

NUMMER 4, 2024

ät&drick!

mat
dryck
inspiration

Vive la France

Mat, vin och kultur i harmoni

Mat & dryck
i kombination

Älskade franska
klassiker

Tour de France bland
vinproducenter

Rött, vitt eller mitt
emellan?



Glas för alla firanden

Student, bröllop, födelsedagar och grillfester är precis runt hörnet. Fira allt som går att fira med kvalitetsglas från Zwiesel.



ZWIESEL
GLAS

399:-

Alla Zwiesel Beer Basic
Craft 4-pack (659:-)



Cervera

Välkommen in i butik eller på cervera.se

Nu är det dags för (nj)uteliv

Sköna maj är här sedan några veckor, en månad där våren når sin fulla glans och solen värmer upp både kropp och själ. Med grönskan i full blom och fåglarnas sång i luften känns livet både lättare och gladare. Månaden maj markerar övergången från den svala våren till den mer varma sommaren, med längre dagar och milda kvällar. Försommaren lockar med utomhusaktiviteter som picknicker i parken, häng på uteserveringar och ljumma kvällar vid grillen.

Värmen och ljuset har inspirerat oss och fått oss att i det här numret resa till Frankrike, det gudabenådade landet som lämnar få oberörda. Vi har båda varit bosatta under längre tid i landet med den blå-vit-röda flaggan och hyser en enorm förkärlek till det. Här finns det mesta man kan önska sig; underskön natur och skiftande natur, rik kultur och världsberömda sevärdheter men framför allt

magisk mat och dryck. Dessutom finns här viner som levererar kvalitet i världsklass, allt från torra friska vita sådana och läskande roséviner, till robusta röda viner samt himmelskt söta. Kort och gott bjuder landet på kulinariska upplevelser av sällan skådat slag.

I det här numret bjuder vi på uppskattade franska specialiteter som även är mat att lätt plocka med sig ut i det gröna. Givetvis tipsar vi om passande drycker till dessa. Vi besöker producenter runt om i hela Frankrike från Alsace i norr till Provence i söder. Under rubriken Budget eller Lyx går vi den här gången all in på franska droppar till franska klassiker. Vi avslutar med en sommardröm, en rabarberkompott med sabayon. Som vanligt ett fullspäckat nummer som förhoppningsvis inspirerar.

Vive la France, vive värmen!

*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 sommelierexamen.

I REDAKTIONEN:

REDAKTÖR
Caroline Hoffberg
caroline@atodrick.se

GRAFISK FORMGIVARE
Mia Holmberg
mia@atodrick.se

FÖR ANNONSERING
kontakta:
annons@atodrick.se

REDAKTÖR
Jenny Asplund
jenny@atodrick.se

FOTOGRAF
Ove Lindfors

Tryck: BOLD Stockholm
FÖLJ OSS GÄRNA
www.atodrick.se

All redaktionell text, recept och dryckestips skapas av atodrick.se

Omslagsbild: Hans, Pixabay

HÅLLBARA FYNDVINER FRÅN PORTUGAL!

»Väldigt mycket vin för pengarna!«
Vinkompassen
2024

5

Alf Tumble DN
2023



Casa Relvas Touriga Nacional 2022
Portugal / Eko / 75 cl / Alk 14% / Nr 2809
Pris 129 kr

Ett uttrycksfullt och elegant fruktigt vin med Portugals hållbara märkning WASP gör Casa Relvas lika vacker på insidan som på utsidan. Lika njutfullt till bufféer som smakrika köttretter och vegetariskt.

Expressen
2023

GULD!
DryckesListan.se



Merino Organic 2022
Portugal / Eko / 2 l / Alk 13,5% / Nr 2289
Pris 199 kr

Ekologiskt certifierade Merino är ett smakrikt rött vin med läcker koncentrerad röd frukt och fin kryddighet. Utmärkt till vardagsmaten som pasta, matigare sallader eller bufféer.

5

Svenska Dagbladet
2023

TOPP
RANKAD
2024
VINREJSET
www.vinreiset.se



Segredos de São Miguel Organic 2022
Portugal / Eko / 75 cl / Alk 13,5% / Nr 2603
Pris 99 kr

Miljöcertifierade Segredos är full av charmig frukt, färska örter, pigga tanniner och en härlig energi. Ett riktigt gott ekologiskt vin som är grymt till grillat, oavsett kyckling, kött eller vegetariskt.

www.provinum.se

Alkohol är beroendeframkallande

Frankrike

Frihet, jämlikhet, broderskap.... och vin

Det är svårt att ifrågasätta Frankrikes position som världens främsta vinland. Här är vin inte bara en dryck utan en del av mentaliteten och en knutpunkt för landets historia, kultur och traditioner. Många berömda vintyper har sitt ursprung i landet och ingen annanstans finns en sådan bredd av prestigefyllda viner, eller en sådan mångfald och kvalitet av lagringsbara viner som dessutom passar perfekt till mat. Genom att förena matkultur, optimala odlingsförhållanden och en lång tradition av hantverk är Frankrike det ultimata exemplet på den klassiska vinvärlden och en förebild för vinproducenter över hela världen.

Frankrikes vinhistoria sträcker sig långt tillbaka och redan under antiken, innan romarrikets expansion i Gallien, fanns det

spår av vinproduktion i området. Vinodlingarna blomstrade under romartiden, då romarna introducerade nya tekniker och sorter. Cesars krigståg på 50-talet f.Kr. ledde till en ökad spridning av vinodlingar i regionen med Rhône-dalen och Bordeaux som tidiga medelpunkter och detta markerar en viktig period för Frankrikes vinhistoria.

“Här är vin inte bara en dryck utan en del av mentaliteten och en knutpunkt för landets historia, kultur och traditioner.”

Även om romarna inte startade vingårdar överallt, bidrog de till att forma regionerna som viktiga vinproducenter. Under medeltiden kom klostren att spela en nyckelroll i vinproduktionen

då vinodlingarna genom munkarna fortsatte att frodas och under 1800-talet expanderade sedan produktionen ytterligare.

1861 kom vinlusen phylloxera vastatrix till Frankrike från Nordamerika och stora delar av vinodlingar över hela Europa förstördes. Följderna var katastrofala och lösningen blev att plantera europeiska vinstockar på resistent amerikanska rotstockar, vilket gjorde att Europas vinindustri kunde återuppbyggas.

Frankrike är en av världens största vinproducenter med närmare 800 000 hektar vingårdar och att studera en vinkarta över Frankrike är intressant då det produceras vin i alla delar av landet men inte på alla ställen. I Bretagne och Normandie i nordvästra produceras inte vin men här görs i stället mycket cider tack vare den rikliga mängd äpplen som frodas i klimatet. Vinområdena är relativt samlade till vissa geografiska områden som alla har sin egen unika kombination av topografi, klimat och jordmån. De har även

sina egna traditioner, regler och tekniker för vinproduktion och allt detta samlat ger upphov till många olika vinstilar och smakprofiler.

Varje år produceras Frankrike i runda slängar över 7 miljarder flaskor vin.



Foto: Rivage, Unsplash



Albatros



SKANNA QR KOD och läs mera

Med vackra Diano Marina som bas utforskar vi den vackra liguriska kusten – ta oss hela vägen från Nice till Genua.

Följ med oss till den italienska rivieran, närmare bestämt det bildsköna Ligurien. Vi åker på utflykter i de vackra omgivningarna och upplever Alfred Nobels San Remo, lär oss om olivoljeproduktion och provsmakar lokala viner och specialiteter från de liguriska alperna. I hamnstaden Genua besöker vi stadens hjärta och smakar på lokala godsaker. Vi ska också ta en tur till lilleputtlandet Monaco och i det närliggande Frankrike upplever vi både Nice och Èze Village.

Det finns tid att njuta av det sköna italienska vädret från liggestolarna på hotellets takterrass, vid poolen eller ta ett dopp i havet.

Vi bor på det trevliga Hotel Moresco, som ligger ett stenkast från stranden med utsikt över havet och den vackra bukten mellan Nice och Genua. Samtliga rum på hotellet har egen balkong, och i hotellets restaurang njuter vi av god italiensk mat med utsikt över Medelhavets azurblå vatten ut mot horisonten.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Utflykter och transport enl. program • Inkvartering på hotell i delat dubbelrum • Halvpension (frukost/middag) • Vinprovning och liten lokal provsmakning på vingården i Pigna • Liten provsmakning i Genua • Skatter och avgifter

8 dagar | Stockholm | 30/5, 9/10, 16/10 2024

Från endast **11 698 kr**



Champagne och Bourgogne

Franska vinvägar när de är som bäst - med Reims och Dijon.

På den här resan besöker vi både Champagne och Bourgogne, platser där man sedan urminnes tider förstått sig på konsten att njuta av livet. Här sträcker sig vinodlingarna så långt ögat når genom det böljande landskapet av lösta och charmiga små byar med en kyrka i mitten. Vyerna är verkligen en fröjd för ögat. Dessa vackra regioner är hemvist för viner av världsklass.

Upplev två av Frankrikes förmåsta vindistrikter och njut av inte mindre än fyra härliga vinprovningar.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Bussrundresa enligt program • Fyra nätter i delat dubbelrum (enkelrum mot tillägg) • Fyra frukostar • Två middagar (dag 1 och 4) • Utflykter enligt program • Fyra vinprovningar • Skatter och avgifter

5 dagar | Stockholm | 14/9 2024
Från endast **13 698 kr**



Paris – städernas stad och kryssning på Seine

Upplev historiska kloster, medeltida orter och det magiska Paris när du kryssar på en av Europas mest förtrollande floder

Följ med på denna fina flodkryssning på Seine. Här har du chansen att utforska och resa på upptäcktsfärd på Alabasterkusten. Se det gotiska "utomhusmuseet" Rouen, och de imponerande klostren St. Jumieges och St. Martin de Boscherville. Du kan också besöka Claude Monets hem i Giverny.

En av resans absoluta höjdpunkter är givetvis det makalösa Paris som med rätta lockar besökare till sig från hela världen. Stadens livsnerv – Seine – flyter genom staden och har i århundraden varit samlingspunkt för diktare, målare, filosofer, romanförfattare, arkitekter, föreläsare och olyckligt kärre.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • 7 natters kryssning på MS Seine Comtesse i delad dubbelhytt med fönster på Main-däck • Transport enl. program • Utflykter enl. reseprogram • Helpension på fartyget • Kaffe och te till måltiderna på fartyget • Daglig rengöring av hytten • Handdukar i hytten • Skatter och avgifter

8 dagar | Stockholm | 21/9 2024
Från endast **23 998 kr**



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

Annonskod: ÅT
Med förbehåll för tryckfel och utsålda avgångar

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

Frankrikes vinregioner

Alsace

Regionen är belägen i nordöstra Frankrike vid gränsen till Tyskland och känd för sitt soliga och regnfattiga klimat. Skyddad av bergskedjan Vogeserna i väster domineras vinproduktionen av vita viner. Trots att Alsace historiskt har haft tyskt inflytande, präglas dess vinproduktion av en blandning av tyska och franska traditioner. Här görs främst endruvsviner med hög syra, särskilt från druvor som riesling, pinot gris och gewürztraminer. Trots att majoriteten av vinerna är torra, produceras även söta och röda viner, främst gjorda på pinot noir.

Champagne

Världens mest kända mousserande viner produceras av druvor som trivs i det utmanande klimatet i norra Frankrike med kyla och fuktighet. Trots tuffa förhållanden gynnas vinerna av den höga syrahalt som är avgörande för kvaliteten hos mousserande viner. Utmärkande för champagne är förutom den höga syran, dess elegans och fräschör. Det är balansen mellan syra och sötna som i första hand avgör stilen. De vanligaste druvorna som används är pinot noir, chardonnay och pinot meunier. Bubblorna bildas under den andra jäsningsfasen i flaskan, och detta tillverknings sätt kallas här méthode champenoise.

Även i andra regioner tillverkas mousserande vin genom samma metod, då kallad méthode traditionnelle. Dessa viner går under benämningen crémant. De främsta producenterna för crémant är Alsace, Bourgogne och Loire. Här är också regelverket mer tillåtande vad gäller valet av druvor men vanligtvis används områdets lokala varianter.

Loire

Här flyter Frankrikes längsta flod som bär samma namn som regionen. Under sina 1000 kilometer passerar den flera vinområden och ett underskönt

landskap med flertalet pompösa slott. Trots den gemensamma höga syran som är typiskt för det norra läget, erbjuder Loire många appellationer och en stor variation av vinstilar som producerar rött, vitt, rosé och mousserande vin men där vita och roséviner dominerar. Regionens vanligaste gröna druva är chenin blanc som används i torra, söta såväl som i mousserande viner. I väster där Loirefloden mynnar ut i Atlanten är man känd för sitt vita vin som mognat på jästfällningen, "Sèvre et Maine Sur Lie". Vinet görs på druvan melon blanc, även känd som muscadet eller melon de bourgogne. De röda är ofta fruktiga och lättsamma och görs på gamay. Men det finns även ambitiösa varianter som cabernet franc från Chinon och Bourgueil, samt malbec från Touraine som är exceptionella. Loire är även känd för sina högkvalitativa sauvignon blanc-viner från Sancerre och Pouilly Fumé.

Bourgogne

Här handlar det mesta om druvorna pinot noir och chardonnay. Chablis i norr utmärker sig med krispiga vita viner tack vare det svala klimatet. Längre söderut, i Côte d'Or, är de vita vinerna fylligare med tydliga ektoner. De röda vinerna, gjorda på pinot noir, är välrenommerade för deras komplexitet och sammetslena framtoning. Här hittar man några av världens mest exklusiva viner, men det finns också prisvärda alternativ, som i södra Bourgogne i Beaujolais som är berömt för sina fruktiga och oftast lätta viner av druvan gamay.

Jura

En liten region i de vackra Jura-bergen berömd för att producera några av Frankrikes (och världens) mest originella viner. Det mest prestigefyllda är det sällsynta vin jaune, "gula vinet" tillverkat av druvan savagnin. Det liknas ofta vid en fino-sherry med sin torra och något oxiderade stil och lagras i delvis fyllda fat innan buteljering. Jura erbjuder också utmärkta chardonnay-viner, med en unik, lätt oxiderad karaktär som påminner om vin jaune. Här tillverkas även vita viner utan oxidation. De röda vinerna från Jura är lätta och okomplicerade, ofta gjorda på pinot noir.

Savoien

Savoie-vinerna är populära bland turister som besöker Alperna för skidåkning eller vandring. Roussanne ger utsökta vita viner medan den röda mondeuse är känd för sin kraft och strävhet.

Rhône

Längs floden Rhônes sluttningar söder om Lyon hittar vi några av Frankrikes allra mäktigaste röda viner: Cornas, Côte Rôtie, Saint Joseph, Hermitage och Crozes-Hermitage som alla tillverkas av kraftfulla syrah-druvor. I Saint Joseph, Hermitage och Crozes-Hermitage produceras även vita av marsanne och roussanne. Prestigefulla Condrieu erbjuder också en liten mängd fylligt vitt vin från viognier-druvor. I södra Rhône har Châteauneuf-du-Pape länge varit känd för sina prestigefyllda viner. Côtes du Rhône viner har en betydligt lägre prisklass än ovannämnda och deras gemensamma drag är färska örter och en kryddighet. Områdets vanligaste blå druvor brukar benämnas GSM, grenache, syrah och mourvèdre, en blandning druvor som kompletterar varandra väl. Men precis som i norra delen av Rhônedalen odlas även marsanne och roussanne här. På västra sidan av Rhônefloden ligger Tavel och Lirac som är kända för sina mörkröda roséviner även om man i Lirac även producerar vitt vin.

Provence

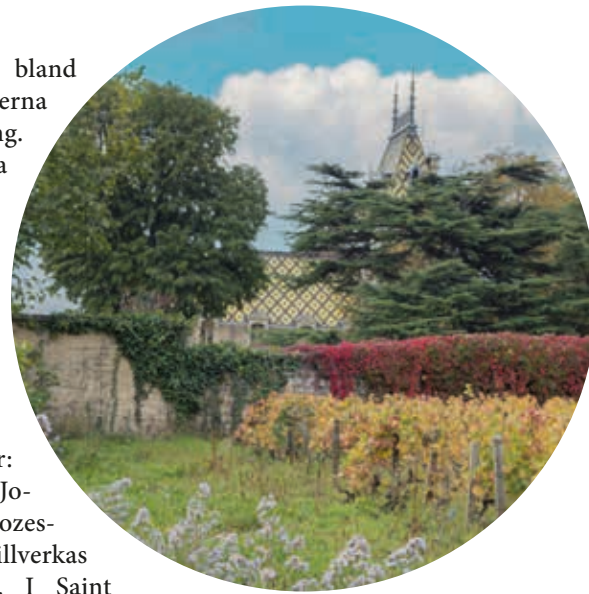
Provence sträcker sig öster om floden Rhône fram till Italien och kantas av den vackra Medelhavskusten. Här uppvisas ett imponerande landskap av vinfält, lavendelfält, olivlundar och berg. Området är en favorit bland konstnärer och turister. Rosévin är dominerande, särskilt den mycket bleka varianten som länge även varit otroligt populär i Sverige. Men det finns också fylliga vita viner från Cassis och röda från Bandol, Coteaux d'Aix en Provence.

Languedoc-Roussillon

Frankrikes till ytan största vinregion där närmare en tredjedel av landets vin produceras. En region på frammarsch som har genomgått en imponerande förvandling de senaste 50 åren. Tidigare producerades endast enkla volymviner men nu tillverkas allt från vardagsviner till prestigefyllda sådana. Över 200 000 hektar vingårdar har planterats om för att öka komplexiteten och strukturen i vinerna. De vanligaste druvorna är grenache, carignan, cinsault, syrah, mourvèdre, merlot och cabernet sauvignon som i skickliga vinmakares händer bäst fångar de lokala aromerna. Dessa är örtekryddor, enbär och solvarma bär som ofta beskrivs med det franska ordet "la garrigue", som även syftar på den lokala buskvegetationen. Här produceras även vita av sauvignon blanc, chardonnay, viognier och den lokala druvsorten clairette.

Sydväst

Sydväst, även känt som "le Sud-Ouest", ligger nära Atlanten och har ett fuktigt och varmt klimat som ger upphov till en imponerande variation av högkvalitativa röda, vita och söta viner.



Här används mest lokala druvsorter som mauzac, négrette, gros manseng, picpoul och tannat som ger upphov till viner med unik karaktär som är svåra att hitta någon annanstans.

Bordeaux

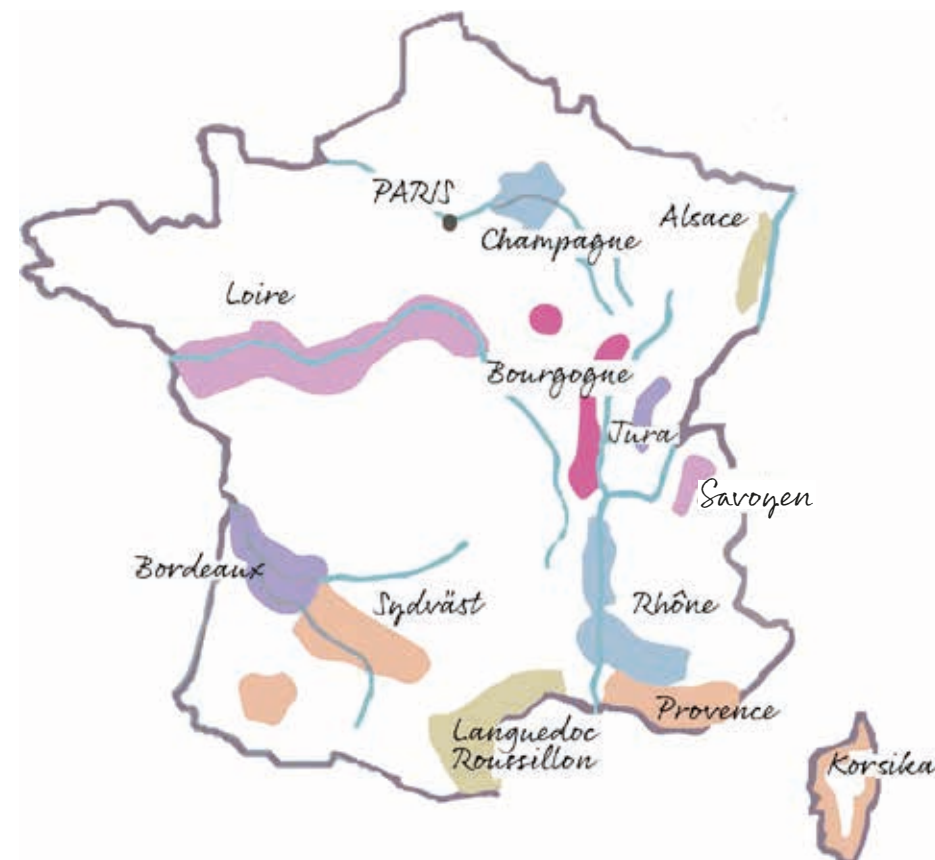
Många svenskar känner till detta vinområde som är ett av Frankrikes största. Här finns imponerande prestigeslott och strama, dyra röda viner från distrikt som Médoc, Saint Emilion och Pomerol. Trots att många av de mindre kända slotten producerar utmärkta viner till rimliga priser, är det viktigt att också utforska dessa för att hitta riktiga fynd. Bordeaux är även känt för några av världens finaste söta viner, som Sauternes, tillverkade av druvor som angripits av ädelröta. Även om drygt 85% av alla viner som produceras här är röda görs det även kvalitativa torra vita viner av sémillon och sauvignon blanc. I Bordeaux pratas det ofta om vänstra och högra stranden där den förstnämnda präglas av druvan cabernet sauvignon och den sistnämnda av merlot.

Korsika

En ö i Medelhavet som tillhör Frankrike sedan slutet av 1700-talet, trots att den rent geografiskt ligger närmare Italien. Korsika har ett soligt klimat och varierad terräng med blandade jordmåner. Vintraditionerna på ön kombinerar influenser från både Italien, Frankrike och Spanien och här odlas många lokala druvsorter.



Foto: Yaopey Yong, Unsplash



SPRINGVINENSE

CHAVIN

MED SMAK AV
SÖDRA FRANKRIKE

Best Wine in Box 2024

INTERNATIONAL CHALLENGE 2023
GOLD
GILBERT & GAILLARD

ANORIC WINE CHALLENGE
GOLD
2023
SWEDEN

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ
ART.NR: 74125. 750 ML

CÔTES DE GASCOGNE
ART.NR: 4108. 3000 ML

"KANONFYND"

Expressen, sep 2023

ÅRST VINVARE

Topppval bland vita boxar
BRONS

CHAVIN

SAUVIGNON BLANC
COLOMBARD
GROS MANSENG

CHAVIN

SAUVIGNON BLANC
COLOMBARD
GROS MANSENG

CHAVIN CÔTES DE PROVENCE ROSÉ. 2022. 139 KR. ART.NR: 74125. 750 ML. 13% VOL. CHAVIN CÔTES DE PROVENCE ROSÉ ORGANIC. 2022. 289 KR. ART.NR: 2816. 2000 ML. 12,5% VOL. CHAVIN SAUVIGNON BLANC CÔTES DE GASCOGNE. 2022. 249 KR. ART.NR: 4108. 3000 ML. 11,5% VOL. CHAVIN SAUVIGNON BLANC CÔTES DE GASCOGNE. 2022. 89 KR. ART.NR: 2297. 750 ML. 11,5% VOL.

Alkohol kan skada din hälsa.

Ekologiska bubblor

FRÅN FRANKRIKES
MEST SÅLDA
CHAMPAGNEPRODUCENT



Nicolas Feuillatte Collection Organic Extra Brut
Ursprung: Frankrike / Artikelnr: 7414 / Pris: 399 kr

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

Klassificeringar - en resa genom vinets hierarki

Frankrikes vinregioner är indelade i olika appellationer, ett system som grundades på 1800-talet och ständigt utvecklas med nya tillägg och förändringar. Detta klassificeringssystem för vin hjälper till att reglera och kvalitetssäkra landets vinproduktion och är avgörande för att förstå kvaliteten och ursprunget hos franska viner. Det reglerar geografiska områden, odlingstekniker och produktionsmetoder och hjälper konsumenter att göra välgrundade val när de väljer vin. Till exempel kan endast vin som produceras i vinregionen Champagne från druvor odlade där kallas champagne.



Några av de mest framträdande klassificeringarna:

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC): Ett system som reglerar ursprungsbezeichnung för franska viner och garanterar att de uppfyller strikta krav när det gäller druvsort, odlingsmetod, skörd, vinifiering och geografiskt ursprung.

Appellation d'Origine Protégée (AOP): Detta är den nya benämningen för AOC som infördes av EU för att standardisera ursprungsbezeichnung för vin inom hela Europeiska unionen. Strängare regler än IGP, men detta innebär inte nödvändigtvis att vinerna är bättre.

Vin de Pays (IGP): klassificering kring viner av geografiskt ursprung. Mindre strikt än AOC-systemet och tillåter en större flexibilitet i druvodling och vinifiering. Många producenter använder också den traditionella benämningen Vin de Pays, VdP.

Vin de France: Detta är den mest grundläggande rangordningen och används för viner som inte uppfyller kraven för AOC eller IGP. Det ger producenterna större frihet men innebär också mindre prestige.

Bordeaux 1855 Classification: Den mest kända klassificeringen som rangordnar de bästa Bordeaux-vinerna som gjordes på uppdrag av den franska regeringen inför världsutställningen i Paris 1855. Den delar vin från Bordeaux i fem olika klasser baserat på kvalitet och pris från Premier Cru Classé till Cinquième Cru Classé där det förstnämnda är det mest prestigefulla.



Både begreppen Grand Cru och Premier Cru används även för att klassificera viner i flertalet andra regioner, bland annat i Champagne.

Bourgogne Grand Cru och Premier Cru: I Bourgogne används denna klassificering för att rangordna de bästa vingårdarna. Grand Cru är de mest prestigefyllda och representerar de bästa vindlingsområdena, medan Premier Cru är näst högsta klassen.

**“EN FRANSK ROSÉ
FÖR SVENSKA
SOMMARKVÄLLAR!”**

SUSANNE RIBBING VINBÖRSEN, MAJ 2024

**BETYGSATT
FYND**
Vinbörsern

**“DET ÄR TORRT, KRISPIGT OCH
HAR EN HÄRLIG FRÄSCHÖR!”**

SUSANNE RIBBING VINBÖRSEN, MAJ 2024

**CHILL
OUT**
CUVÉE ROSÉ PAYS D'OC, 2023

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

FINNS I BUTIK
&
ATT
BESTÄLLA!

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

Den goda starten

Vi höjer stämningen på franskt vis och bjuder på hors d'oeuvre, en salt och frasig aptitretare i form av smakrik Pissaladière. Därefter fortsätter vi vår middag med en förrett i form av en elegant Crème Ninon. Båda recepten är lika lättlagade som smakfulla och fungerar även bra som rätt på buffén. Och det bästa av allt, de går bra att förbereda innan gästerna gör sin entré.



Pissaladière på smördeg

Frasiga smördegsnittar som är en förenklad variant av den goda lök-pizzan från Provence. Sältn från oliverna och sardellerna smakar härligt i sommarvärmen och vanligtvis bjuds man på de goda lök-snittarna tillsammans med ett glas svalt rosévin. Pissaladière är också en trevlig bufférett och passar bra att ta med på picknicken. För ett vegetariskt alternativ är det bara att utesluta sardellerna.

12 stycken

1 rulle kyld smördeg, ca 250 g
1 ägg till pensling
12 sardeller
24 svarta oliver
färsk timjan till garnering

Lökconfit

ca 400 g gul lök
3 msk olivolja
2 lagerblad
1 ¼ tsk timjan
salt
nymald peppar

- Skala och skiva löken tunt. Mjukstek den på svag värme med olivolja, lagerblad och timjan i en gryta, cirka 1 timme. Det är viktigt att löken inte blir brynt, den ska mer smälta ihop och bli ljus brun. Rör då och då. Krydda med salt och peppar.
- Sätt ugnen på 200 grader. Skär degen i 12 bitar och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.
- Vik upp en kant runt om. Pensla kanten med lätt uppvispat ägg. Fördela löken över degen och lägg på sardeller och oliver.
- Grädda i mitten av ugnen cirka 25 minuter. Snittarna är goda både varma och kalla, men servera dem nybakade.

Crème Ninon med getost och mynta

Klassisk grön ärtpuré som toppas med en skvätt champagne eller annat mousserande vin. Den syrliga getosten och friska myntan bryter mot ärternas naturligt söta smak på ett alldeles utmärkt sätt. Den eleganta soppan serveras vanligtvis till förrett men är precis lika god att servera kall i vackra glas på en buffé.

4 portioner (eller 6 bufféglas)

2 schalottenlökar
smör
2 tärningar grönsaks- eller kycklingbuljong
7 dl vatten
2 dl vispgrädde
500 g frysta ärter
salt
½ krm cayennepeppar
1 dl torr champagne eller mousserande vin
ca 150 g getost & färsk mynta till servering

- Skala och hacka löken. Mjukstek den i smör utan att den tar färg, cirka 10 minuter.
- Tillsätt buljong, vatten och grädde och koka upp. Tillsätt ärterna och koka cirka 5 minuter under lock.
- Mixa soppan slät. Smaka av med salt och peppar.
- Vid servering: Värm soppan och häll i vinet. Nu ska soppan inte koka mer. Eller låt den kallna om den ska serveras i glas på en buffé.
- Toppa med smulad getost och mynta.

Möte mellan sött och salt från långsamt stekt lök, sardeller och oliver. Ett lättdrucket vitt mingelvin eller en torr och svalkande rosé är det vi gärna sippar på till de frasiga smördegsbuffarna.



Ekologiskt
Cantina Zaccagnini
dal Tracetto Pecorino 2022
Italien / 70297 / 119 kr

Ett klunkvänligt och knastertorr sällskapsvin med röda sommarbär, en knippe färska örter, frisk ton av granatäpple och saftig blodapelsin. La Spinetta betyder noshörning på svenska.



Ekologiskt
La Spinetta
Il Rosé di Casanova 2023
Italien / 90076 / 169 kr
Tillfälligt cortiment

Primörgrön soppa med finesse som vi på klassiskt vis matchar upp med bubbler i glaset eller en somrig och frisk sauvignon blanc, vinet som fullkomligt älskar chèvre.



Sancerre Les Baronnes 2023
Frankrike / 32253 / 229 kr

Mörkröda äpplen, gula plommon, brioche, vit choklad och rostade nöter. Grand Cru indikerar att druvorna i vinet kommer från de finaste vingårdarna i området. Prisvärd Grand Cru.



Champagne Saint-Réol
Grand Cru Extra Brut
Frankrike / 93582 / 479 kr
Tillfälligt cortiment

METODO CLASSICO • ITALIEN
ROTARI

“Rotari är alltid
ruskigt bra”

-DinVinguide.se, Sofia Ander, 25/1 2024

2019
METODO CLASSICO
ROTARI
RISERVA D'ORO
BRUT
Millesimata d'Italia

139 kr

ROTARI BRUT RISERVA 2019
NR 7567 • ALK. 12,5% • 750 ML

thewineagency.se

Att börja dricka i
tidig ålder ökar risken
för alkoholproblem.



Winernas dirigent i Rhône-dalen

Xavier Vignon är den karismatiska vinmakaren vars vingårdar sträcker sig över 30 hektar i södra Rhône-dalen. Han är en hängiven vinmakare som aldrig nöjer sig utan alltid strävar efter att utforska nya innovationer för att ta sina viner till nya nivåer. Med sin egenartade stil och sitt ovanliga tillvägagångssätt som ledstjärnor ser han sig själv som en dirigent vars viner är instrument och tillsammans skapar de en vacker symfoni. Genom skicklig blandning av olika lägen och viner uppnår Xavier en nyansrikedom och komplexitet som överträffar summan av dess delar.

2001, samma år som Xaviers son föddes såg hans egna signaturviner dagens ljus när han började skapa Rhôneblandningar i garaget. Snabbt ökade hans rykte och erfarenhet som konsulterande

vinmakare och hans egna viner blev snabbt efterfrågade. Nyckeln till vinernas kvalitet ligger i användningen av vin och druvor från gamla stockar samt ett omsorgsfullt urval av druvor. Resultatet är viner som uppvisar stor ursprungstypiskhet, terroir. Xavier Vignon visar stor respekt för naturen i sin vinproduktion där hållbara metoder är en central del av hans filosofi. Han strävar efter att alla hans viner ska vara ekologiskt certifierade inom några år.

På Systembolagshyllan finns bland annat följande viner; Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape, 2020, nr 6267, 285 kr och Arcane La Tempérance Cairanne Organic, nr 67106, 200 kr.



Tillverkare trogna terroir och tradition



Från det friska klimatet i Alsace i norr till de branta sluttningarna i Bourgogne i centrala delarna och därefter till de soliga vingårdarna i Provence är Frankrike hem för hårt arbetande vinproducenter. Med en historia som ibland sträcker sig över århundraden och en passion för hantverket, skapar dessa producenter inte bara viner, utan förmedlar också en berättelse om sina marker och traditioner. Varje vingård bär på en historia och varje vinmakare strävar efter att uttrycka det bästa av sitt ursprung i varje flaska. Från små familjeägda gårdar till stora vinhus representerar Frankrikes vinproducenter en rikedom av kunskap, kreativitet och hängivelse till sitt hantverk.



Klassiskt från Alsace

I Alsace, på gränsen till Tyskland, i den lilla byn Saint-Hippolyte har familjeföretaget Jean Biecher haft sin vintillverkning ända sedan 1762. Idag leds egendomen av Olivier Biecher och man är en av de fem största producenterna i regionen. Tillverkningen som tidigare låg i ett av byns vackra korsvirkeshus har numera flyttat till toppmoderna lokaler i den pittoreska byns utkant. Familjens Alsaceviner är kända för att vara klassiska och ursprungstypiska i sin stil samt att spegla det unika i området.

De prisbelönda vinerna görs främst av de för Alsace klassiska druvorna riesling och pinot gris och tack vare olika typer av jordmån kan man uppnå en stor variation i druvornas smak från de olika vingårdslägena. Att odla vinet i harmoni med naturen är något som ligger Olivier varmt om hjärtat, han är bland annat utbildad inom antroposofen

Rudolf Steiners filosofi och idag är man en av de största producenterna av ekologiskt vin i Alsace. Eftersom bergskedjan Vogeserna skyddar mot oväder från väst är Alsace en av Frankrikes torraste regioner och ett av de soligaste vindistrikten trots sitt nordliga läge. Detta gör att de inte finns några större behov att bekämpa fuktrelaterade sjukdomar och därmed är det enklare att odla ekologiskt. Det skyddade läget gör också att druvorna kan mogna långt in på hösten vilket ger viner med koncentrerad smak och stor fyllighet.

På Systembolaget finns bland annat följande viner: **Jean Biecher Riesling Organic Réserve 2023**, nr 12284, 115 kr och **Jean Biecher Pinot Gris Organic Réserve, 2023**, nr 81401, 115 kr.



Estelle Roy blir första kvinnliga vinmakaren

När La Chablisienne bildades 1923 spelade kvinnorna en mycket viktig roll, något som de hyllas för genom en gyllene kvinnofigur på halsetiketten till varje flaska. Lagom för att ta hand om jubileumsskörderna 2023 kändes det helt följdriktigt att en kvinna fick ta över rollen som chefsvinmakare för det framgångsrika kooperativet – Estelle Roy. La Chablisienne kallas ofta för världens bästa kooperativ och med 1200 hektar vinmark är man den största producenten i området. Chablis är ett urstarkt varumärke bland världens vinälskare och var fjärde flaska Chablis som slås upp jorden runt kommer faktiskt från La Chablisienne.

Estelle Roy är en i en växande skara av unga kvinnor som nu tar täten i Bourgogne och andra franska vinregioner. Hon tycker att chardonnay är en fantastisk druva att arbeta med och ser fram mot att med nya metoder få möta de utmaningar

som inte minst klimatförändringarna medför. Chablis är med sitt nordliga läge i vinvärlden extra känsligt och kämpar mot hot som frost, hagel och torka.

Efterfrågan på fräscha, vita viner ökar stadigt och Chablis är ett namn med magisk klang hos den breda vinpubliken och man har gynnats av att priserna ökat måttligt, framför allt jämfört med de vita viner i övriga Bourgogne. Det ska bli mycket spännande att följa utvecklingen hos La Chablisienne med en kvinna vid rodret och inte bara som en gyllene symbol på etiketten.

På Systembolaget finns bland annat följande viner: **Petit Chablis La Chablisienne nr 5585**, 169 kr och **Chablis Premier Cru Grande Cuvée, 2018**, 6237, 299 kr.



Stilfullt från hjärtat av Bourgogne

Patriarche har sin hemvist mitt i hjärtat av den hyllade vinregionen Bourgogne. De är familjeföretaget som är vackert beläget i det forna nunneklostret Beaune. I detta kloster finns ett kapell från 1600-talet som tillsammans med flera andra historiska byggnader här i trakten visar historiens vingslag i området. Företaget grundades av Jean-Baptiste Patriarche 1780 och sedan dess har det vuxit och blivit en betydande producent i den här vinregionen. Patriarche, patriark på svenska, betyder en äldre man med makt och inflytande vilket är ett namn som förpliktigar och som Monsieur Patriarche bar upp med den äran.

Sedan 2011 ägs de av den större vinkoncernen Castel Group och tack vare deras storlek ger det dem möjlighet att, år efter år, producera viner av jämn och hög kvalitet.

Idag erbjuder de en stor bredd av viner från hela Bourgogne i alla klassificeringar och prisklasser. Då man är mån om sitt goda rykte jobbar de bara med kvalitetsmedvetna odlare med vilka man, även det av kvalitets skull, knutit långtidskontrakt. Deras odlingar är utspridda i hela regionen. I företagets stora källare i Beaune lagras mer än tre miljoner flaskor där den äldsta årgången är så mycket som 120 år gammal.

På Systembolaget kan du hitta bland annat Patriarche Bourgogne Chardonnay Cuvée des Visitandines, 2022, nr 71159, 139 kr och **Patriarche Chablis Cuvée Léonce Bocquet, 2022**, nr 5383, 189 kr.



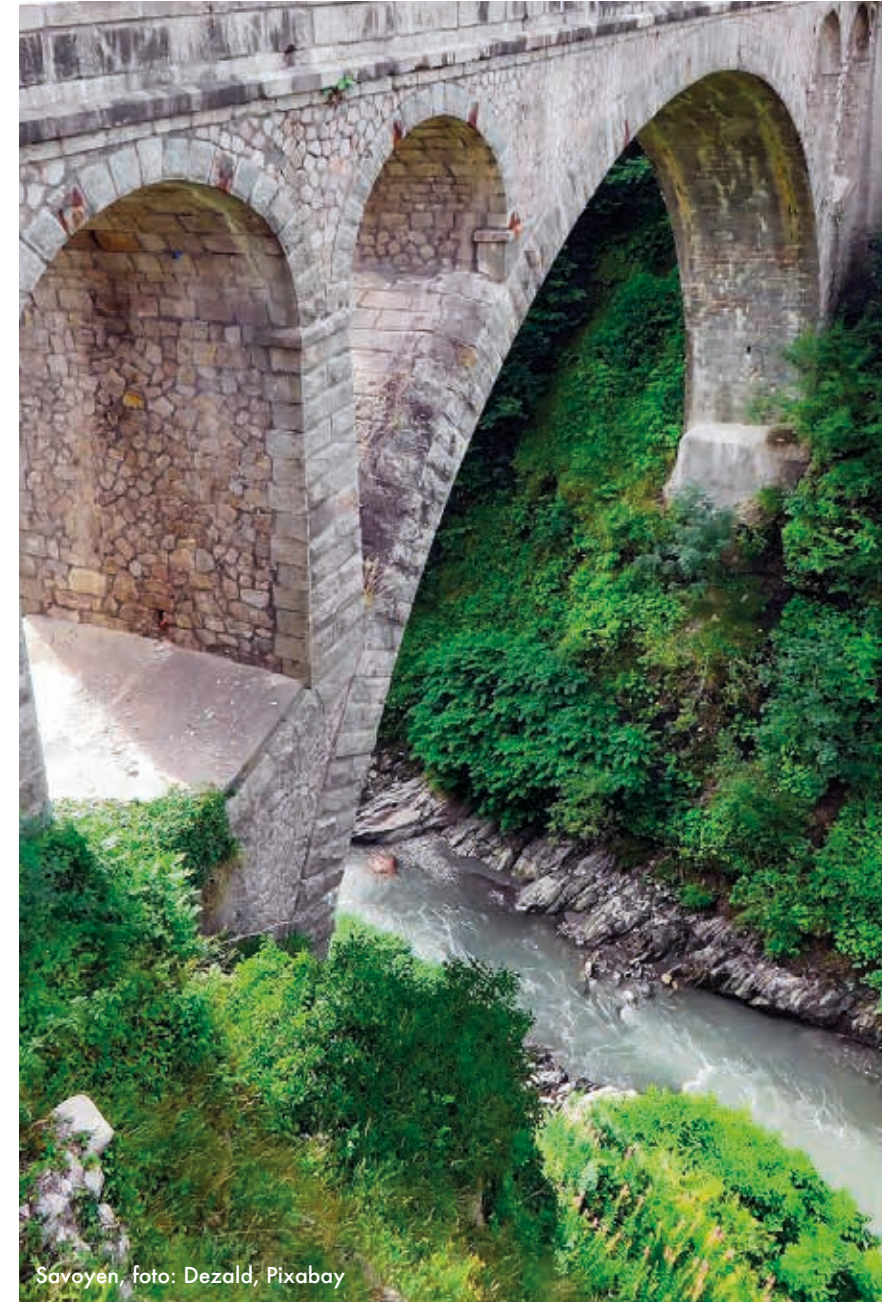
En Provence-juvel som firar 100 år

På kullarna norr om Aix-en-Provence, som är själva sinnebilden för Provence och har inspirerat kända konstnärer som van Gogh och Cézanne, ligger kooperativet Les Quatre Tours. Det är 100 år sedan de insiktsfulla vinbönderna kring byn Venelles gick samman efter första världskrigets förödelse och valde att fokusera på kvalitet istället för kvantitet. Ett sekel senare är Les Quatre Tours en av de mest hyllade och prisbelönda producenterna i Aix-en-Provence, känt för sin höga kvalitet och några av de mest älskade rosévinerna i Provence.

Att de även producerar röda och vita viner visar på deras mångsidighet och förmåga att arbeta med olika druvsorter och terroir. Med 350 hektar odlingar, varav 250 inom appellationen Aix-en-Provence och belägna vid foten av Sainte

Victoireberget, omges de av olika mikroklimat och svalkas av Mistralvinden. Kooperativet upprätthåller sina stränga kvalitetskrav genom en noggrant utformad kravspecifikation som reglerar lägre skördeuttag än AOP-föreskrifterna och noggrann kontroll av skördetidpunkt och skörd. Les Quatre Tours har investerat i ett toppmodernt vineri och deras engagemang för hållbarhet är tydligt med HVE-certifiering (haute valeur environnementale), högsta utmärkelsen för hållbarhet inom franskt jordbruk.

På Systembolaget kan du hitta deras viner **Domaine de Collavery Rosé, 2023**, nr 2859, 109 kr och **Quatre Tours Aix-en-Provence Rosé, 2022**, nr 56715, 149 kr.



Savoien, foto: Dezald, Pixabay



Elegans från undersköna Loiredalen

Längs den drygt 100 mil långa Loirefloden tillverkas några av världens mest välnummerade viner. I medeltidsstaden Saumur ligger det anrika vinhuset Langlois som är en av de mindre egendomarna i Loiredalen. Företaget startades av vinmakaren Eduard Langlois och hans fru Jeanne Chateau strax före första världskriget med målbilden att producera kvalitativa mousserande viner som speglar områdets terroir. Tragiskt nog omkom Eduard i kriget och Jeanne fortsatte därefter driva företaget på egen hand. Egendomen var i familjens ägo fram till 1973 när champagnehuset Bollinger gick in som majoritetsägare. Detta ökade den redan höga kvaliteten än mer, samtidigt som den fina familjekänslan fortfarande finns kvar. Langlois har alltid fokuserat på viner med stor elegans och vinhuset är känt för sina fantastiska Crémants de Loire som har extra lång mognadstid på jäst-

fällningen, uppåt 36 månader trots att fransk lagstiftning endast kräver 9 månader. Av druvorna är hela 50 % chenin blanc, Loires "egen" gröna druva. Dessutom ingår 10 % av ett reservvin som lagrats från de bästa årgångarna. Vingårdarna ligger främst i Saumur och Saumur-Champigny men även en del mindre vingårdar i Muscadet och Sancerre ingår i egendomen. Sedan 1999 är vingårdarna hållbarhetscertifierade enligt Terra Vitis och sedan 2020 är 30 hektar i Saumur och Saumur-Champigny ekologiskt certifierade.

På Systembolaget finns bland annat följande viner: **Langlois Crémant de Loire Brut Réserve, nr 7404**, 169 kr och **Langlois Crémant de Loire Brut Rosé, nr 76063**, 229 kr.



Budget eller lyx

Frankrike är världsvida känt för sin utsökta mat- och dryckeskultur samt rika kulinariska arv och står högst upp på den gastronomiska prispallen. Landets läckerheter erbjuder en mästerlig kombination av tradition och innovation som förför smaklökarna. Franska delikatesser ackompanjerade landets drycker erbjuder en svårslagen upplevelse. Här tipsar vi om drycker till en handfull klassiska maträtter från gastronomins högberg där alla, oavsett prislapp, håller hög kvalitet och är prisvärda. Bon Appétit!

Till ostronen och skaldjursplattan

Läckerheter som andas glam och till dessa vill vi ha ett torrt vitt vin då det med sin höga syra och friskhet kompletterar blötdjurens sötta och mineralitet. Vi väljer bubblor för är det fest så är det fest.

Bubblor från Bourgogne som tillverkas enligt den traditionella metoden. Smak av friska gröna äpplen, päron, fräscha grapetoner och ett uns av smöriga kex.



François Martenet Crémant de Bourgogne Brut, 2022
Bourgogne / 70451 / 134 kr

Eleganta smaker av rostat bröd och gula äpplen och len nötkräms ihop med rostade nötter och en träffsäker syra. En champagne som uppvisar ihållande stil och kvalitet.

Charles Heidsieck Brut Réserve
Champagne / 77522 / 559 kr

Bouillabaisse

Bouillabaisse är en traditionell fransk fiskgryta känd för sin rika smak. Den härstammar från Marseille i regionen Provence och namnet kommer från de provensalska orden "bouille", att koka och "abaisse", sänka och syftar på hur soppan tillagas. Det givna vinvalet blir rosé från Provence.

Folkkärt rosévin där smultron och hallon dominerar. Inslag av citrusfrukt och stråk av färska örter. Drick denna och vips befinner du dig i sinnet på en uteservering i södra Frankrike.



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

Ljust laxrosa skapelse från Brad Pitts sydfranska vingård. Speglar både soppans ursprung och dess rika smak. Toner av sommarens röda bär, rabarber och pome-lo. Plus för underbar flaska.

Miraval Famille Perrin, 2023
Provence / 99111 / 199 kr
Tillfälligt cortina

Örtsteaket lamm med ratatouille

Med ursprung i Nice var ratatouille förr i tiden fattigmansmat där överblivna grönsaker kokades i timmar. "rata" betyder krubb" och "touille" röra om. Fransmän älskar sitt lamm och det kombineras med fördel tillsammans med en pava rött.

Solmogna björnbär, mörkröda körsbär och en inbjudande kryddighet. Här återfinns även distinkta toner av saltlakrits och nymald svartpeppar. Som hand i handsk med örtlammet.

Ekologiskt
Côtes-du-Rhône
Le Grand Manège, 2022
Rhonedalen / 55173 / 115 kr
Beställningscortina



Stilfullt och ståtligt från södra Frankrike med inbjudande toner av mörka plommon, mogna blåbär och björnbär samt örter från Medelhavet. Frisk bris av saltlakrits och doft av viol.

Ekologiskt
Château Pech-Latt, 2022
Languedoc-Roussillon
2233 / 165 kr

Chèvre chaud

Det är inte konstigt att denna förrätt är en klassiker. Enkel att tillaga, svår att misslyckas med och alltid lika god både på toast som i sallad. Servera friska vita droppar i glaset och lyckan är gjord.

Ett krispigt och ungdomligt vin med inbjudande syra och frikostiga inslag av gröna päron, lime samt ett och annat gult krusbär. Färska örter tar också plats i smakbeskrivningen.

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, 2022
Loiredalen / 2275 / 99 kr



Vitt vin från erkänd producent. Inslag av mogna gula äpplen, färska ananas och solvarm citrusfrukt, ihop med färska örter och syra som piggar upp. Fantastique!

Bourgogne Aligoté Joseph Drouhin, 2022
Bourgogne / 5500 / 179 kr

Crème brûlée, Crème caramel och Tarte tatin

Ingen middag i Frankrike utan ett sött avslut både på tallriken och i glaset. Alla tre berömda och klassiska desserter som är fullpackade med smaker. Tänk på att vinet alltid ska vara sötare än efterrätten för att undvika att drycken upplevs sur.

Avsluta din middag på topp med denna nollprocentiga och mjukt kolsyrade sötnos i glaset. Smakbonanza av gula päron, marsipan och örter från ciderns högberg i norra Frankrike.

Le Petiot Jus de Poire Pétillant
Normandie / 1943 / 75 kr



Sauternes är det ljuvligt söta vinet från Sauternes-regionen i Bordeaux. En fantastisk kombo till dessa desserter med syltig apelsin, torkad aprikos, mandelmassa och vanilj i ljuv förenig.

Château Baulac Dodijos, 2022
Bordeaux / 2154
139 kr / 375 ml

Med passion för Frankrike

- Leif Mannerström

Han är mannen som egentligen inte behöver någon närmare presentation, för säg den som inte är väl bekant med Leif Mannerström. Med en kalaskokerska till farmor och pappa som var kock var uppväxten fylld av smaker, intryck och kreativitet vilket bevisligen sitter i generna. Leif är inte bara en av Sveriges främsta kokar genom tiderna, han är även en kulinarisk ikon med otroligt imponerande meritlista. Hela tre gånger har han blivit utsedd till kokarnas kock och lyckats behålla sin stjärna i Guide Michelin i över ett decennium. Framgångsrika Sjömagasinet i Göteborg var inte enbart känd för sitt oklanderliga kök utan också för att vara en kändismagnet.

Ett av Leifs signum är att aldrig kompromissa med kvaliteten men också att uppvisa samma engagemang oavsett om det gäller kungliga middagar eller att höja sin röst och försvara våra äldres rätt till bra och hemlagad mat. För den breda allmänheten har Leif också gjort sig känd som empatisk domare i succéprogrammet "Sveriges Mästerkock". I det här numret lyfter vi fransk gastronomi och vad passar väl då bättre än att hylla nestorn, som tillsammans med sin kompanjon Crister Svantesson, öppnade den första svenska restaurangen med inspiration från nouvelle cuisine, det nya franska köket. Legendariska restaurang Johanna vann internationell uppmärksamhet och är en av de restauranger som starkast bidragit till att svensk restaurangnäring är där den är idag.

Leif, det är ingen överdrift att påstå att du är upphovsman till "det nya franska köket

i Sverige". Men outröttligt fortsätter du att imponera och inspirera och är ständigt i ropet, inte minst genom din Youtubekanal. Vilken typ av maträtter bjuder du på och hur ser din målgrupp ut?

Sedan fem år tillbaka bestämde jag mig för att det var dags att bygga min egna digitala plattform på FaceBook, Instagram och även YouTube. Och det har varit en riktigt rolig resa! Under förra året är även min kära hustru Lilian involverad. Försöker bjuda en variation av enkelt och mer avancerat. Råvaror som följer säsong är naturligtvis något vi tänker på. Har förstått att vår målgrupp spänner över generationer, påfallande är de många unga följarna.

Vilka av rätterna är mest populära där?

Rätter som folk känner igen och med råvaror som är enkla att inhandla.

Genom åren har det även blivit en diger samling inspirerande kokböcker. Nu när sommaren knackar på dörren, vilka sommarfavoriter bland alla kokboksrecept är de som du oftast återkommer till?

Läser faktiskt väldigt sällan recepten från mina kokböcker. Tänker gärna nytt istället. Lagar så mycket mat som möjligt i vårt härliga sommarkök, blir mycket fisk, gärna egenfiskad från Åsunden. Grillat som marinerats med färska örter från egen odling. Vi serverar även så mycket grönt som möjligt till rätterna, som vi själva odlar.

Många järn i elden, du är även på gång att lansera en webbutik så småningom. Berätta mer om den.



Vi kommer starta upp så smått efter sommaren. Den kommer bli en blandning av böcker, förkläden och kökshanddukar. Vi kommer att kombinera vintage med nyproducerade vackra objekt för det dukade bordet. Läs mer på mannerstrom.se

Just nu är det säsong för primörernas primör, sparris. Vad är ditt bästa sparristips och vad dricker du till?

Jag älskar sparris. Äter dem gärna med hollandaise och god lufttorkad skinka. Och på skalen gör jag små "sparris shots". Viktigt att ta vara på allt!

Man brukar säga att försommaren är årets kalashögtid med massor av anledningar att fira. Vad dricker du själv helst när något ska firas?

Champagne, älskar det!

Du har även egna franska viner som hyllats. Var det självklart för dig att blicka mot Frankrike i ditt sökande efter den kvalitet och typ av vin som du sökte? Och hade du några favoritregioner som du utgick från?

Att söka i Frankrike var självklart. Att det skulle vara viner vars druvor och pris skulle appellera till gemene man var även det en förutsättning.

Berätta lite mer om dina viner och deras olika karaktärer samt vad du helst äter till.

Det vita vinet är en Sauvignon Blanc och passar utmärkt till fisk, kyckling och som en starter. För mig är Cote de Rhone ett tidlöst mustigt rödvin. Tycker vi har lyckats mycket väl där. CdR passar kött förstås, och till ost. Går även mycket väl till gediget tillagad torskrugg.

När vi ändå är inne på sommaren och franska smaker, hur ser din bästa franska grillmiddag ut?

Älskar grillad flankstek med cafe de paris smör, bakad potatis och en härlig sallad med vinägg.



Foto: Astor Svensson

Champagnehuset Palmer & Co

I kooperativets tjänst



Med övertygelsen om att de skulle vara starkare och mer framgångsrika tillsammans startade sju engagerade vinbönder 1947 ett kooperativ i hjärtat av Champagne. Tiden har visat hur rätt de hade, drygt 75 år senare producerar champagnehuset Palmer & Co fortfarande champagner som är kända för sin konsekventa kvalitet.

Aret var 1947 då några bönder startade ett champagne-kooperativ. Grundarna var knappast några nybörjare, tvärtom var de välkända i Champagne och deras vingårdar hade alla utomordentliga vingårdslägen i byar som är klassificerade Grand Cru, av högsta kvalitet. I takt med att kooperativet utvecklades flyttade man i slutet av 50-talet från högt ansedda Avize till champagnes nordligaste deldistrikt, Montagne de Reims, där man fått möjlighet att förvärva några egendomar. Här huserar man än i dag bland de natursköna byarna. Med köpet fick man tillgång till stora underjordiska källare där man fortfarande lagrar sina viner.

Kooperativets ursprungliga namn var det fransklingande Société des Grands Terroirs de la Champagne. 1967 ändrades namnet till Palmer & Co. Varför väljer ett franskt champagnehus ett engelsklingande namn? Inspirationen kom från den engelska kexfabrikören och hovleverantören Huntley & Palmer. Grundarna ville satsa på den engelska marknaden och kexen var dessutom omåttligt populära i Frankrike.

Idag har kooperativet omkring 340 medlemmar som tillsammans äger över 400 hektar vingårdar med odlingar i några av de absolut bästa lägena i

Montagne de Reims. Gemensam faktor är stoltheten över att vara en del av Palmer & Co och de kallar sig själva för "Palmerianer". Även om antalet bönder inom Palmersfären växt under årens lopp är odlingsvolymen fortfarande densamma då flera av odlingarna gått i arv genom generationer och på så sätt styckats upp. Intresset för delägarskap hos Palmer & Co är stort men antalet nya medlemmar däremot få och man måste först genomgå noggranna kvalitetskontroller.

"Vår ambition är att vi ska hålla absolut högsta kvalitet år efter år och skapa champagner där konsumenten alltid kan vara säker på kvaliteten."

Genom åren har det gjorts stora investeringar för att utveckla vingårdsarbetet och idag besitter man en av de mest moderna anläggningarna i hela Champagne. Trots att fler än 1 miljon flaskor produceras årligen har ambitionen aldrig varit att vara de som tillverkar mest champagne. Målet har alltid varit att förädla hantverket.

Vår ambition är att vi ska hålla absolut högsta kvalitet år efter år och skapa champagner där konsumenten alltid kan vara säker på kvaliteten, säger



Rémi Vervier, vinmakare och VD på Palmer & Co.

Palmer & Co:s VD Rémi Vervier. Att tillverka champagne är ett hantverk där varje enskild druva gör skillnad, fortsätter han.

Även om det satsas mycket på teknisk och modern utrustning är känslan en helt annan nere i deras underjordiska vinkällare. Här känns historiens vingslag tydligt då man till mångt och mycket arbetar för hand utefter traditionella arbetsmetoder. Hantverket går i arv från generation till generation. Numera är det vanligare runt om i Champagne att sköta produktionen med hjälp av maskiner. Tid är något man även lägger stor vikt vid för att uppnå balans i sina champagner. Varje flaska vilar många gånger mycket längre på sin jästfällning än vad regelverket kräver.

Trots att Palmer & Co har sitt högsäte i Montagne de Reims, känt för sina pinot noir druvor är ett av deras signum att de flesta champagner innehåller en stor andel chardonnaydruvor. Proportionen som formar den genuina stilen hos signaturvinet Brut Réserve består av 50 % chardonnay, 30 % pinot noir och 20 % pinot menuier. I likhet med många andra ambitiösa producenter tillsätter man dessutom även en betydande del reservviner i sina cuvées. De härstammar från omkring 35 olika årgångar och är en viktig nyckel till Palmers DNA. Dessa dyrgripar lagras i ett speciellt lagringssystem, solera som förenklat går ut på att viner från olika årgångar kontinuerligt blandas med varandra för att utveckla en unik stil.

De Palmerchampagner som idag finns i Systembolagets fasta sortiment är; Brut Réserve, Nr 7372 för 389 kr, Blanc de Blancs, 2017, Nr 7553 för 449 kr och Vintage Brut, 2016 Nr 7867 för 479 kr.



Gott & smått

Luxig choklad som smakar sommar

Smakfullt och spännande samarbete mellan två aktörer som båda värdesätter kvalitet: ljuvliga praliner som görs av bästa chokladen, smaksatt med Brämhults juice. Njut av sommarsmaker som "Blåbär och svarta vinbär" samt "Jordgubb och lime". Praliner finns att köpa i Chokladbutikens affärer och på deras hemsida tills i slutet av juni. Läs mer på bramhults.se



Salt och gott i sommarköket

Medelhavsfavoriterna som många inte klarar sig utan under sommaren. De passar lika bra på buffén, i picknickkorgen, salladen eller till drinken. Vi väljer klassisk Tapenade och Snack-oliver Provençale. Fler smaker och tilltugg på zeta.nu



Äpple och Calvados i Juv-förening

En sann njutning till ostbrickan, i picknick-baguetten och på frukostmackan. Svenska äpplen från anrika företaget på Österlen får en pikant touch från Normandie i den smakfulla marmeladen. Pris 45 kr för 220 g på kiviksmusteri.se



Ett äpple om dagen...

Den 3 juni infaller Internationella Ciderdagen. Vad är bättre än att fira den med fransk kvalitetsdryck. Galipette, kullerbytta på svenska, är en opastöriserad hantverks-cider från nordvästra Frankrike. Den tillverkas av noggrant utvalda äppelsorter som är handplockade och varsamt hanterade och innehåller endast naturlig juice. Utmärkta kompanjonen till vitmögeloast såsom brie och camembert.

Galipette Cidre Brut
89288 / 23,90kr / 330 ml



Gammalt blir nytt

Granits nya serie "Not Wasted" tillverkas av rest- och återvunnet material som träplankor från gamla bryggor, rester av glas, marmor, bomull och jeans. De vackra skälarna är tillverkade av teakrot som blivit över vid möbelproduktion och passar utmärkt till chips, oliver och annat smått & gott. Finns i storlekarna 20x10 cm (199 kr) och 30x10 (349 kr) på granit.com



Franska Anemoner med lång livslängd

De kvalitativa gjutjärnsgrötorna från Le Creuset är hantverk med livstidsgaranti som passar för ugn, spis, induktion eller under ugnens grillfunktion. Den vackra grytan är inspirerad av den franska Anemonen och ugnssäker upp till 260°C. Finns i vitt och rosa. Ultimata presenten till studenten och brudparet, gjord för att hålla över generationer. Pris 3459 kr på lecreuset.se

Bästa presenten till champagneälskaren

Den lilla boken med det stora innehållet som berättar allt från grunderna i champagnetillverkning till godbitar ur champagnens historia. Författarna Richard Juhlin och Björnstjerne Antonsson är våra främsta champagnekonässörer som delar med sig av sin kunskap om det älskade bubblat i fickformat, eller ja, i champagneformat! Pris 184 kr på adlibris.com



Bubblor till mor

Fira mamma storstilt den 26 maj med en klassiker som håller måttet är efter år och som sattes på champagnekartan av den legendariska champagne-änkan Lily Bollinger. Elegant karaktär av rostat bröd, torkad aprikos och krämig vit choklad. Smaker som gifter sig väl och som troligtvis gör mamma glad. Vi svenskar är de som dricker mest Bollinger per person i världen.

Bollinger Special Cuvée Brut
Frankrike / 7418 / 649 kr

Duka fransket

I sommar njuter vi av provencekänsla i våra svenska trädgårdar och dukar med vackra textilier som skapar franska vibbar. Bomullsduken heter Pomegranate och finns i olika storlekar och färger. Mer snyggt och priser på chamois.se



Stekhet nyhet som ska drickas iskall

Koskenkorva är en liten by i sydvästra Finland där invånarna sedan början av 1950-talet har samlats för att producera en klar och len vodka. Nu finns även mer alkoholfattiga drycker. Hard Seltzer är en dryck bestående av kolsyrat vatten, alkohol och smakämnen. Den utmärks av sin lätthet, låga kaloriinnehåll och fruktiga smaker. Denna fylld till brädden med smak av hallon och granatäpple. Mumsigt och perfekt att ta med i picknickkorgen.

Koskenkorva Hard Seltzer Raspberry Pomegranate
12308 / 22,90 kr + 1 kr pant 330 ml



THREE FINGER JACK CHARDONNAY

“AMERIKANSK CHARDONNAY SOM LÄR GLÄDJA ALLA!”

VINHYLLAN MARS 2024

Succévinet Three Finger Jack Chardonnay är äntligen tillbaka på hyllan. Ett vin för den som vill upptäcka USA:s vita druvors kraft.

Balansen mellan fyllighet och friskhet matchar perfekt till fiskrätter, grillad citronkyckling eller hemmapizza bianco.

*Vinnet produceras av Delicato Family Wines, som utsetts till bästa amerikanska producent i den prestigefyllda tävlingen Mundus Vini.

Tillbaka på hyllan!

Smörig och frisk chardonnay från USA:s bästa vinproducent*



149 KR NR: 57404 750 ML ALK: 14,5% 3FINGERJACK.COM // ENJOYWINE.SE

Alkohol kan skada din hälsa.

Biff tartar med dijonnaise

Det är viktigt att köttet har god kvalitet och är nymalt samt att det inte är för finalet som köttfärs. Malningsgraden är individuell, en del föredrar grovhackad, andra lite mer mald. Har du tillgång till köttkvarn så välj en grövre malbricka. Annars kan man använda matberedaren som monterats med stålkniv och då köra med pulsknappen.

4 portioner

Biff tartar

600 g nötkött av bra kvalitet för råbiff; 1 ex oxfilé, innanlår eller ryggbiff
flingsalt
nymald svartpeppar från kvarn
4 äggulor
1 hackad rödlök
ca 2 dl cornichons
ca 1 ½ dl kapris
ca 1 dl syltlök
mâchesallad till garnering
pommes frites till servering

Dijonnaise med vitlök och persilja

1 dl crème fraîche
1 dl majonnäs
2 msk dijonsenap
1 finhackad vitlöksklyfta
2 msk hackad persilja
salt
nymald peppar

1. **Dijonnaise:** Rör ihop ingredienserna och låt smakerna mogna i kylan.
2. **Tartar:** Putsa bort eventuella senor och skär köttet i mindre bitar. Kör köttet hastigt i matberedaren som monterats med stålkniv. Använd pulsknappen.
3. Lägg det hackade köttet som en liten hög på tallrikar. Strö över flingsalt och mal över svartpeppar.
4. Lägg äggulorna på köttet. Fördela rödlök, cornichons, kapris, syltlök och mâchesallad runt omkring.
5. Servera med dijonnaise och pommes frites.

Vintugg

med Jenny och Caroline



Foto: Janine Laag

Det är näst intill omöjligt att utse en fransk nationalrätt eftersom varje region har sina egna specialiteter. Allt från vitlöksdoftande sniglar och gåslever till grodlår samt ostron. Men visst förekommer det också mer vardagliga rätter såsom Steak frites, den vanligaste rätten på franska brasserier. Även Biff tartar är en typisk fransk bistrorätt, eller råbiff som vi säger på svenska. Fast egentligen är ursprunget till denna klassiker varken franskt eller svenskt. Själva namnet tartar biff anknyter till tartarer, som egentligen heter tatarer och andra ryttarfolks påstådda vana att lägga råa biffar under sadeln för att möra köttet. Eller kanske man snarare ska säga mörbulta. Hur som helst, namnet härstammar från tatarer och med tiden nådde maträtten resten av Europa och adopterades av fransmännen. Hur en Biff tartar serveras vari-

erar från kock till kock. Köttet kan skäras i större eller mindre kuber eller serveras som en haché, hackad biff. De största skillnaderna brukar dock vara tillbehören.

Råbiff tycks dock vara en vattendelare. Somliga får något lyriskt i blicken medan andra rynkar på näsan när namnet nämns. Vissa föredrar sin halstrad och numera ser man även en mängd kreativa varianter som poppar upp. Asiatisk är fortfarande trendig, men man ser även olika recept med tryffel, majonnäs och italienska smaker står förstas alltid högt i kurs. Och icke att förglömma, klassikern med äggula, kapris, rödlök och dijonsenap. Vi bjuder på en klassisk fransk variant med krämig dijonnaise i stället för dijonsenap.

Men med alla dessa spretiga smaker, hur ska man då tänka med vinet? Egentligen som med alla kombinationer för mat och vin, titta på tillbehören. Om vi hade valt att ge vår råbiff asiatiska tillbehör hade vi satsat på ett vitt vin med viss restsötma eller en ljus lager. Annars passar ett glas rött bra till råbiffen. Vårt val faller på lättare vin som är fruktigt med mjuka tanniner, bäriga toner och fin syra för att det ska klara att knyta samman alla smaker och komponenter. Det kan vara ett vin av gamay från Beaujolais, ett lätt vin som gifter sig fint med de många olika smakerna i maträtten. Men

pinot noir är också en druva som bjuder in till ett tryggt vinval. Generellt sett kan man säga att pinot noir ger matvänliga viner tack vare att de är fruktiga med fräschör av röda bär men inte så fylliga och sträva.

Vill man i stället ha ett glas vitt till sin råbiff matchar ett torrt fruktigt vin för att möta alla smaker från den salta kaprisen och gurkan liksom syltlöken och rödlöken bra. Men även ett vin som bjuder på fyllig karaktär och mild ekfats-ton kompletterar det feta i rätten samtidigt som det klarar att möta de övriga tillbehören. Men för dig som har svårt att välja mellan rött och vitt, sortimentet av orangeviner blir att större och de här vinerna kan bli en riktigt spännande matchning till råbiffen med alla dess smaker och ingredienser. Och för dig som vill slå på stort säger vi hurra för kombinationen tartar och champagne. Helst ska "bubblen" ha relativt hög andel av pinot noir för att bjuda på den ultimata matchningen till tartar på nötkött.

Vad som alltid är en tacksam smakbrygga när man ska kombinera mat med vin är fett och salt. Här har vi både pommes frites och en krämig dijonnaise som gör det enklare för alla smaker att samsas. En ljus och fräsch lager eller pilsner är också riktigt bra och klassiska dryckesval till en råbiff.

Mjuk och lättdrucken pinot med blygsam prislapp som med sin bärighet, kryddor och gröna örtighet är en perfekt kompanjon till rätten. Serveras med fördel svalt.

Pinot Noir for you and for me
Moldavien / 51117 / 79 kr



Ungdomligt vin med uppfriskande bärighet, färska örter och pikanta lakritston som knyter ihop tartarens alla spretiga smaker. Låt ligga i kylan en halvtimme före servering.

Beaujolais Villages
Marc Dudet, 2022
Frankrike / 2317 / 129 kr



Ett naturvin = framställt med så liten påverkan från vinmakaren som möjligt. Smaker av solmogen clementin, torkad aprikos, färska örter och en fläkt av mandel. AP-gott!

Nyhet
Ekologiskt
Orangegutang, 2023
Österrike / 71105 / 139 kr
Beställningssortiment



Höj feststämningen och koka upp. Rosa champagne till tartaren kan inte bli annat än helrätt! Sommarens nyhet från André Clouet görs på enbart blå druvor vilket ger matchningen mellan bubbel och tartar extra allt.

Nyhet
André Clouet Spiritum 96
Grand Cru Rosé
Frankrike / 92383 / 599 kr
Tillfälligt sortiment



1964 - 2024

FAUSTINO I RIOJA 60 ÅR NY ÅRGÅNG UTE NU

94 pts

James Suckling

GOLD MEDAL

Rioja Masters

GOLD MEDAL

Concours Mondial Bruxelles

En familjeägd vingård med 160 års erfarenhet, specialiserade på Gran Reserva Riojas.

Ett vin som är gott att avnjuta tillsammans med lammgryta, och passar perfekt att lagras i de tre kommande årtiondena.



www.phillipsosoderberg.se

Faustino

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

Alkohol kan skada din hälsa.

Sommarsmak på franska

Solmogen melon är essentiell i det sydfranska sommarköket och säljs såväl i gatustånd som på de charmiga matmarknaderna. Även i Sverige förknippas melon ofta med en varmare årstid och används mycket både i sallader och som tillbehör. Vi har lagat två klassiska recept som smakar härligt i sommarköket, en salt tapenade som får fin smakbrytning av sötma från melon och en confiture med solig sommarsmak.

Tapenadens pikanta smak från sardeller går tillbaka till romarna och deras produktion av gurum, den salta fiskoljan. Att just sardeller är så vanligt förekommande i södra Frankrike kommer sig av att romarna hade Provence som provins, Provincia.



Grov tapenade med tomat och melon på crostini

En salt röra i sommarköket är alltid rätt och passar som tilltugg på buffén, i picknickkorgen eller till grillmaten. Den outhärliga tapenaden är ett måste i det sydfranska köket. Vanligast är att göra den med svarta oliver, men på marknaden säljs även grön tapenade med olika smaksättningar. Istället för en mixad röra har vi valt att grovhacka ingredienserna, vilket ger en trevlig textur. Vi ger även röran extra sommarsmak i form av fräsch tomat och söt melon. Väljer man tomat i sin röra är ett tips att servera den tillsammans med melonklyftor, god getost och crostini.

ca 6 dl

- 3 dl gröna eller svarta urkärnade oliver av god kvalitet
- 3 vitlöksklyftor
- 6 sardellfiléer
- 3 msk kapris
- 1 msk färsk timjan
- pressad saft av ½ citron
- 4 msk olivolja
- nymald svartpeppar
- ca 2 dl klyftade cocktailtomater eller melon av typen cantaloupe eller galia

1. Hacka oliver, vitlök, sardeller, kapris och timjan för hand.
2. Blanda hacket med citronsaft, olivolja och peppar. Låt smakerna mogna i kylan.
3. Blanda i tomater eller melon vid servering.

Confiture de melon

En fransk husmor är känd för sin kritiska granskning och att klämma och känna på varorna föresina inköp. Ett knep för att se om melonen är mogen är att dofta på stjälkfästet där man ska känna en tydlig melondoft om den är mogen. Vål hemma kanske melonen förvandlas till en confiture, alltså marmelad. Den här somriga marmeladen är fantastisk att servera till osten och perfekt att bjuda på sommarens bufféer. Men den är även god till croissanter eller i baguette med brie, getost eller lagrad hårdost.

ca 5 dl

- 1 cantaloupemelon, ca 900 g
- 2 msk vatten
- 2 stjärnanis
- 2 ½ dl syltsocker

1. Skala och kärna ur melonen och skär i mindre bitar.
2. Lägg melon och vatten i en kastrull. Sjud sakta under lock cirka 10 minuter, beroende på melonens mognadsgrad.
3. Tillsätt stjärnanisen och fortsätt sjuda tills melonen är mosig, cirka 10 minuter under lock. Mosa melonbitarna lätt med en slev.
4. Rör i syltsockret, höj värmen och koka utan lock cirka 3 minuter.
5. Ta från värmen, låt svalna några minuter och rör någon gång under tiden. Plocka upp stjärnanisen. Håll upp i en väl rengjord burk och sätt på locket. Låt kallna och förvara i kylan. Marmeladen behöver något dygn för att stå till sig.

Marmeladen är även god till croissanter eller i baguette med brie, getost eller lagrad hårdost.

Franskt "national-tilltugg" vars sälta man älskar så här års. Med tomat och söt melon får röran extra fräschör och fruktighet som trivs ihop med soliga roséviner.



Sommar på flaska med smak av smultron och hallon i fin kombination med läskande rabarber och röda vinbär samt citruszest och grön örtighet som ypperligt möter tilltugget.

Villa Wolf Pinot Noir Rosé, 2023
Tyskland / 92310 / 139 kr
Tillfälligt sortiment

Ett naturligt ofiltrerat rosévin. Torr och bärstinn av hallon och smultron med tydlig örtighet, friska minttoner och en liten gnutt peppar. Häftigt och nyskapande.

Glup Rosado Longavi, 2023
Chile / 94534 / 169 kr
Tillfälligt sortiment



Fruktiga vita viner, gärna med viss restsötma, trivs generellt sett bättre till de flesta ostar jämfört med röda. Serveras osten tillsammans med sötsyrlig marmelad bör vinet vara minst lika sött som den.



Smakrikt vin med lätt blommig och söfruktig persikoton, touch av honung, mandarin och varma kryddor tillsammans med uppriskande syra. Perfekt kombo till osten.

Turckheim Pinot Gris Réserve, 2022
Frankrike / 2119 / 115 kr

Vin med lite sötma där mogna gula äpplen och exotisk frukt, lätt parfymig och kryddig twist bjuder på en älskvärd kombination ihop med ost och marmelad.

Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve, 2023
Frankrike / 5244 / 123 kr



MAISON FRANÇOIS MARTENOT
• BEAUNE •

Fynd!
Dina Viner, Feb 2021
SvD, Juli 2022

Bourgogne Pinot Noir 2021
149 kr / 750 ml / 13 % / 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

Fynd!
Dina Viner, Juni 2021

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 % / SB 70451

FRANÇOIS MARTENOT är en av de stora producenterna i Bourgogne, hemvist för vin världens kanske mest populära druvar, 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.

FRISK SMAK I EN MASSIV BUTELJ



MAGNUM
1,5 LITER

EKO

Urra di Mare är ett utpräglat fiskvin som även passar till skaldjur, sallader och lättare plockmat. Ett friskt och behagligt sällskapsvin som ger ett generöst intryck när det serveras i en väl kylt och massiv magnumbutelj.

MANDRAROSSA URRA DI MARE 269:-
1500 ML | ALK. 12% | ART. 73918



Läs mer om vinet och den speciella flaskan här

Alkohol kan skada din hälsa.



Rabarberkompott med sabayon

Zabaglione är en efterrättsklassiker med ursprung i Italien, i Frankrike heter den sabayon. Oavsett namn, den skummiga äggkrämen är ljuvlig att servera till frukt och bär. Så här i försommartid låter vi den förgylla rabarberkompotten.

4 portioner

Rabarberkompott

1 liter rabarber,
skuren i 2-3 cm skivor (ca 500 g)
1 vaniljstäng
1 kanelstäng
½ dl strösocker
2 msk pressad citron
2 tsk potatismjöl
1 ½ msk kallt vatten

Sabayon

2 äggulor
2 msk strösocker
4 msk sött vin, t ex av typen Sauternes
1 dl visprädde

Smultäcke

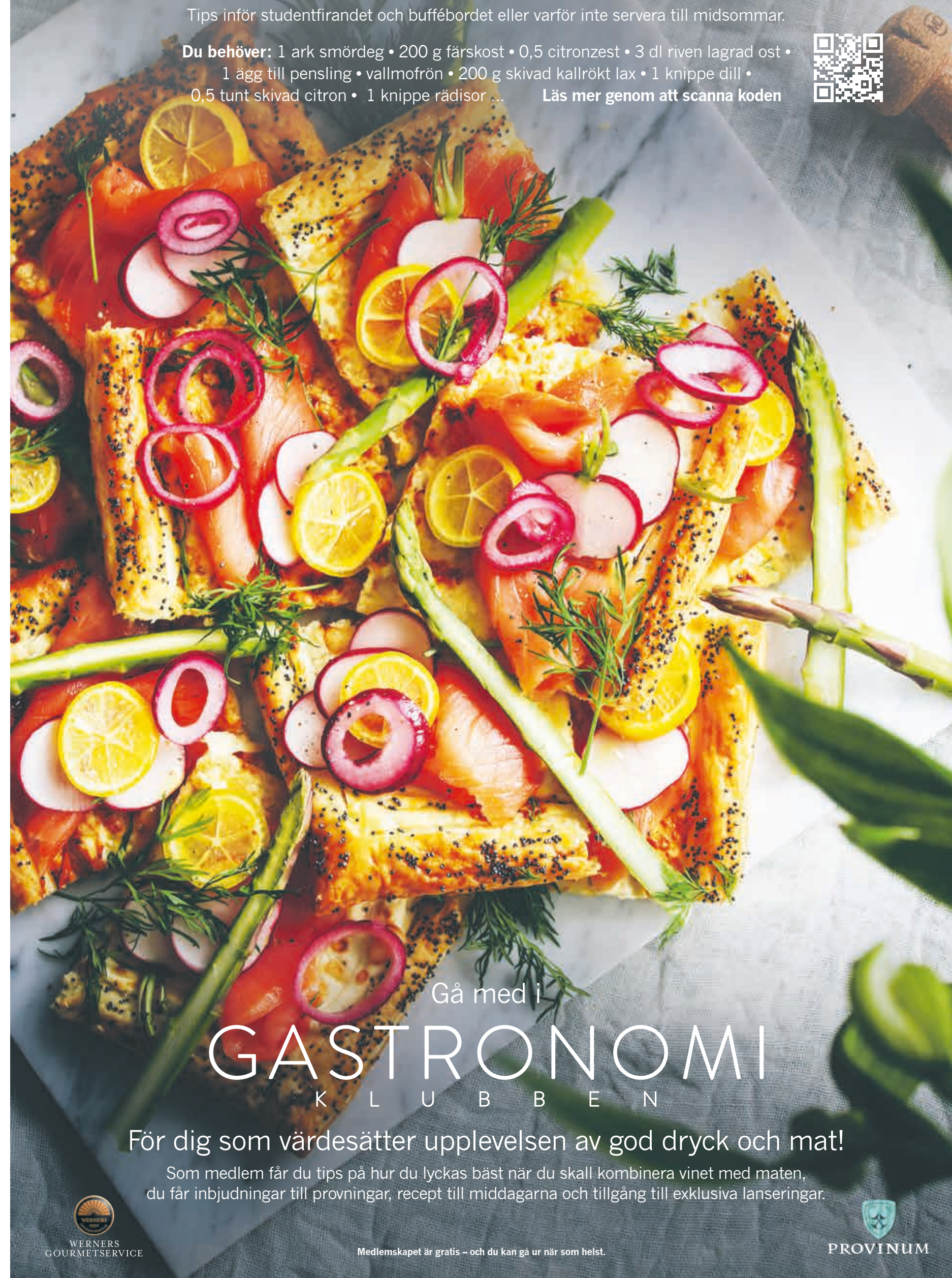
25 g kallt smör
2 msk havregryn
2 msk vetemjöl
2 msk strösocker
½ tsk vaniljsocker

- Kompott:** Blanda rabarber, urskrapad vaniljstäng, själva vaniljstäng, kanel, socker och citronsaft i en kastrull. Sjud under lock tills rabarbern mjuknat, cirka 5 minuter.
- Rör ut potatismjölet i vattnet och tillsätt redningen i rabarbern. Koka upp, ta från värmen och låt kallna.
- Smul:** Arbeta ihop ingredienserna till en smulig massa. Ställ massan i frysen cirka 30 minuter.
- Sätt ugnen på 175 grader. Strö ut smulorna på en bakpappersklädd plåt. Grädda i mitten av ugnen tills smulorna är knapriga, 10-12 minuter. Låt kallna.
- Sabayon:** Vispa samman äggulor, socker och vin i en rostfri bunke. Ställ bunken i en kastrull med sjudande vatten och vispa tills krämen tjocknar. Lyft från värmen och rör tills krämen svalnar.
- Vispa grädden lätt och vänd ner i krämen vid servering. Fördela kompotten i glas, håll på sabayon och toppa med smul.

SMÖRDEGSFLARN MED KALLRÖKT LAX OCH FÄRSKOSTKRÄM

Tips inför studentfirandet och buffébordet eller varför inte servera till midsommar.

Du behöver: 1 ark smördeg • 200 g färskost • 0,5 citronzest • 3 dl riven lagrad ost •
1 ägg till pensling • vallmofrön • 200 g skivad kallrökt lax • 1 knippe dill •
0,5 tunt skivad citron • 1 knippe rädisor ... 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

WHERE YOUR EVERYDAY LIFE IS



ALISON stol, FRED matbord & AUCLAND matta



Ditt hem – det är där vardagen pågår, där familjen växer och vännerna stannar länge. Det är där fredagskvällarna blir långa och söndagsmornarna mjuka och ljusa, där våra omsorgsfullt designade skandinaviska möbler har en naturlig plats.

Besök någon av våra återförsäljare, vårt egna showroom på Birger Jarlsgatan 32 i Stockholm eller www.rowicohome.com för mer inspiration.

SHOWROOM BIRGER JARLSGATAN 32, TISDAG-TORSDAG 10.00-16.30

ROWICO
HOME