhet. Många vingårdar har dessutom börjat ställa om till ekologisk eller biodynamisk odling och vinmakarna har blivit

alltmer medvetna om betydelsen av terroir, ett vinbegrepp som kort och gott betyder att vinet uppvisar karaktärer från växtplatsen druvarna till vinet odlas på. Terra är latin och betyder jord.

Tyskland är idag, tillsammans med Kanada, världens nordligaste vinland som producerar kvalitetsviner och är världens 7 störste vinproducent. Landets viner, framför allt de gjorda på riesling har fått internationell uppmärksamhet och anses idag vara bland de bästa i världen. Samtidigt är man också känd för sin strikta vinlagstiftning där vinerna utifrån olika kriterier delas in i diverse kvalitetsklasser.

Vinetiketter och vinlagar

Genom att kunna tyda vinetiketten på ett tyskt vin har du mycket vunnet då den är väldigt informativ inte bara vad vinet heter och vilken producent som tillverkat det utan även information kring druvsort, sötma samt kvalitetsgrad. Tyska vinlagar är väldigt omfattande och reglerar alla aspekter av vinproduktion och försäljning för att säkerställa hög kvalitet, äkthet och spårbarhet.

Kvalitetsklasser för tyska viner

Tafelwein är den lägsta klassen, därefter kommer Landwein. Dessa viner får produceras i hela landet och uppfyller inte kraven för högre kvalitetsklasser. Därefter kommer Qualitätswein som är vin från en specifik region med krav på specifika druvor, alkoholhalt samt sockerhalt i druvarna. Prädikatswein är den högsta kvalitetsklassen för tyska viner och här måste druvarna komma från ett och samma vindistrikt och druvarna måste även ha en viss mognadsgrad och kvalitet.

Inom klassificeringen Prädikatswein delas sedan vinerna in i olika kategorier baserat på druvsockerhalten i duvorna vid skördetidpunkten och mäts i en enhet som kallas Oechsle-graden (°Oe). Ju sötare vin desto högre Oechsle-grad.



Vingård i Bensheim
Foto: Puneeth Shetty, Unsplash

De olika kategorierna inom Prädikatswein (baserat på söthetsgrad)

Kabinett: lätt och friskt vin med låg sötma som passar bra som apertif eller till lättare rätter.

Spätlese: gjort på druvor som skördats efter huvudskörden. Ett lite sötare vin med mer fruktighet, som passar bra till fisk eller kyckling samt asiatisk mat med viss hetta.

Auslese: Ett sött vin med intensiv fruktighet, passar bra till smärkrika mögelostar och kryddstark mat.

Beerenauslese: Ett mycket sött vin med koncentrerade smaker av torkad frukt och honung, passar perfekt till dessert eller som dessert i sig.

Trockenbeerenauslese: Ännu sötare än beerenauslese med intensiva smaker av honung och torkad frukt.

Eiswein: Ett sött och fruktigt dessertvin som görs av druvor som skördas och pressas i fruset tillstånd vilket ger koncentrerad och aromrik must med hög sockerhalt.

VDP

VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) är en sammanslutning av cirka 200 tyska vingårdar som av många anses göra landets främsta viner. Beteckningen "Grosses Gewächs", Tysklands motsvarighet till Frankrikes "Grand Cru" används inom VDP för att beteckna egendommarnas absolut bästa torra vita och röda viner från klassiska druvsorter. Utgångspunkten är en vingårdsklassifikation tillsammans med ytterligare krav på bland annat låg avkastning samt minimimognad hos druvarna. På etiketten anges förkortningen GG tillsammans med en symbol med en etta och en druvklase.

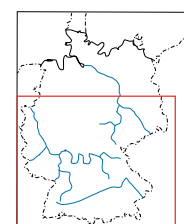
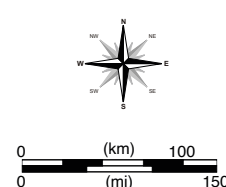
Vinregioner

Tyskland har 13 vinregioner som erbjuder en spännande mångfald av vinstilar och smaker tack vare stora variationer i väder, klimat och jordmåner. Landet är i hög utsträckning ett vitvinsland där man i huvudsak odlar gröna köldtåliga druvor. På senare år har emellertid rödvinsproduktionen ökat drastiskt. Det produceras även en hel del kvalitativa mousserande viner, sekt, som är tillverkade på samma sätt som champagne, samt roséviner och söta botrytisviner.

De flesta vingårdarna hittas i sydvästra delen av landet kring dalarna längs floderna Mosel och Rhen. Här ligger många vingårdar i branta sluttningar i söderläge vilket är ett optimalt läge för mognaden av druvor då solexponeringen är hög. Oavsett om man föredrar vita eller röda viner, söta eller torra, så finns det något för alla att upptäcka i Tysklands vinskatt.

Vinregioner i Tyskland

- | | | |
|-------------|----------------------|---------------|
| Ahr | Rheinhessen | Franken |
| Mittelrhein | Pfalz | Saale-Unstrut |
| Mosel | Hessische Bergstraße | Sachsen |
| Rheingau | Baden | |
| Nahe | Württemberg | |



Helpension på fartyget



Köln, Amsterdam och Basel

Flodkryssning på Rhen

Kryssa med trevliga Rhein Melodie på Rhen förbi medeltida städer och vackra flodlandskap.

Sedan romartiden har Rhen fungerat som led mellan södra och norra Europa och med dagens landsgränser flyter den genom hela sex länder. Den här kryssningen går genom fyra av dem – från Hollands mysiga huvudstad via hansestaden Nijmegen genom Tyskland, Frankrike och hela vägen till Basel i norra Schweiz. Ombord på vårt bekväma och moderna fartyg Rhein Melodie glider vi stilla förbi det ena vackra flodlandskapet efter det andra. En av resans absoluta höjdpunkter är den sagolika, tyska Rhendalen där bergen övergår i terrassvinodlingar och pittoreska borgruiner. Vi besöker även några av de små trevliga Rhenstäderna som Rüdesheim am Rhein och Koblenz, samt Mannheim mitt i Tysklands största vindistrikt. Kryssningen tar oss även till "Deutsches Eck", där Mosel och Rhen möts.



Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Frivilliga promenader
• 7 natters kryssning med Rhein Melodie i delad dubbelhytt med fönster på Main däck • Transport enligt program • Utflykter enligt program
• Helpension på kryssningsfartyget • Kaffe och te till måltiderna på fartyget
• Daglig städning av hytten • Handdukar i hytten • Skatter och avgifter



8 dagar | Stockholm | 15/5, 2/9, 27/9, 4/10 2024

Från endast **20 998 kr**

Helpension på fartyget



Genom Europas hjärta

An der schönen blauen Donau

En förstklassig kryssning på Donau genom Europas hjärta.

Ingen annan flod i Europa representerar så många olika kulturer som Donau. Från sin källa i Sydtykland löper floden österut genom inte mindre än 10 länder för att till slut mynna ut i Svarta Havet. Vi besöker de imponerande och vackra metropolerna Wien, Budapest och Bratislava på vår resa ombord på fartyget MS Bellejour. Resan tar oss från den ena höjdpunkten till den andra, in i hjärtat av de gamla kulturhuvudstäderna och genom makalösa flodlandskap.

Du behöver bara koppla av och gå på upptäcktsfärd med Albatros svenska reseledare.



Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Transfer vid ankomst och avresa • 7 natters kryssning på MS Belvedere i delad dubbelhytt med fönsterglugg på Main däck • Helpension på fartyget från middag dag 1 till frukost dag 8 • Kaffe och te till måltiderna på fartyget • Daglig rengöring av hytten • Handdukar i hytten • Skatter och avgifter



8 dagar | Stockholm | 12/8 2024

Från endast **19 998 kr**

albatros.se | 08-5250 38 68
Res med hjärta, hjärna & omtanke

Annonskod: ÄT
Med förbehåll för tryckfel och utsålda avgångar

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

HYLLAD RIESLING FRÅN TYSKLAND



"Välkommen våren och riesling, sayonara vinter och mörker."
Jenny Asplund,
Vinbörnsen feb 2024



"FULL POTT! Uppfriskande och kylig med en balanserad fruktighet."
Boxtoppen, feb 2024



Aftonbladet, feb 2024



SUSHI
RAMEN
TEMPURA



YOKO RIESLING
Art nr. 52967 12% ALK 750 ML
135 KR WWW.FOLKOFOLK.SE

Druvsorter

Att odla vindruvor i Tyskland är inte enkelt och en stor utmaning för vinbönderna på de här nordliga breddgraderna är att druvor ska hinna mogna innan skörd. I landet odlas närmare 150 olika druvsorter men endast 20 av dem står för 90 procent av all vinproduktion.

Riesling

Den mest kända druvsorten är riesling, en druva som kan komma i viner med många skepnader. De kan variera i stil, från torra och mineralrika till sötare och mer fruktiga. Riesling trivs i det svala klimatet och de branta sluttningarna längs floderna i Mosel, Rheingau, Rheinhessen, Nahe och Pfalz. De torra rieslingvinerna från Tyskland är kända för sin friska syrlighet, komplexa smaker, elegans och förmåga att åldras med grace. Förutom denna gunstling bland druvor producerar Tyskland även en mängd andra populära druvsorter.

Andra gröna druvor

Müller-Thurgau som är en korsning mellan riesling och silvaner är Tysklands mest odlade druvsort. En druva med låg syra som trivs i sval odlingsplats på

hög höjd. Grauburgunder är den tyska synonymen för pinot gris och används främst för att göra torra och fylliga vita viner med fruktiga och blommiga toner. Druvan weissburgunder, (pinot blanc) kännetecknas av karaktärer av gröna äpplen, citrus och aprikos samt har ofta tydliga inslag av mineraliska toner såsom sten och jord. Framgångsreceptet med de bästa vita tyska vinerna ligger i balansen mellan sötma och syra.

Blå druvor

På rödvinfronten används ofta späburgunder, dornfelder samt blaufränkisch. Den förstnämnde är det tyska namnet på pinot noir och används oftast för att producera högkvalitativt rött vin som går att lagra under en lång tid. Dornfelder ger fruktiga viner med en mörk färg och en smak som ofta beskrivs som plummon, körsbär och kryddor. Blaufränkisch producerar viner som är djupt färgade och fylliga, med smaker av mörk frukt, kryddor och jord. Den är känd för sin åldrande potential och sin förmåga att utveckla komplexa smaker över tid.

Jugenheim i Rheinhessen, Tyskland



Foto: Sven Wilhelm, Unsplash

VINUNIC.SE

Elegans från Mosels skifferjordar signerat Dr Loosen



88p

"Dr L är ett smått genialiskt vin i sin generöst givmilda, avslappnade men klarsynta stil"

Livets Goda, sep 2023

Dr L Riesling, 2022
Art nr 7218 | 109 kr | Alk. 10,5 % | 750 ml

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

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



Elegans och finess från kullarna längs Rhen

Kvalitet, kvalitet, kvalitet var kedorden när den då endast 21 år gamle Johannes Leitz fick ta över familjens egendom, i och omkring den lilla byn Rüdesheim. Året var 1985 och under många år hade hans mamma kämpat för att hålla egendomen vid liv efter faderns plötsliga död. När Johannes var mogen att axla ansvaret var egendomen fortfarande liten till ytan, endast tre hektar. Trots Johannes begränsade erfarenhet som vinmakare var han modig och envis. Han satsade stenhårt på sin vision och inriktning som till 100% handlade om att skapa viner med hög kvalitet. En vision som han håller fast vid än idag. Johannes filosofi är jordmånsorienterad och samtliga vingårdslägen vinifieras separat. Hans ständiga strävan efter att uttrycka varje vingårds personlighet till det yttersta har gett den

elegans och finess som idag är Leitz signum. Att denna tydliga beslutsamhet och vision i kombination med hårt arbete har gett resultat är ingen underdrift. Idag uppmäter egendomen omkring 130 hektar och Johannes viner är mångfaldigt belönade. Här på kullarna längs Rhen i den lilla byn Rüdesheim odlas huvudsakligen riesling och på vinstockar vars ålder varierar från 3 till 75 år. Ett område som av många anses vara det bästa i Tyskland för just Rieslingviner. På Systembolagets hyllor finns dessa viner: Leitz Eins Zwei Dry Riesling 2022 nr 5822, 107 kr och Leitz Magic Mountain Riesling 2022 nr 70626, 166 kr.



Everything happens for a riesling

Själva sinnebilderna av tyska viner är branta sluttningar utefter floderna. Det svala och nordliga klimatet gör att det här odlas köldtåliga druvar, mestadels gröna sådana. Många kvalitetsviner är tillverkade av druvar odlade i mager jord där förutsättningarna för produktion av högklassiga viner på pappret inte ser ut att vara de bästa. Trots det är resultatet många gånger förträffliga, välstrukturerade och eleganta viner.

Tyskland är framför allt känt för att vara ett vitvinsland och breddgraden är idealisk för att producera aromatiska vita viner. Den mest dominerande druvan är riesling som nyligen, närmare bestämt den 13 mars firade sin 589 födelsedag. Riesling visar sin mångsidighet i allt från knastertorra till väldigt söta viner. En av hemligheterna bakom de bästa tyska vita vinerna ligger ofta i den perfekta balansen mel-

lan sötma och syra, vilket också gör dem till utmärkta följeslagare ihop med kryddstarka rätter. Het mat hittar man i stor utsträckning i det populära "asiatiska köket" vilket är en bidragande faktor till att riesling trendar. Druvan har också agerat dörröppnare för andra av landets mer okända druvar. Vi har valt att besöka några av Tysklands välkända producenter, Weinguts, som gör viner av yttersta kvalitet.



Naturnära odling på branta sluttningar skapar vin i världsklass

Ernst Loosen, även kallad "Erni", är en passionerad och karismatisk vinmakare som med stor omsorg av naturen är dedikerad till att skapa viner av högsta kvalitet och i världsklass. Han äger familjeföretaget Weingut Dr Loosen som huserar i Mosel samt Villa Wolf i Pfalz. Båda har över 200 år på nacken. Vingårdarna är belägna på några av respektive regions mest attraktiva lägen för vinodling. Ernst producerar främst viner gjorda på rieslingdruvan kända för sina rena och friska smakprofiler med inslag av mineralitet och fruktighet. I Pfalz produceras även viner gjorda på grauburguner (pinot gris), pinot blanc och pinot noir. För att uppnå stjärnstatus har Ernst genomfört en hel del radikala förändring-

ar som att införa naturnära odling i vingårdarna genom att överge konstgödning och kemiska bekämpningsmedel. Han arbetar även hårt för att bevara regionernas unika terroir där vinets perfekta uttryck är samspel mellan jordmån, klimat och druvsort. Detta har medfört att båda producenterna tillhör toppskiktet i respektive region. På Systembolaget finns bland annat följande viner: Dr Loosen Riesling Beerenauslese, 2018 nr 5364, 149 kr och Villa Wolf Grauburgunder, 2022, nr 2164, 99 kr.



Slottet där riesling sägs ha fötts

Schloss Johannisberg i Rheingau är en plats där historiens vingslag märks. I hela 1200 år har vin odlats här och egendomen nämns oftast som rieslingdruvans födelseplats. År 1720 planterades ägorna med enbart riesling och sedan dess har druvan exklusivt odlats här. Även 1755 är ett viktigt årtal då ett misstag ledde till försenad skörd, druvarna var övermogna och täckta med röta. I och med fadäsen skapades en ny vinstil: spätlese, sen skörd. Egendomen är också en av de första producenterna av eiswein och kända för viner av sent skördade druvar och eiswein. Schloss Johannisberg har inte enbart en speciell historia, även 50 hektar i söderläge gör egendomen unik. Det sydligt exponerade läget ger fin mognad åt druvarna. Egendomen ligger på 50e breddgraden vilket ger

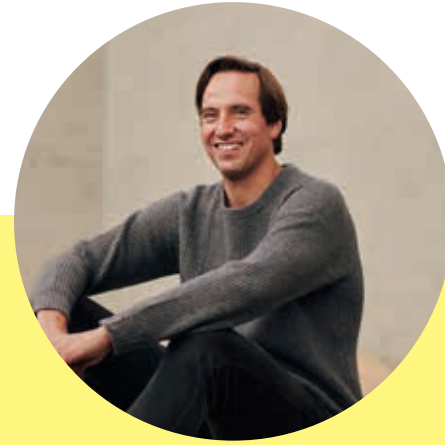
en tydlig temperaturskillnad mellan dag och natt, något som bidrar till aromatiska viner. På ägorna finns också ekskog vars trä används för tillverkning av egenproducerade ekfat samt en dold skatt: en 900 år gammal vinkällare som rymmer 25 000 viner. Som sagt, historiens vingslag är tydliga och idag är Schloss Johannisberg ett populärt resmål, det vackra slottet erbjuder rundvandring, vinprovning och fin restaurang. På Systembolagets hyllor finns bland annat följande viner: Schloss Johannisberg Grünlack Riesling Spätlese 2021 nr 79540, 299 kr och Schloss Johannisberg Rotlack Kabinett 2020 nr 70895, 299 kr.



Pionjär inom ekologisk vinodling

Flaskorna med en nyckelpiga på etiketten känner många av oss igen men få tänker på att nyckelpigan är en symbol för familjen Sanders biologiska vinodling och naturens egna bekämpningsmedel. Pionjären Otto-Heinrich Sander började redan på 1950-talet att konvertera sina vingårdar i tyska Rheinhessen till ekologiska. Sander blev därmed den första vingården i Tyskland att få ekologisk certifiering, detta i en tid när många inte visste vad ekologisk vinodling var. Numera står hans barnbarn Stefan Sander vid rodet och brinner för att upprätthålla sin farfars tydliga vision om kvalitativa viner och ekologiskt jordbruk. I och med att intresset för tyska viner ökat har också druvar

som varit mindre kända utanför landsgränsen börjat synas allt mer. Ett exempel är silvaner, en druva som Stefan håller kär. Att hitta druven silvaner i Sverige är inte lätt men Stefan ser deras vin som ett fint komplement till riesling. Ett aromatiskt rieslingvin serveras många gånger till rätter med hetta medan silvaner bjuder på en lättare aromatisk och okomplicerad karaktär med hög syra. På Systembolaget finns bland annat följande viner: Sander Riesling trocken 2023 nr 5368, 124 kr och Sander Silvaner 2022 nr 5464, 109 kr.



I dialog med naturen

För mig är hållbarhet mer än ett modeord eller trend, tvärtom är det något helt grundläggande. Orden kommer från Jochen Dreissigacker, en ung dynamisk vinmakare som de senaste åren seglat upp som en av de mer intressanta vinmakarna i regionen. Weingut Dreissigacker som ligger strax utanför byn Bechtheim i Rheinhessen grundlades redan 1728. Efter att ha övertagit sina föräldrars egendom 2001 har Jochen jobbat hårt för att modernisera vinproduktionen samt konvertera vingårdarna till ekologiska. Idag ligger fokus på ett hållbarhetstänkande vilket resulterat i lägre skördeuttag, manuell skörd och att enbart naturlig jäst används. Jochens filosofi handlar om att skydda naturen likväl

som att eftersträva perfektion i vintillverkningen. Idag tar man hänsyn till varje vingårdsläges olika förutsättningar, jordmån och att vinet ska behålla sitt eget oförfälskade uttryck. Essensen av Jochens filosofi är att vingårdsarbetet sker i cykler där naturen stödjer, skyddar och stärker sig själv. Jochen Dreissigackers passion för vintillverkning har lett till att familjegendomen idag består av 45 hektar varav 60 procent är odlad med riesling. På Systembolaget finns bland annat följande viner: Dreissigacker Vintages Riesling nr 56208, 269 kr. Dreissigacker Riesling Organic Trocken 2022 nr 2294, 139 kr.



Mosedalen

Foto: Mattias Marx, Unsplash

Äggande påsk



Ingen påsk utan ägg. Påskägg är den "rituella föda" som äts i störst antal av flest människor under loppet av ett dygn. Även vi vill njuta av en äggande påsk och bjuder på två smårätter som passar utmärkt på helgens sillbord, till förrätt eller brunch.



Äggkokotter med spenat och purjolök

Ägg på franskt manér. Kokott är en trevlig förrätt så här i påsktid men den är också väldigt trevlig att servera på en buffé. Om kokotterna serveras till brunch passar det bra att byta ut romen mot knaperstekt bacon. Har man inte tillgång till ugnsfasta portionsformar är ett tips att göra kokotterna i dubbla bullformar av papper som ställs i en muffinsplåt. Receptet går bra att dubbla.

4 stycken

½ liten purjolök
smör
200 g babyspenat
salt
nymald peppar
4 ägg
1 dl crème fraiche
valfri rom och dill till garnering

- Sätt ugnen på 200 grader. Smörj 4 portionsformar med smör.
- Skölj och strimla purjolöken och fräs några minuter i smör. Tillsätt spenaten och fortsätt steka tills den sjunker ihop. Krydda med salt och peppar. Fördela i formarna.
- Slå försiktigt ett ägg i varje form, äggulan ska vara hel. Rör crème fraichen mjuk och klicka ungefär 1 ½ msk i varje form.
- Ställ formarna i en liten långpanna och håll i hett vatten så det går en liten bit upp på formarnas kant.
- Grädda kokotterna i mitten av ugnen cirka 12 minuter. Gulan ska fortfarande vara lös men äggvitan ska stelna.
- Lift upp kokotterna och dra över ett varv med pepparkvarnen. Garnera med en klick rom och dill. Servera genast, väntar man för länge hinner äggen stelna. Enklast är att äta kokotten med en liten sked.

Ägg tillsammans med vårlig grönska toppad med rom och crème fraiche älskar att kombineras med frisk syra och krispig fruktighet.



Värlig smak fullmatad med tropiska frukter tillsammans med inslag av citron och solmogna päron. Till det en behaglig örtighet som kittlar både tunga och gom. What's not to like.

Orballo Albariño, 2022
Spanien / 2696 / 119 kr

Pava med syrliga och läskande Granny Smith-toner, ananas, nyslungad honung och citrusinslag som går som en röd tråd genom vinbegivenheten. Extra plus för underbar etikett.

Ekologisk
Riesling Returns,
The Grape Collective, 2022
Tyskland / 72859 / 139 kr



Alkoholritt till påskens sillbord, ja tack säger vi - och många med oss.

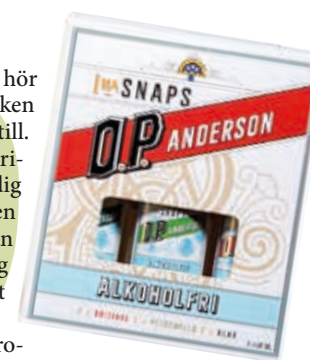


Nils Oscar
Alkoholri Pasköl
Sverige / 11998 / 17.90 kr

Mellmörk lager med maltig smak och inslag av knäckebröd, sirap och aprikos. Passar sillen och påskbordets andra fröjder som hand i handsk.

Snapsen hör både påsen och sillen till. Här en variant för dig som av en eller annan anledning väljer bort alkoholen. Tre nollprocentiga varianter av den klassiska aquaviten; Klar, Original och Petronella.

Ekologisk
O.P. Anderson
Alkoholri Snaps mixpack
Sverige / 11937 / 109 kr / 6 fl.ä. 50 ml



Tunnbrödsstrutar med matjessill och ägg

Sill och ägg vill man ju inte vara utan under påskhelgen och här bjuds klassikerna på ett festligt och buffévänligt sätt. Matjessillen går också bra att byta mot kallrökt eller gravad lax i bit. Receptet går bra att dubbla.

6 stycken

3 runda mjuka tunnbröd, ca 17 centimeter i diameter
½ förpackning matjessill à 200 g (helst hel filé)
1 msk crème fraiche
1 msk rivnen pepparrot
2 msk hackad rödlök
½ dl hackad dill
2 hårdkokta ägg
salt
nymald peppar
cocktailpinnar

- Sätt ugnen på 100 grader. Dela tunnbröden på mitten. Forma försiktigt till strutar och fäst med cocktailpinnar. Torka i ugnen cirka 12 minuter.
- Låt sillen rinna av och skär i små tärningar.
- Blanda crème fraiche, sill, pepparrot, lök och dill. Skala och grovhacka äggen och vänd ner. Smaka av med salt och peppar.
- Fyll strutarna med röran vid servering.

Sätt piff på ägghalvorna!

Koka 100 g skalade rödbetor skurna i bitar med 3 ½ dl vatten. Sila bort rödbetorna och lägg i klyftad lök, 1 dl vitvinsvinäger, ¼ dl strösocker och lite senapsfrön. Lägg 4 hårdkokta skalade ägg i en burk och håll över kall rödbetslag. Pickla några timmar i kylan, dela och klicka på valfri topping.

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
• BEAUNE •

Fynd!
Dina Viner, Feb 2021
SvD, Juli 2022

Bourgogne Pinot Noir 2021
149 kr
750 ml
13,5 %
SB 5361

Fynd!
Vinbörser, Feb 2024
Dina Viner, Feb 2023
SvD, Jan 2021

Bourgogne Chardonnay 2021
139 kr
750 ml
12,5 %
SB 5362

BRA KÖP
Vinbörser, Feb 2024

Petit Chablis 2021
159 kr
750 ml
12,5 %
SB 76610

Fynd!
Allt om Mat & Expressen, Maj 2023

Crémant de Bourgogne Brut 2020
134 kr/299 kr
750 ml/1500 ml
12,5 %
SB 70451

FRANÇOIS MARTENOT är en av de stora producenterna i Bourgogne, hemvist för vinvärldens kanske mest populära druvor, Chardonnay och Pinot Noir. I detta konservativa distrikt sticker François Martenot ut hakan och vågar utmana med nya tillverkningsmetoder och skapar med stor framgång moderna Bourgogneviner med klassisk touch.

Vinerna har på senare tid fått stor uppmärksamhet av Sveriges vinjournalister. Nyhet för året är Crémant de Bourgogne som Magnumflaska.

Alkohol kan skada din hälsa

EN SKÖN HÖNA TAR PLATS VID HELGENS MIDDAGSBORD



"Sippvänlig riesling."
Aftonbladet, juni 2023



"Smaken är älskvärd."
4/5 Boxtoppen, april 2023



"Perfekt till den första vårsolen!"
Dryckeslistan, april 2023



Vinbörsen, april 2023



DEN ÄR FRÄSCH & FRUKTIG!

DEN ÄR FRÄSCH & FRUKTIG

Sköna Hönan 3L. Art.nr 52032, Pris 207kr, Alk. 12,5%, Riesling. www.folkofolk.se

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

Svenska ägg i påsk

– ett klimatsmart val



Att välja svenskproducerad mat för den goda smakens skull är gott nog

– men det finns många fler anledningar att välja svenskt. En av kökets viktigaste råvaror är ägget: gott, enkelt att tillaga samt går att variera i det oändliga. Så här i påsktid har vi fått en pratstund med Marie Lönneskog Hogstadius, verksamhetsledare på branschorganisationen Svenska Ägg.

Ett ägg om dagen är bra sägs det, hur kommer det sig?

Ägget är ett vitaminpiller som innehåller nästan alla näringsämnen kroppen behöver förutom C-vitamin och kolhydrater. Det är också proteinrikt samt proppat med aminosyror och äter du vegetariskt ger ägg bra tillskott av D-vitamin och B12.

Lågt klimatavtryck och högt näringsinnehåll – hur hänger det samman?

Omkring 60% av de växthusgasutsläpp som genereras av konsumtion sker i andra länder, via importerade livsmedel. Ägg har betydligt lägre utsläpp per kilo än de flesta andra animalieprodukter och samtidigt ett högt näringsdensitetsindex, vilket ger mycket näring till ett lågt klimatavtryck.

Grön omställning inom jordbruket, hur bidrar äggproduktionen till gårdens kretslopp?

Äggbönder är ofta spannmålsproducenter och många odlar fodret på gården. Gödseln från hönsen används som växtnäring i gårdens eget kretslopp eller för att producera biogas för drivmedel och el. Biogödseln som är en rest vid biogasproduktionen används sedan som växtnäring.

Idag tänker man "nytt" vad gäller hönsfoder, på vilket sätt då?

Användningen av fodersoja har minskat med cirka 10 procent till förmån för exempelvis raps- och solroskaka som produceras på närmare håll. Det har gjort att de svenska äggens klimatavtryck har minskat med närmare 25 procent det senaste decenniet.

Marie Lönneskog Hogstadius



Det sägs att höns har bra omvandlingsförmåga, vad betyder det?

Hönan är en bra foderomvandlare eftersom den enbart behöver två kilo foder för att lägga ett kilo ägg. Hönan omvandlar fodret till ett ägg med ett betydligt högre näringsinnehåll än själva fodret.



Utehöns

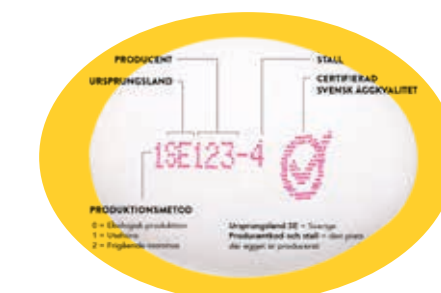
Varför är det viktigt att köpa ägg med märkningen Från Sverige?

Enbart certifierade ägg får den här märkningen som är en garanti för friska kvalitetsägg. Tack vare strikta hygienrutiner och salmonellakontroller är våra svenska ägg i princip salmonellafria i jämförelse med flertalet länder inom EU. Inte heller användning av antibiotika, hormoner och syntetiska färgämnen är tillåtna. Vårt svenska hönsfoder är också fritt från GMO, genetiskt modifierade organismer som förändrar arvsmassan.

Alla har sett den rosa färgkoden på äggen, men vad betyder den egentligen?

Den rosa checken står för certifierad svensk äggkvalitet och själva koden visar att äggen är kontrollerade och spårbara i alla led, från producenten och fodret till det packeri som levererar äggen till butiken.

Den rosa märkningen står för certifierad svensk äggkvalitet.



Gustave Lorentz FINE DINING PÅ HEMMAPLAN



"Våra viner är inget utan gastronomi. Detta torra och fräscha Riesling-vin är därför skapat med måltiden i åtanke."

Georges Lorentz,
6:e generationens vinmakare



Riesling Réserve

Art. 22257 / 12,5 %

Tillgänglig i Systembolagets butiker i tre storlekar:

375 ml: 67 kr / 750 ml: 123 kr / 1500 ml: 249 kr



www.phillipsoderberg.se

Alkohol kan skada din hälsa.

Vintugg med Jenny och Caroline

Ceviche med passionsfrukt och mango

6 portioner

300 g laxfilé av typen Salma
4 passionsfrukter
pressad saft av 2 lime
1 hackad vitlöksklyfta
1 rödlök
1 mango
1 röd chilifrukt
3 msk hackad koriander
2 msk hackad mynta
salt
nymald peppar

Till garnering

limeklyftor
koriander eller mynta

1. Skär laxen i små tärningar. Gröp ur passionsfrukterna och blanda med limesaft och vitlök. Vänd ner laxen. Täck över med plast och marinera cirka 1 timme i kylan. Rör om någon gång under tiden.
2. Dela rödlöken och skär den i tunna klyftor på längden. Låt löken dra i kallt vatten med isbitar, cirka 10 minuter. Låt rinna av noga precis före servering.
3. Skala mangon och skär i små tärningar. Klyv, kärna ur och hacka chilin.
4. Blanda laxen med sin marinad, avrunnen lök, mango, chili och örter vid servering. Smaka av med salt och peppar.
5. Lägg upp i glas eller små koppar. Garnera med limeklyftor och koriander eller mynta.



Utifrån geografiska och historiska förutsättningar har de flesta länder sina olika konserveringsmetoder. Gravlax som många av oss äter under påskhelgen är ett utmärkt exempel på detta. Även om ordet grav inte känns speciellt aptitligt är det just "vilorummet" som är den gamla konserveringsmetoden. De norrländska älvarna var förr rika på lax men ägarna av fiskevattnen bodde oftast långt därifrån där marken var bördigare. Men under våren när det var parningsdags för laxen var det näst intill omöjligt att ta sig fram med häst och vagn i snösmältningen. Man var tvungen att gå till fots och en stor mängd salt till konservering var tungt att bära. I stället för saltning grävdes då gropar i marken där laxen placerades. En viss mängd salt

behövdes dock för att fisken inte skulle ruttna utan "enbart" surna och jäsa, alltså fermentera. Under senhösten när marken frös kunde man återigen ta sig fram och ta vara på sin nu "doftrika" fångst.

Eftersom gravlaxen redan har sin givna plats på påskbordet väljer vi här att bjuda på en "exotisk variant" som passar såväl som förrätt som till påskbuffén. Vi beger oss till andra sidan jordklotet och det spännande arlandet Peru. Under många århundraden har det ursprungliga peruanska köket blandats med inslag från andra nationer, allt från spanska conquistadorer till afrikanska slavar till kineser och japaner som bosatte sig i Peru på 1800-talet och som har gett en asiatisk touch.

Den mest kända peruanska rätten utanför det egna landets gränser är ceviche som i Peru oftast tillagas på vit fisk men en variant med skaldjur förekommer också. I begynnelsen lät man fisken marinera i en frukt vid namn tumbo som tillhör passionsfruktsfamiljen. Spanjorerna förde med sig citrus som sedermera ersatte tumbon och kom att bidra med syra till rätten. Ceviche kan göras på flera sätt men att låta fisken få en snabb smaksättning av lime, chili, kori-

ander och rödlök är den variant vi är mest bekanta med där ett potpurri av många olika smaker blandas; allt från syrligt till en viss sötna och en fläkt av hetta. Vi bjuder här på en "crossover" där den vita fisken byts mot lax och inspireras av fruktig syrlighet och använder passionsfrukt i marinaden. Utöver de klassiska smaksättningarna ökar vi också på med en sötma från mango.

I Peru är den vanligaste drycken till ceviche, förutom öl, drinken Pisco sour där basen pisco är en aromatisk druvspirit. Även vi i Sverige dricker gärna öl till cevichen, förslagsvis en ljus lager med låg beska som gifter sig väl med den smakrika rätten.

Om man istället önskar ett glas vitt vin till maten är vitt vin med lite restsötma ett utmärkt alternativ. Dels för att vinet alltid bör vara något sötare än maträtten för att inte upplevas strävt och här bör det matcha den söta fruktigheten i cevichen. En annan poäng med viss sötna i vinet är att det dämpar hettan i maten och då cevichen innehåller chili är det något man bör ta hänsyn till. Ett fruktigt vitt vin är också en bra kompanjon till rätten.

Kampsportstjej på halvflaska där grönt äpple, kiwi, citrus och honungstoner möter hettan i rätten på ett ypperligt sätt.

Kung Fu Girl Riesling, 2022
USA / 2690 / 63 kr
+ 1 kr pant (375 ml)



Dryck med finurligt namn. 0% alkohol men långt ifrån 0% vad gäller smak. Flarra fylld med citrustoner, Granny Smith-äpplen samt syrliga krusbär.

Leitz Eins Zwei Zero Riesling
Tyskland / 11901 / 74 kr

Vin som med sin exotiskt fruktiga karaktär och friska limeton är en klokren smakspegling till cevichen.

Ekologisk
Pratsch
Grüner Veltliner, 2022
Österrike / 2922 / 109 kr



Frikostiga maltinslag och toner av vitt bröd, honung, stenfrukter och piggt citrus. En trevlig Lager som trivs som fisken i vattnet till cevichen.

BrewDog Lost Lager
Storbritannien / 1160 / 16.90 kr
+ 1 kr pant (440 ml)

INTERNATIONAL CHALLENGE 2023
GOLD
GILBERT & GAILLARD

CHILL OUT
FRISKT & KRISPIGT
ROSÉVIN FRÅN SÖDRA
Frankrike

2022 Cuvée Rose
PAYS D'OC
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

CUVÉE ROSE
89KR
1 LITER

“ETT OERHÖRT PRISVÄRT VIN!”
VINBANKEN, MAJ 2022

4/5 BOXTOPPEN
MAJ 2022

BRA KÖP!
VINBÖRSEN,
MAJ 2022

FINNS I BUTIK & ATT BESTÄLLA!
QR CODE

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

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

Gott & smått

Svensk design med hållbarhetsstänk

Familjeföretaget från Halland som skapat välgjorda och stilrena möbler i skandinavisk design sedan 1971 är också kända för sitt hållbarhetsstänkande. På bilden det snygga matbordet från flexibla Carradale-serien som finns i olika storlekar, träslag, ytbehandlingar och med iläggs-kivor. Mer snyggt och inspirerande på rowicohome.com



Världens största frukt

Pumpan är visserligen höstens självklara kändis i grönsakslandet men nu är det säsong att odla denna coola grönsak som egentligen är en frukt. Alva Herdenvall och Anders Rydell har skrivit en hyllning till trädgårdens drottning som lär oss odla, lagra och laga spännande recept från hela världen. "Pumpa - mat, odling & mastodenter" kostar 269 kr på adlibris.com



Pryd påskens festbord

Bedårande handsnidade servetteringar i trä i form av kycklingar från ett svenskt företag som skapar kvalitetsprodukter för hemmet och trädgården utifrån den inspiration som naturen ger. Pris 100 kr på wildlifegarden.com



Färgglad ägglycka

Låt äggkoppar i regnbågens alla färger sprida glädje på påskbordet. Rainbow collection/set med 6 äggkoppar i stengods för 609 kr finns på lecreuset.se



1+1=3



Syndigt gott från anriket kloster

Sött och syra i balans från vingård vars historia går tillbaka till 1100-talet. Smakbonanza av gula äpplen, honung, lime och torkad aprikos med en behaglig alkoholkhalt à 8 % Funkar fantastiskt bra till påskens lax med hovmästarsås där föreningen dryck och mat verkligen visar att 1+1 = 3 och får en att utbrista Oh My God vilken god kombo.

Kloster Eberbach
Riesling Kabinett, 2022
Tyskland / 5810 / 129 kr

Nytolkning av Havarti!

Unikt från Arla Unika - Gammel knas är resultatet av när ostmästarens dröm var att få göra en nytolkning av Havarti. Lång lagring ger fin balans mellan det söta, feta, syrliga och de krispigt spröda proteinkristallerna. Gammel knas är inte stark men har en unik smak och struktur som passar utmärkt att njuta under påskhelgen - och alla andra dagar. Läs mer på arlaunika.se och unikawebshoppe@arlafoods.com



Vårens strålande gula

Över 80 år har Ankarsrum varit en viktig del i det svenska köket. Bakom de robusta köksmaskinerna ligger ett hantverk som gör att assistenterna varar för livet. Idag finns en mängd olika tillbehör och man kan välja mellan 16 färger - vi välkomnar våren och firar påsken med en strålande solskensgul! Pris ca 7490 kr, läs mer på ankarstrum.com



Jordnära toner i vår

Duka upp med härligt spräckligt porslin, textilier och dekorativa glasögg i jordnära toner. Mer världig inspiration hittar du i Granits butik eller shoppa online på granit.com



En italiensk ikon är tillbaka. Bastflaskan!



"Klassiskt vin för en romantisk tête-à-tête"
BG Kronstam, Vinbörsen feb 2024



Beställ på Systembolaget.se

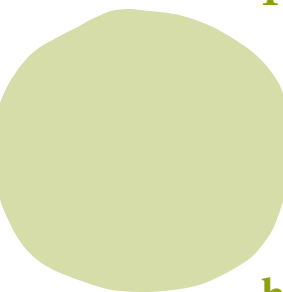
Festligare.se

Villa Puccini Chianti DOCG Bastflaska - Art nr 70095 - 75 cl - 119 kr
Villa Puccini Toscana 2019 - Art nr 32417 - 75 cl - 99 kr
Villa Puccini Toscana 2019 - Art nr 32417 - 37,5 cl - 59 kr
Villa Puccini Toscana 2019 - Art nr 32417 - 150 cl - 199 kr

VILLA PUCCINI
Toscana

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

L som i lamm, lax och latlyx



Tiden då man sa att lammkött smakar kofta är passé sedan länge och numera är det en av påskbordets självklara favoriter tillsammans med laxen. I år har vi valt bort klassiker som lammstek och hel ugnsbakad laxsida och bjussar i stället på två perfekta bjudrätter som är lika festliga som enkla att laga. En extra bonus är att både lammfilén och den fyllda laxen kan förberedas i förväg och sen helt snabbt bakas av i ugnen precis innan servering.

lammstek och hel ugnsbakad laxsida och bjussar i stället på två perfekta bjudrätter som är lika festliga som enkla att laga. En extra bonus är att både lammfilén och den fyllda laxen kan förberedas i förväg och sen helt snabbt bakas av i ugnen precis innan servering.



Lammytterfilé med örttäck och rödvinssås

Lamm med rödvinssås är alltid lika gott. Vi gratinerar ytterfilé under ett smakrikt örttäck, men även entrecôte och rostbiff av lamm passar bra här.

4 portioner

- | | |
|--|---|
| Kött
ca 600 g lammytterfilé
smör
salt
nymald peppar
250 g cocktailtomater, gärna på kvist | Rödvinssås
1 schalottenlök
2 dl rödvin
½ dl vatten
2 msk kalvfond
1 msk majsstärkelse (maizena)
50 g kallt smör
salt
nymald peppar |
| Örttäck
5 msk grovriven dagsgammal baguette
4 msk finriven pecorino
3 msk persilja
3 msk hackad färsk timjan
2 rivna vitlöksklyftor
2 tsk dijonsenap
3 msk olivolja
nymald peppar | |

- Kött:** Blanda ingredienserna till örttäcket och låt det stå till sig en stund.
- Sätt ugnen på 200 grader. Bryn köttet runtom i smör. Krydda med salt och peppar. Lägg köttet på en bakpappersklädd plåt. Stick en termometer i köttets tjockaste del.
- Fördela örttäcket över köttet och tryck till försiktigt. Lägg tomaterna runt omkring.
- Stek i mitten av ugnen tills termometern visar 57 grader för rosa kött.
- Låt köttet vila 5–10 minuter under aluminiumfolie innan det skärs upp i tunna skivor.
- Sås:** Finhacka löken. Koka ihop lök, vin, vatten och fond under lock cirka 15 minuter.
- Vispa ner stärkelsen, utrörd i lite vatten. Koka sakta 2 minuter. Värm såsen vid servering och vispa ner smöret i klickar. Nu ska såsen inte koka mer. Smaka av med salt och peppar.

Potatisgratäng är gott till, liksom krossad potatis: kryssa kokt potatis och strö på hackad vitlök, persilja, flingsalt, pecorino och olivolja. Baka cirka 20 minuter på 225 grader.



Skagenlax med krossad örtpotatis

Latlyxig lax som toppas med skagenröra är verkligen en rätt som bjuder in till värkänslor. Den goda krosspotatisen kan du även tillaga med sommarens färskpotatis och den är god till allt från varmrökt lax med romsås till matjessill med brynt smör.

4 portioner

- | | |
|---|---|
| 4 portionsbitar laxfilé med skinn
à 150–200 g
salt
nymald vitpeppar
svart stenbitsrom
citron
dill
lättkokt grön sparris | Potatis
800 g delikatesspotatis
4 msk smör
2 dl finriven lagrad prästost
1 tsk rivet citronskal
1 msk pressad citron
¾ dl hackad rödlök
1 dl hackad dill
1 dl hackad persilja
salt
nymald peppar |
|---|---|

- Fyllning**
500 g räkor med skal
3 msk crème fraîche
3 msk majonnäs
1 dl hackad dill
½ krm cayennepeppar
salt

- Lax:** Sätt ugnen på 225 grader. Gör ett snitt ner mot skinnen i mitten på varje laxbit så det bildas en ficka. Se till att du inte skär igenom skinnen och att varje bit håller ihop i båda ändar. Krydda med salt och peppar.
- Skala och hacka räkor grovt. Blanda ingredienserna till fyllningen. Fördela sedan fyllningen i fickorna. Lägg laxen på en plåt med bakplåtpapper.
- Baka i mitten av ugnen 12–15 minuter. Toppa med en klick rom och garnera med en citronklyfta och dill. Servera med krossad potatis och sparris.
- Potatis:** Tvätta potatisen och koka mjuk i saltat vatten. Häll av kokvattnet och låt ånga av.
- Krossa potatisen med gaffel. Blanda i smöret i den varma potatisen.
- Vänd ner ost, citron, lök och örter. Smaka av med salt och peppar.

Örtiga medelhavstener och mörka bär till örtigt lamm med mörk rödvinssås – vad kan gå fel? Ingenting alls. Det blir helrätt.

Toner av björnbär, mörkröda körsbär samt distinkta inslag av saltlakrits. Ett uns av svartpeppar som också bidrar till helhetsupplevelsen. Priset är inget "rän", snarare tvärtom.

Generös och fantastisk doft och smak där plommon, körsbär och kakao dominerar tillsammans med en fläkt av kanel. En tydlig örtighet och den perfekta kompanjonen till lammköttet.

Nyhet
Ekologisk
Côte-du-Rhône
Le Grand Manège, 2022
Frankrike / 55173 / 115 kr

Ekologisk
Istine Chianti Classico, 2021
Italien / 2309 / 189 kr

Vitt och fruktigt vin med lena smörtoner och den här laxrättningen är som ler och långhalm.

Upplifytande toner av gylengula äpplen, persika, inslag av citruszest, smör och färska franska örter. Angenäm syra som kittlar gommen och passar ypperligt till laxen.

Visste du att det finns vitt vin från Rioja? Här ett praktexemplar med frisk smak av gula äpplen, brynt smör, aprikos, kardemumma, apelsinskal och nötter. Hög ambitionsnivå till ett lågt pris.

Blason de Bourgogne, 2022
Frankrike / 2295 / 129 kr

Nyhet
Campillo Blanco, 2022
Spanien / 2471 / 129 kr

www.validwines.se

HYLLAT VULKANVIN FRÅN MYTOMSPUNNA SICILIEN

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

5.
Dagens Nyheter
25 februari 2023

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

AAAAA
Amelia
mars 2023

FYND
Allt om Vin
nr 4 2023

DryckesListan v. 20, 2023
NO.1

MINORIC WINE CHALLENGE
SILVER
2023
SWEDEN

deAetna
Terra Costantino 2021
Ursprung: Italien

Art.nr: 2400
Pris: 185 kr

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

KRISPIG ASIATISK NUDELSALLAD MED SOTAD TONFISK OCH PONZUDRESSING OCH FURIKAKE

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

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



Gå med i

GASTRONOMI

K L U B B E N

För dig som värdesätter upplevelsen av god dryck och mat!

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



WERNERS
GOURMETSERVICE

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



PROVINUM

K(U)uckeliken i påsk

Påskan är en högtid som för många kännetecknas av ett härligt häng med nära och kära och där vi lägger extra mycket omtanke på god mat och dryck. Här tipsar vi om dryckerna till olika begivenheter den stundande långhelgen. Vad skålas ledigheten in med, vilka bubblor poppas under helgen och vad serveras till påskbuffén? Här kommer vin i både rött och vitt och vi ger även tips på några sötnosar till de dragerade chokladäggen. Alla drycker håller, som vanligt, bra kvalitet och är prisvärda oavsett prislapp och storlek.

Dyrmelonsdagens uppvärmarare

Onsdagen innan påsk var förr i tiden dagen som inledde påskfriden. I nutid präglas den för många av förberedelser. Kicka igång långhelgen med en pigg spanjor eller en elegant italienare, valet är ditt.

Friska droppar med hög och bitande syra som får munnen att glatt salivera. Fullproppad med mogna gröna äpplen, söt persika, citrus och kryddor samt en avslutande mineralton.

Contacto Alvarinho, 2022
Portugal / 6707 / 139 kr



Tung-gung av druvan nebbiolo från trendiga Piemonte i norra Italien som med sina inslag av tranbär, nypon och röda rosor bjuder upp till en romantisk tryckare med extra allt.

Ekologisk
Barolo
Massimo Rivetti, 2019
Italien / 20055 / 295 kr

Skärtorsdagens nedvarvare

Efter en eventuell kvastutflykt är det skönt att landa hemma igen och se fram emot flera dagars ledighet i stillhet. Här två allroundvin som passar både med och utan mat, allt efter behag.

Här är en lättviktare i gram men tungviktare i smak sett till sitt blygsamma pris. Distinkta toner av blåbär, svarta vinbär och lila plommon och en gnuttu eukalyptus som prickar över i.

Espacio Syrah, 2022
Argentina / 2722 / 79 kr
+ 1 kr pant



Mycket av allt, som sig bör med detta ursprung. Salig och härlig blandning av gula äpplen, brynt smör, tropisk frukt, nötter och vanilj toppat med grillad solgul citron.

Château Ste Michelle
Chardonnay, 2022
USA / 6447 / 139 kr

Lååångfredagens bubblare

Lätta upp stämningen med dryck som verkligen livar upp under påskens "längsta" dag. Uppiggande och friska bubblor när de är som bäst från kungens av distrikt för mousserande viner, Champagne.

Smaker av mörkröda äpplen, brioche, rostade hasselnötter och fläkt av citron. Vacker etikett som andas franskt lång väg. Torr, kall och nästan gratis.

Vve Fourny & Fils
Blanc de Blancs
Brut Premier Cru
Frankrike / 2739 / 399 kr



Elegant karaktär av rostat bröd, nötkräm, citrusfrukter och gula äpplen tillsammans med knivskarp och behaglig syra. Eftersmaken är låång. Kort och gott enståndel!

Charles Heidsieck
Brut Réserve
Frankrike / 77522 / 559 kr

Påskaftonens brunch

Var uppe med tuppen och samla nära och kära till en avslappnad tillställning där det dukas upp med lite av varje. Fågel, fisk och allt där emellan såsom lamm, ägg och vegetariska godsaker, alla får de plats på påskbordet.



ETT mörkbää-rigt rött vin i näsa och gom med en fläkt av vanilj samt en angenäm örtighet. Givetvis ypperligt till lammkött i alla dess former. Bolagets sötaste box, en får tacka.

Ekologisk
Merino Organic Red Wine, 2022
Portugal / 2289 / 119 kr (2000 ml)

Vad passar bättre till påskbuffén än ett vin från Pasqua som betyder just påsk. Påron-lime- och honungsfruktigt med en värbris av vanilj och färska örter på toppen.

Ekologisk
Pasqua Chardonnay Organic, 2022
Italien / 2907 / 259 kr (3000 ml)

Påskdagens chokladägg

Påskdagen är en dag som bör firas i stillhet utan måsten och krav. Kryp upp i soffan med chokladägg och njut av stillheten och att bara vara. Servera med passande dryck och lyckan är gjord.

Söt sherry upphöjt i kubik och vi bara älskar det. Mycket av massor; dadlar, sirap, romrussin, knäck och givetvis choklad. Eftersmaken stannar kvar i munnen under hela påskdagen.

Nectar Pedro Ximénez
Spanien / 8395 / 99 kr
(375 ml)



En söt kärleksbomb till påskens mjölkchoklad med en angenäm alkoholhalt på 8,5%. Underbara smaker bestående av honung, apelsin och söta aprikoser som får en att längta efter nästa sipp.

Nederburg Noble
Late Harvest, 2023
Sydafrika / 2741 / 129 kr
(375 ml)



Gott slut

Budapestrulle med apelsin och röd grapefrukt

Ett bakverk fullpackat med ägg vill man självklart ha under påskhelgen. Och vad passar väl bättre än en Budapestrulle med härligt seg nötmaräng och fluffig gräddfyllning? Originalets konserverade mandarinlyftor i all ära men färska citrusfrukter är betydligt fräschare.

8 bitar

6 äggvitor
3 dl strösocker
2 dl hasselnötmjöl
¼ dl majsstärkelse

Garnering
50-75 g mörk choklad
florsocker
vispad grädd
hinnfria apelsinklyftor

Fyllning

2 apelsiner
1 röd grapefrukt
3 dl vispgrädd

- Sätt ugnen på 175 grader. Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt 2 dl av strösockret och fortsätt vispa till en blank och seg marängsmet.
- Blanda resten av sockret, nötmjöllet och majsstärkelsen och vänd försiktigt ner i marängsmeten.
- Fyll marängsmeten i en spritspåse. Spritsa "korvar" tätt ihop, från kortsida till kortsida på en bakpappersklädd plåt.
- Grädda i mitten av ugnen cirka 20 minuter. Ta ut och lägg ett bakplåtspapper på kakan och vänd så att undersidan kommer uppåt. Drag bort pappret som kakan gräddats på. Om det inte släpper, pensla med lite kallt vatten. Låt kallna under långpannan.
- Fyllning:** Skala citrusfrukterna med kniv. Skär ut hinnfria klyftor och dela dem i mindre bitar.
- Vispa grädden och bred över botten. Fördela citrusbitarna över. Rulla ihop till en rulle från långsidan. Låt ligga med skarven ner. Rulla in i pappret och förvara i kylen.
- Garnering:** Smält chokladen över vattenbad eller i mikron. Ringla över kakan med en gaffel. Om Budapestrullen ska serveras som bakelser kan den skäras i bitar innan chokladen ringlas över.
- Sikta över florsocker, garnera med spritsad grädd och en hinnfri apelsinklyfta.

Easy peasy Easter

För dig som inte vill eller har tid att stå för länge i köket kommer här några tips på läckerbitar som snabbt kan förberedas och som sätter guldkant på påskhelgen. Lättfixad lyxkänsla som garanterat kommer imponera på dina gäster.



Tilltugg

Mixa ¾ dl mandel, 1 vittlösklyfta, 2 dl hackad dill, ¾ dl finriven ost, 4-5 msk rapsolja och salt. Gott till salta potatiships eller att klicka på ägghalvor tillsammans med råkor.



På buffén

Bred ett tjockt lager pepparrotstost på små rundlar av pumpernickel. Lägg på skivad färfiol och toppa med ägggröra, grovriven pepparrot och hackad gräslök.



Ost på menyn

Avsluta påskmiddagen med god grönmeågelost och ett glas rött vin med varm och generös fruktighet, gärna med inslag av torread frukt.



Sött till det söta

Något gott i glaset till Budapestrullen? Eiswein eller vitt vin gjort på sent skördade druvor passar bra, t ex Auslese eller Beerenauslese.



En läskande påskdrink!

SORBET & TONIC

2 cl flädersaft
1 kula citronsorbet
12 cl Fever-Tree Premium Indian Tonic

Häll upp flädersaft och tonic över is, toppa med citronsorbet.

Garnera med citronzest och citronmeliss.

ZENSA PRIMITIVO

Den italienska, ekologiska favoriten Zensa – nu även på box!

Organico



ZENSA PRIMITIVO

Flaska 109 kr, 750 ml, Box 300 kr, 3000 ml

Art.nr: 73966, alk: 14% vol

www.solera.se

Alkohol kan skada din hälsa.

A FRESH TOUCH OF LOVE

Le Black Création
från Maison Lanson, ett av
de äldsta Champagnehusen,
grundat 1760.



9lp

Livets Goda
Mars 2024

Nr 7545-02
Alk 12,5% 375 ml

199:-

EN TIDLÖS
KLASSIKER!

UTMÄRKT TILL HÖSTENS GRYTOR.

5 av 5, full pott!



BEAUJOLAIS ROYAL

Nr 5408
Vol 75 cl Alk 13%

109:-



Relax!

Serveras svalt,
gärna till fisk och
asiatiska rätter.

4 av 5 poäng



Relax Riesling 2022
Nr 7230
Vol 75 cl Alk 8,5%

79:-



THE NEW STANDARD
IN LAGER

NYHET I SYSTEMBOLAGETS
FASTA SORTIMENT

NR 116014 BURK 440 ML 4,5% VOL PRIS 16:90 KR+PANT



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