

NUMMER 5, 2024

# ät&drick!

mat  
dryck  
inspiration

## Älskade sommar

-Nu är det inne att vara ute

Mat & dryck  
i kombination

(Mid)sommarens  
läckerheter

Alkoholfritt  
- en växande trend

Jordgubben,  
sommarens röda guld





## ORIGINALET I NY TAPPNING

Stekhällsset i flera storlekar, med genomtänkt design och smarta funktioner som gör matlagningen rolig och smidig.

# WHAT'S COOKING?



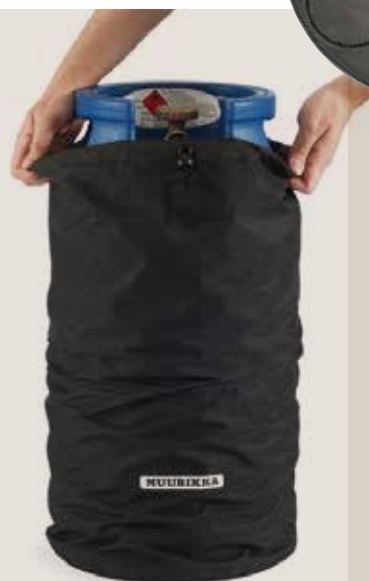
## NU ÄR ALTANMIDDAGARNAS OCH UTEFESTERNAS TID

### KOMPLETTERA MED EN NY FAVORIT



### PRAKTISKT ÖVERDRAG!

Passar gasolflaska PC10 och PK10.



### GRILLA SOM ETT PROFFS

Förkläde i buffelskinn som skyddar mot värme, stänk och gnistor.

Universalstekspaden – perfekt att vända runt maten med, men också till att skrapa rent hällen.



HITTA RECEPT & UPPTÄCK HELA VÅRT SORTIMENT PÅ MUURIKKA.SE

**MUURIKKA**

THE ORIGINAL

Följ oss på Instagram @muurikkasverige

## Den blomstertid nu kommit

Sommaren står i full blom och nu visar naturen ståtligt och ohämtat upp sig i sin allra mest färgglada kostym. Årstiden gläder många, inte minst för att den allt som oftast kommer med sol, värme, bad samt festlig mat och dryck. En och annan enveten mygga får man med på köpet. Svensk sommar är fantastisk även om något opålitligt. Vädergudarna kan vi tyvärr inte påverka men oavsett temperatur utomhus så gäller det att leva efter devisen "sol ute, sol inne, sol i hjärta och sol i sinne". Vi befinner oss i utehängets tid där "tillbaka till naturen" är ett högst aktuellt begrepp som vi är åtskilliga att anamma i praktiken. Att röra sig uppsluppet utomhus bland blommor och bin är en otrolig frihetskänsla och charmen är svår att förklara, den måste upplevas. I denna ljuva sommartid tar vi i det här numret fasta på utelivet och tillagar maten utomhus. Vi bjuder som sig bör på grillat där vi lägger både kött och fisk på gallret och serverar med färskpotatis, halloumi och grönsaker, allt efter behag. Ingen (mid) sommar utan sill. Vi bjuder på en trifle, som i originalet är en brittisk

dessert, med matjessill och lagrad ost. Dessutom tillreder vi rökt fisk och en frasig rulltårta med färskpotatis. Sedan avslutar vi på topp med en magiskt god Pavlova som lätt går att ta med sig ut i det gröna. Vi tipsar givetvis om härligt somriga drycker som passar både till mat och i ensamt majestät. Många är de som väljer bort alkohol inte bara under sommaren utan året om. Vi har träffat champagneexperten Richard Juhlin och Kryddmästare Jonas Odland som är giganter och förebilder i den svenska dryckesvärlden. Vi pratar om hur de ser på trenden kring alkoholfria drycker. Utöver detta ser vi också rosa och tänker både stort och smått under vinjetten Budget eller Lyx där vi kombinerar drycker till rätter vi svenska älskar att frossa i just nu. Nu återstår det bara att önska er en härlig läsning och en avkopplande sommar med god mat och dryck!

Värma 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 upp vuxen 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  
@atodrick

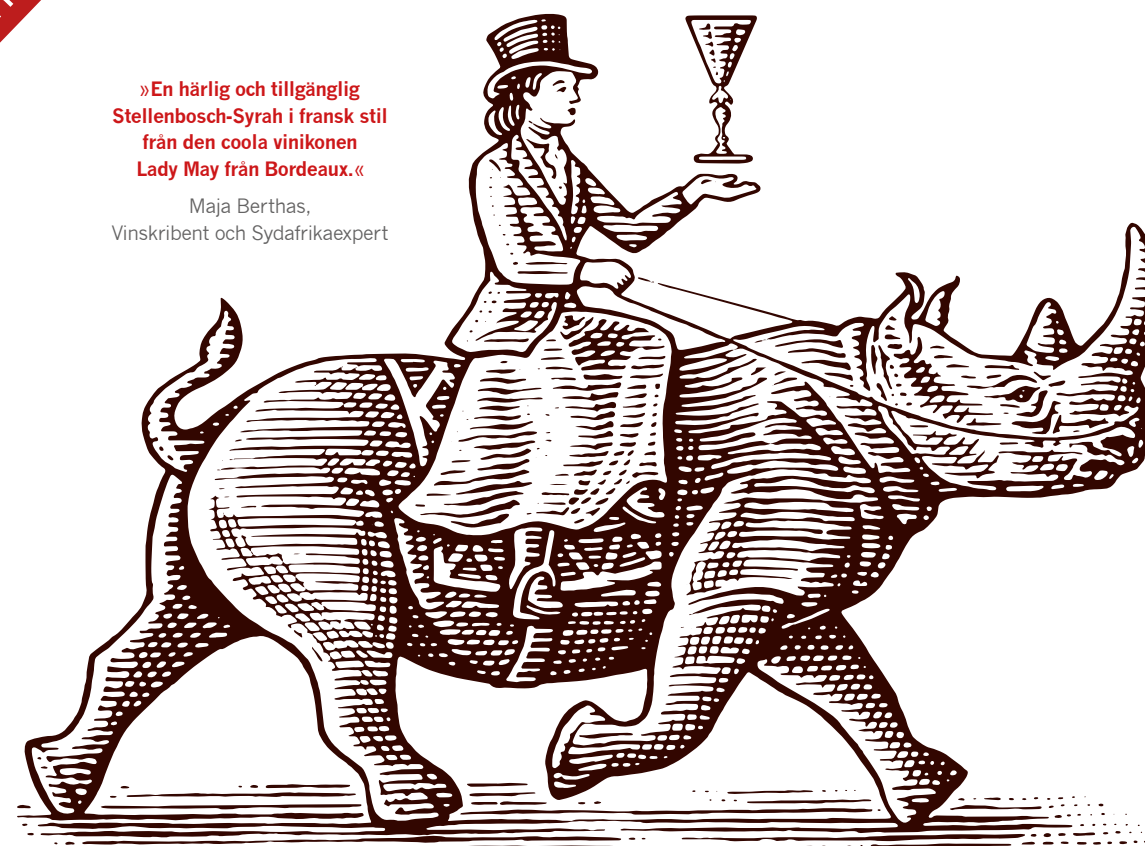
All redaktionell text, recept och dryckestips skapas av ät&drick!

Omslagsbild: Immo Wegmann, Unsplash

NYHET!

»En härlig och tillgänglig Stellenbosch-Syrah i fransk stil från den coola vinikonen Lady May från Bordeaux.«

Maja Berthas,  
Vinskribent och Sydafrikaexpert



På noshörningen som är en symbol för Sydafrika rider en elegant och stark kvinna, precis som Lady May själv och hennes balansakt med glaset som påvisar deras eviga strävan efter balans i vinerna.



EN SMAKRIK OCH KRYDDIG SYRAH



78 år gammal säljer May de Lencquesaing sitt slott i Bordeaux, följer sin dröm och planerar vingårdar i Stellenbosch. Glass Collection Syrah bjuder på smakrikedom, kryddighet och elegans som flirtar med det franska arvet.

GLENELLY GLASS COLLECTION SYRAH 2022  
NR 2473 ALK 14% PRIS 149 KR

Alkohol är beroendeframkallande

## Från brännvinsbord till smörgåsbord

**S**nart är det midsommarhelg, en begivenhet som kännetecknas av blommor, dans runt stängen med nära och kära, ljusa nätter men framför allt god mat och dryck. För många är smörgåsbordet något av det mest svenska som finns och en självklarhet vid årets ljusaste högtid.

Föregångaren till det som idag är vårt smörgåsbord var brännvinsbordet som egentligen var en slags aperitif, helt enkelt drinkar och tilltugg före middagen. Ofta kunde brännvinsbordet serveras under flera timmar innan middagshjuddningen startade, i väntan på att alla gäster skulle komma. Transport med häst och vagn var väl inte så exakt vad gäller tiden. Brännvinsbordet dukades upp på ett mindre sidobord som en slags buffé och gästerna fick äta stående eller sittande med sin tallrik i knät. Det var inte helt ovanligt att brännvinsbordet kunde ätas under 5-6 timmar. Det var inte heller ovanligt att män och kvinnor samlades i

olika rum. Kvinnorna serverades ofta sötat brännvin eller likör till maten. Herrarna däremot slog upp ett bräddat spetsglas brännvin som därav fick namnet "hel-an" och sköljde med dessa starka droppars hjälp ner bordets läckerheter. En stund senare var det dags för påfyllning, men denna gången bara till hälften, varför denna sup fick heta "halvan". Somliga behövde även "klacken", några sista droppar längst ner i brännvinsglasets spets.

**Brännvinsbord förekom aldrig** bland mindre bemedlade, det här var ett borgerligt sätt att umgås på. Och precis som smörgåsbordet är idag, var även brännvinsbordet en unik företeelse för Sverige. Än idag är ju smörgåsbord ett av de få svenska ord som fått internationell spridning.

**Under 1800-talet fick Sverige** ett franskt kulturinflytande då vi fick en fransman till kung. Det var Jean Baptiste Bernadotte, Karl den XIV Johan, den första i ätten Bernadotte som kröntes 1818. Då upp-



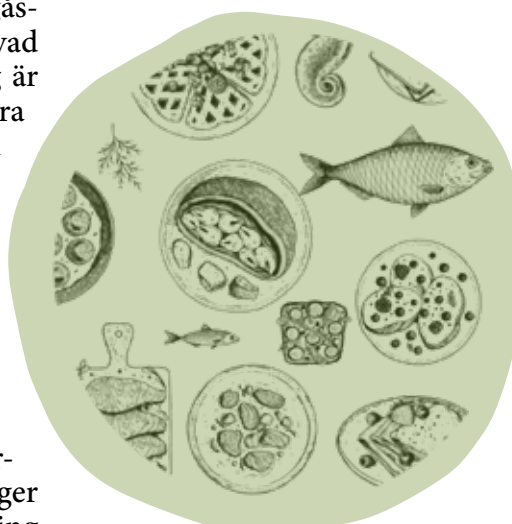
levdes plötsligt brännvinsbordet som något gammalmodigt, i alla fall som egen måltidsform. Det blev modernt med franska smårätter som pastejer och patéer, så kallade hors d'oeuvres. Men även kungen fick till viss del finna sig i vår svenska mattradition, exempelvis när han närvarade vid middagar för riksdagsmännen av lägre stånd än adeln. Detta trots att han fann denna "sedvänja" förskräcklig. De mer ålderdomliga svenska borgarhemmen föll inte lika enkelt för den franska trenden, här bibehöll man sitt separata sill- och brännvinsbord en bit in på 1900-talet.

**Men maträtterna från brännvinsbordet överlevde** och blev i stället inledningen på det som kom att bli det då nya smörgåsbordet: sill, ost, rökt och gravad fisk, torkat kött osv. Än idag är SOS (smör, ost, sill) en av våra mest populära förrätter så brännvinsbordet lever i allra högsta grad om än i lite annan skepnad.

**Även restaurangerna har** starkt bidragit till att traditionen med smörgåsbord överlevt. Fram till andra världskriget och några år där-efter erbjöd många restauranger smörgåsbord som en inledning på middagen. De gäster som inte

tillhörde större sällskap kunde i stället få sin förrätt framdukad på ett antal assietter. Om man då blev mätt redan av smörgåsbordet gällde det några kronor högre priset för "u.v.s" (utan vidare spisning).

**Järnvägsrestaurangerna hade** behov av snabbservering under tåguppehållen och det är också något som gjort att smörgåsbordet levtt vidare. Det är också det som befäst uppfattningen hos turister att smörgåsbordet är en svensk specialitet. Än idag är smörgåsbordet uppskattat hos resande, exempelvis på färjor. Och säg den som kan tänka sig ett midsommarfirande utan SOS eller SOS+s där extra s står för snaps.



# För riktigt uppslukande samtal

## FÖR KVALITETSTID



## ALKOHOLFRI



## Jonas Odland – Kryddmästare med näsa för snaps

Alla som har druckit snaps har säkerligen smakat hans hantverk. Trots detta är det långt ifrån alla som vet vem han är. Jonas Odland är "one of a kind" och expert på det han gör, att vara kryddmästare med ansvar för flera av Sveriges mest kända akvaviter. Den senaste trenden är drycker med låg alkohol eller ingen alls och nu finns även snapsar helt utan alkohol. Hur tillverkas dessa och vad är skillnaden i smak mellan dem och de med alkohol? Jonas berättar.

### Hur blir man en Aquavit Master Blender?

Man halkar på rätt bananskal och därefter jobbar man med kryddad sprit för att få erfarenheten. I mitt fall började det på Vin och Sprit där jag för 30 år sedan fick chansen att jobba med akvavit och kryddat brännvin. Min naturvetenskapliga utbildning och ett stort intresse för smaker har varit avgörande för att bli en bra blender.

### Arbetar du efter en speciell filosofi eller lära?

Nej inte direkt, men jag värnar om hantverket i att utvinna smak ur riktiga råvaror, helst ekologiska, i stället för att ta genvägar och köpa färdiga smaksättningar.

### Varifrån kom idén att börja tillverka alkoholfri snaps?

De senaste åren har intresset för alkoholfria drycker ökat i snabb takt. Idén bakom vårt alkoholfria mixpack som innehåller två av varje av O.P. Andersons mest populära snapsar Original, Petronella och Klar är främst att stärka gemenskapen kring våra dryckstraditioner. Nu kan alla höja sitt snapsglas och sjunga med i visorna oavsett om man väljer alkohol eller inte.

### Hur går du till väga för att tillverka de här dryckerna?

Det här är en ganska lång och komplicerad process som görs vid O.P. Anderson Distillery i Sundsvall. För att utvinna smaken ur kryddorna används extraktion och destillation på kopparrännor, samma förfarande som för de alkoholhaltiga snapsarna. Därefter blandas kryddstillaten med vatten. Utmaningen är att få till balanserade smaker.

### Vilka ingredienser används för att skapa O.P. Andersons alkoholfria snapsar?

De är kryddade med de klassiska O.P. Anderson-kryddorna kummin, anis och fänkål. De är som originalen även ekologiska.

### Hur skiljer sig smaken på alkoholfri snaps från traditionell snaps med alkohol?

De alkoholfria varianterna är inte lika kraftfulla i smaken som originalen, däremot ger chili och citronsyra en rivig smak som kan påminna om alkohol. Viktigt är dock att komma ihåg att även om de alkoholfria varianterna innehåller samma

naturliga och ekologiska kryddor som de traditionella snapsarna kan de inte uppnå samma smakstyrka eftersom alkohol är en smakbärare som inte går att ersätta helt i de alkoholfria snapsarna. Därför är det viktigt att inte jämföra produkterna utan se dem som komplement till varandra.

### Hur har mottagandet varit för de här snapsarna?

Bra respons då alkoholfritt ju ligger i tiden. Vi har också fått ett kvitto på att de håller bra kvalitet då vi vunnit flertalet medaljer i tävlingen som årligen utser världens mest förnäma alkoholfria spritprodukter "The Low and No Masters".

### Vilken mat passar bäst att äta till?

O.P. Original passar med sin fylliga och balanserade kryddighet utmärkt till de flesta rätterna på smörgåsbordet. Klar med sina fräscha smaker av dill och citron ackompanjeras med fördel skaldjuren. Petronella som har en viss söta och smak av äpple är den utmärkta följeslagaren till den lagrade osten med marmelad.



Alkoholfri

# Sommarens goda smaksättare.

En god olivolja och en smakrik vinäger. Så enkelt är det. Sallad, grönsaker, bönor, fisk och kött – det mesta blir godare när du smaksätter med en vinägrett eller marinad. Variationen är oändlig, så krydda efter egen smak och hitta din favorit.



Scanna för goda recept!



Från en familj där mat är kärlek.

## Uppfriskande nyheter från den mytomspunna byn KOSKENKORVA



0 gram socker.  
Innehåller naturliga fruktaromer.

PÅ TILLFÄLLIGT SOMMARBEBÖK



folkfolk

Koskenkorva Hard Seltzer  
Orange & Mango  
Artikelnr: 10235  
Volym: 330 ml  
Alkoholhalt: 4,5 %  
Pris: 22,90 kr + 1 kr pant

Koskenkorva Hard Seltzer  
Raspberry & Pomegranate  
Artikelnr: 12308  
Volym: 330 ml  
Alkoholhalt: 4,5 %  
Pris: 22,90 kr + 1 kr pant

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

# (Mid)sommarens buffémät



För oss svenskar tycks inget gå upp mot en midsommarbuffé. SOS är djupt rotat i våra matsjälar och varje år hänger vi oss åt sill, färskpotatis och jordgubbar. Nya smaker på sillen dyker ständigt upp, men vi väljer att hylla sommaren med dill, gräslök, gräddfil, smakrik ost och krispiga rädisor. Fast är det sill eller strömming som vi älskar att njuta av i sommarköket? Egentligen är det samma art, men som råkar byta namn vid Sveriges sydligaste udde. Har fisken simmat i land i Kalmar heter den strömming, men har den hamnat i Karlskrona kallas den sill.



## Frasig rulltårta med färskpotatis

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

4-6 portioner

### Rulltårta

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

### Rhode Island

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

### Till servering

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

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

Till sommarens "räkhäng" kör vi klassisk kombination med vitt vin. Honnörsordet är friskt och fruktigt med balanserad syra. För dig som väljer att servera rullen på sillbordet, se dryckes-tipsen vid matjesreceptet.



Sauvignon blanc à la Leif Mannerström som bjuder på allt man gillar hos denna "sommardruva": toner av päron, svartavinbärsblad, krusbär, lime och en buket örter.

Leif Mannerström  
Sauvignon Blanc  
2023 / Frankrike / 70248 / 99 kr



Gemischer Satz betyder vingårdsblandning vilket ger vinet unik smak. Den här blenden bjuder på ett torrt, fruktigt vin med friska mineraltoner och syrliga krusbär.

NYHET  
Weinwurm  
Gemischer Satz, 2023  
Österrike / 23153 / 115 kr

(Matjes)sill är helt enkelt ett salt och gott "måste" så här i sommartid. Öl i glaset är lika sommarsvalkande som rätt för smaklökarna till sillbordet.



Med fina toner av vetebröd och tydlig karaktär av frisk citrus och koriander passar det fräscha alkoholfria veteölet lika bra till sillen som sällskapsdryck.

1664 Blanc Alcohol free  
Frankrike / 1197 / 14.90 kr



Medelfyllig öl med balanserad beska, aromatisk och frisk smak. Dessutom vegetarisk och med lägre alkoholhalt.

Ekologisk  
Carlsberg Hof Organic  
Sverige / 1365 / 14.90 kr

## Trifle med matjessill och lagrad ost

Matjessill, gräddfil och smakrik ost i ny tappning. Att varva sommarsillen och de andra godsakerna i glas blir lika vackert som gott. God och somrig förrätt och likväl en uppskattad smårätt på sillbordet.

6 stycken

3 dl finriven vällagrad ost  
3 dl gräddfil  
2 skivor kavring  
25 g smör  
1 förpackning hela matjesfiléer, 200 g  
250 g kokt kall färskpotatis  
2 msk kapris  
1 dl hackad dill  
1 dl hackad gräslök  
ca 1 ¼ dl fintärnat äpple  
ca 1 ¼ dl fintärnade rädisor  
+ skivade till garnering

1. Blanda ost och gräddfil.
2. Riv kavringen i små bitar. Stek dem knapriga i smöret, cirka 5 minuter. Låt rinna av på hushållspapper.
3. Skär sill och potatis i små tärningar.
4. Krama ur och hacka kaprisen. Blanda kapris, dill och gräslök.
5. **Vid servering:** Varva ostkräm, kavring, sill, potatis, örter, äpple och rädisor i glas. Avsluta med en klick ostkräm, örter och kavring. Garnera med skivade rädisor och servera genast.



METODO CLASSICO • ITALIEN  
**ROTARI**

"Rotari är alltid ruskigt bra"

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

2019  
ROTARI  
RISERVA D'ORO  
BRUT  
Millesimato 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.

## Att hålla sig vid nollstrecket -den växande trenden

**A**lkoholfria drycker är en trend som växt sig allt starkare de senaste åren, inte minst bland konsumenterna i den yngre generationen. Och i år fullständigt boomar den här utvecklingen. Det gäller allt från alkoholfria drinkar till traditionella alkoholdrycker såsom öl och vin och även snaps. Den starka utvecklingen har drivits av en ökande medvetenhet om hälsa och välbefinnande. Och trenden är säkert här för att stanna.

Nu är inte de alkoholfria varianterna "endast" till för nykterister, de som är gravida eller bilförare utan till alla. De konsumenterna som av en eller annan anledning vänder sig till alkoholfritt har dessutom lika mycket förväntan och förhoppning på upplevelsen som de som väljer drycker innehållande alkohol och vill således inte kompromissa varken med smak eller kvalitet. Detta har resulterat i att fler och fler ölvin- och spritproducenter runt om i världen lägger mer tid och kraft på att producera mer kvalitativa drycker runt nollan.

**Alkoholfritt vin finns** i varianterna rött, vitt, rosé samt mousserande och framställs på samma sätt som traditionella viner innan alkoholen tas bort. Till skillnad från alkoholfritt öl, där alkoholen avlägsnas efter jäsningsprocessen, tillverkas alkoholfritt vin genom att jäsa druvsaften som vanligt och sedan använda olika tekniker för att avlägsna alkoholen. Detta kan inkludera vakuumdestillation, omvänd osmos eller lågtemperaturdestillation. Resultatet är ett vin med en alkoholhalt på runt 0,5%, vilket är tillräckligt lågt för att betraktas som alkoholfritt enligt lagstiftningen i många länder. Det är svårt att få ett helt alkoholfritt vin eller alkoholfri öl om 0% då de tekniska och kemiska processerna som används för att avlägsna alkoholen inte får bort all alkohol.

**Alkoholfria viner** är ofta lite sötare än vanliga viner. Då många smakbärande sitter i just alkoholen behövs den ersättas med något med liknande egenskaper såsom socker, druvjuice eller andra liknande smakämnen.

Tillsatt socker bidrar inte bara till smaken utan även till vinets fyllighet samt balanserar syran i det alkoholiserade vinet.

När det gäller att kombinera mat med alkoholfria produkter gäller samma tumregel som vid föreningen mellan mat och alkoholhaltig dryck. Fisk och skaldjuret passar bra till ett friskt och fruktigt vitt alkoholfritt vin och det grillade röda köttet ackompanjeras med fördel ett fylligare rött vin. Då de alkoholfria vinerna ofta har en viss sötma passar de utmärkt till lite hetare anrättningar eftersom sötman dämpar hettan och vice versa.

När det gäller alkoholfri öl så är det den ultimata drycken till sommarens bufféer då den innehåller många olika grundsmaker såsom salt, sött och syra. Ölens beska klarar att matcha de flesta av bufféens smaker. Dess kolsyra gör också att den feta maten känns mindre fet. För den som varken väljer vin eller öl är cider ett perfekt alternativ. Med sin högre syra lättar den upp både fetare och lite sötare rätter som pannbiffarna med lingon-



sylten. Den något sötare cidern är också ett perfekt inslag till allehanda ostar och givetvis till den fruktiga efterrätten.

*Så här kan alkoholen avlägsnas från vinet*

### Vakuumdestillation

Vakuumdestillation är en vanlig metod där alkohol avlägsnas från vinet genom att skapa ett vakuum som gör att alkoholen kokar vid låg temperatur och sedan kondenseras och försvinner.

### Omvänd Osmos

Vid omvänd osmos, även känd som membranfiltrering, förs vinet in i en kolonn med två behållare åtskilda av ett halvt genomträngligt membran. Ett tryck appliceras som tvingar alkoholemolekylerna att passera genom membranet, vilket resulterar i en alkoholfri vätska.

### Spinning Cone Column

En vanlig metod i Nya världen där man använder centrifugalkraft och kvävgas för att avlägsna alkohol samtidigt som man bevarar arom- och smakämnen i vinet.

Källa: systembolaget.se

## Richard Juhlin - med näsa för bubblor

**R**ichard Juhlin är mannen som tack vare sitt extremt välutvecklade doft- och smaksinne, sitt fotografiska doftminne samt sitt vidunderliga intresse för mousserande viner kan titulera sig världsledande champagneexpert. Han är föreläsare, provningshållare och har författat åtskilliga böcker i ämnet. Dessutom har han tilldelats både fina titlar och priser och redan provsmakat oräkneligt många champagner. Kort och gott, det Richard inte vet om champagne är inte värt att veta. Nu finns även alkoholfritt rött och mousserande med hans namn. Vi pratar med Richard om hans stora intresse för vin och hur hans relation är till alkoholfria sådana.

**Hur och när väcktes ditt intresse för just champagne?**

Jag startade faktiskt lite ofrivilligt redan som 8-åring då jag var på resa i Moseldalen med mina föräldrar. Vinbonden bad mig vara med på en blindprovning som jag vann lätt mot de vuxna. Jag tror förståelsen för storheten i vin och en tro på min egen förmåga att känna och minnas dofter grundlades redan då. Under studentperioden drack jag mycket cava och fick smak för bubblorna. 1986 åkte jag igenom distriktet Champagne och blev förälskad både i distriktet och vinerna. Där och då blev jag fast. Talang, brinnande intresse, träning, tur och tajming har gjort att jag nådde världstoppen.

**När märkte du att ditt doftsinne var unikt?**

Det tog flera år innan jag förstod det. I många år trodde jag att min överlägsenhet vid blindprovningar på hemmaplan berodde på att de svenska vinjournalisterna var dåliga. När jag sedan kom till en provning i London med mina största interna-

tionella förebilder upptäckte jag att de inte var ett dugg bättre än mina svenska kollegor och då föll poletten ned.

**Du har vunnit många priser och innehar fina titlar, vilken är du mest stolt över?**

Flest VM-guld (5 st) av alla vinboks författare i hela världen är nog det jag själv är mest stolt över. Riddartitlar är också exotiskt och ärofyllt, men det största för fransmännen är givetvis Hederslegionen (Légion d'honneur) som jag fick motta från den tidigare Presidenten François Hollande. Att jag var den förste i champagnevärlden att få titeln sedan Monsieur Moët fick den av Napoleon känns nästan överkligt.

**Du är en champagnelegendar både i Sverige och i Frankrike, vad inspirerade dig att vara med och producera alkoholfri viner och varifrån kom idén till ditt alkoholfria bubbel?**

Jag är en extrem kvalitetsnörd som tidigare trott att det inte var möjligt att skapa anständiga viner utan alkohol. Tajmingen när jag fick frågan var perfekt då min fru var gravid. Dessutom hade min bästa vän som är nykter alkoholist under en tid beklagat sig över att han inte kunde följa med oss på fester utan att få besvärande frågor.

**Vinet är gjort på chardonnay, hur kom det sig att du valde den druvan?**

För att jag skulle kunna vara nöjd och stolt måste mina viner från Frankrike innehålla champagne-druvorna chardonnay och pinot noir. Att vi skulle börja med mousserande vin var självklart.

**Hur har konsumenternas respons varit på dessa bubblor?**

Att vi lyckats skapa en stil som är bättre än konkurrenterna är väldigt mycket en fråga om att vara först och att gå en lite annorlunda väg till målet än andra. Att succén är ett faktum får jag ofta höra, främst av tjejer. Det börjar nästan alltid med att de är gravida och då dricker Richard Juhlin non-alcoholic. Sedan väljer de att fortsätta dricka det även senare. Träningshajpen och hälsotrenden gör också att vi ständigt får nya fans.

**Vilka tillfällen tycker du passar bäst för att njuta av nollprocentigt mousserande vin?**

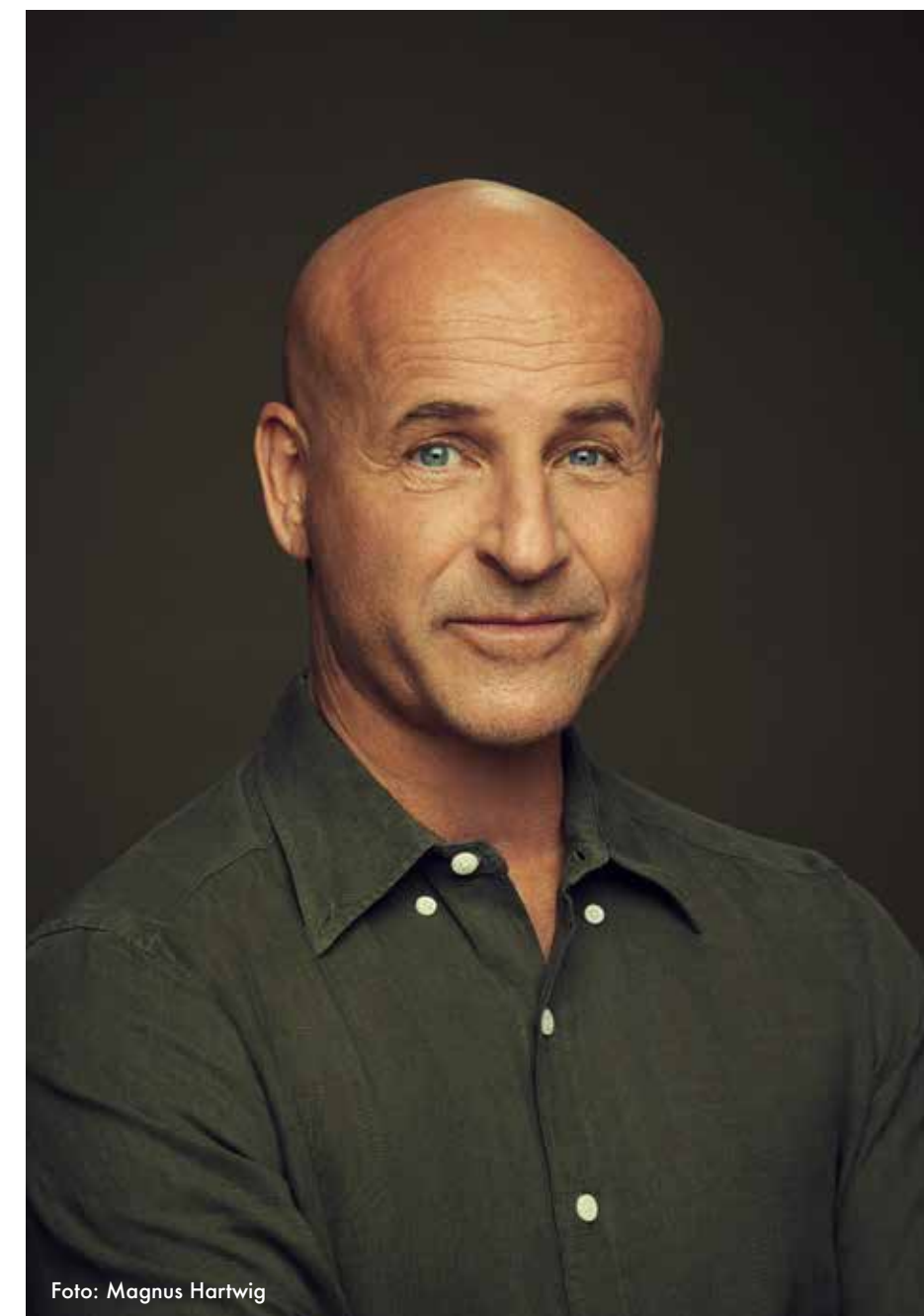


Foto: Magnus Hartwig

De mousserande alternativen är i första hand de perfekta festvinerna. Det fina i kräksången är att ingen ser skillnaden på alkoholfria och alkoholhaltiga bubblor och de nyktra kunde följa med oss på fester utan att få besvärande frågor.

**Ser du några specifika trender inom alkoholfria viner som du tycker verkar spännande?**

Eftersom efterfrågan på bra alkoholfria viner ökar lavinartat går forskningen inom detta nya område också framåt väldigt snabbt. De tekniska landvinningarna och upptagningsområdet för druvorna förbättras hela tiden. En trist trend är dock att fler och fler smaksätter sina drycker med frukter och kryddor istället för att hålla vinerna rena som vi gör.

**Hur tycker du att ditt alkoholfria bubbel ska serveras för att framhäva dess karaktärer på bästa sätt?**

Det är precis lika viktigt som med alkoholhaltiga viner att hitta rätt serveringstemperatur (oftast runt 9 grader) samt att man använder samma glas som till de stora vinerna för att nå maximal njutning.

**Vilka tilltugg och anrättningar passar extra bra till dina mousserande viner?**

Utöver aperitif som ju oftast är tillfallet då jag ser mina egna viner serveras så är det perfekt till små snittar och tilltugg som brukar serveras på stående fot. Lätta rätter med fräscha grundsmaker är en lysande kompanjon. För starka eller för söta smaker ska man alltid undvika.

**Båda dina alkoholfria viner kommer från Frankrike, förutom champagne vad är det bästa med det röd-vit-blå landet?**

Bland världens 100 bästa viner kommer 101 från Frankrike. De flesta tror att de stolta fransmännens erfarenhet och skicklighet är anledningen till detta, men det finns lika många fantastiska vinmakare i de flesta vinproducerande länder. Hemligheten ligger i naturens händer. Klimatet och framför allt jordmånen är optimala för de flesta av planetens främsta druvsorter. Jag brukar säga att Frankrike på många sätt är världens bästa land.

**I dagsläget finns två alkoholfria viner med ditt namn, ett rött och ett mousserande. Finns det några planer för ytterligare lanseringar?**

Vi jobbar hela tiden med flera viner men lanserar ingenting innan jag skruvat till detaljerna och är helt nöjd. Jag kan avslöja att ett läckert vitt vin är på gång inom en snar framtid så håll utkik.

FINNS I BUTIK

## HÅLLBART VAL VÄGER TUNGT

Patriarche Organic Brut är ett mousserande vin gjort på franska ekologiska druvor som är tappat på lättare glasflaska – ett hållbart val till lågt pris både för plånboken och miljön! Vinet är friskt och fruktigt med toner av gula äpplen, kex och päron. Serveras vid 8 - 10°C som aperitif, eller till lättare rätter av fisk och skaldjur, gärna sallader.



HÅLLBART VAL  
99:-  
EKOLOGISKT

I LÄTTARE GLASFLASKA, FÖR MILJÖNS SKULL

PATRIARCHE ORGANIC BRUT | 99 KR | ARTNR. 7578 | 12 % ALK  
750 ML | FRANKRIKE, VIN MOUSSEUX DE FRANCE | DOMAINEWINES.SE

**Alkohol  
kan skada  
din hälsa.**

## Låt det bubbla i sommar



Håll nollan med denna pärla som bär en smakskrud av äpplen, persika, grönt te, citron och bergamott som klädsamt kompletterar varandra. Servera på en bädd av is när helst på dygnet som önskas.

Lazy Estate Sparkling Tea  
Lemongrass & Mint  
Sverige / 1988 / 79 kr

### Toast Nordic

(ca 16 stycken)

Blanda 100 g hackad rökt renstek, 1 dl kesella, 1 dl majonnäs, 1 tsk skånsk senap, 3 msk hackad gräslök, salt och peppar. Klicka på små rundlar av kavring. Toppa med löjrom och gräslök.



Läskande inslag av Granny smith-äpplen, pomelo, gröna krusbär och nyslungad honung. Även toner av smörkex är framhäande. Mycket av allt, det enda som hålls igen på är priset.

Langlois Crémant de Loire  
Brut Réserve  
Frankrike / 7404 / 169 kr

### Små ostquiche

(12 stk)

Ta ut 12 rundlar från en smördegsrulle. Tryck ut i portionsstora aluminiumformar. Lägg i 100 g riven ost. Vispa ihop 2 ägg, 1 ½ dl vispgräddde, salt och peppar och håll i. Grädda i mitten av ugnen 15 min på 200 grader. Toppa med t ex smörstekta kantareller, rökt lax, räkor eller crème fraîche och rom.



En ekologisk champagne där smaktrojan av röda äpplen, torkad aprikos och apelsin-zest för taktippen och bildar ett potpurri av smaker med toner av briciole och wiener-nougat. Mums!

Ekologiskt  
Nicolas Feuillatte Collection  
Organic Extra Brut  
Frankrike / 7414 / 399 kr

### Cocktail- potatis

Kokt kall färskpotatis är lysande tilltugg: halvera och skär av en tunn skiva i botten. Toppa med t ex färskost och rom, matjessill, rökt lax eller räkor.



Nytt namn och ny etikett på champagne som lägger ribban högt med sina smaker av gula äpplen, aprikos, smörkex samt inslag av krämig nougat och frisk citrus. Stor smak, litet pris.

Palmer & Co  
La Réserve  
Frankrike / 7372 / 389 kr



En cava med syrlig friskhet; blodgrape och röd apelsin i kombo med kex och röda bär. 1+1 = 3 dvs gott + gott = supergott!

Ekologiskt  
Cava Pinot Noir Rosé Organic  
1+1=3 Reserva Familia  
Spanien / 2216 / 139 kr

### Sparris- skagen med forellrom

Skär bort nedre grova delen på 250 g gröna sparris. Koka al dente och skär i små bitar. Blanda med 2 msk majonnäs, 2 dl crème fraîche, 1-1 ½ msk pepparrot, 3 msk rödlök, 3 msk dill, 50 g forellrom, ½ krm cayenne och salt. Gott på knäckebitar och toast.

För många ljuder snart startskottet för en välförtjänt och härlig ledighet och vad är bättre att fira in semestern med än bubbler av olika slag. Mousse- rande viner hör sommaren till, det är sedan gammalt, eller ja det hör ju alla årstider till. Och när solens strålar ibland lyser med sin frånvaro, lysas ändå humöret upp av dessa drycker. Mousse- rande dryck passar till allt, i alla fall rent stämningmässigt och en tillställning blir alltid roligare med goda bubbler i glas. Servera dem som fördrink till nedan tilltugg eller varför inte skoja till det och dricka dem genom hela middagen. Påminner samtidigt om att måttfullhet alltid är ett tillstånd att eftersträva när det gäller alkohol, särskilt i barns sällskap.

# CHAMPAGNE BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

## Krafffull, elegant & intensiv

Familjeägda Champagne Bollinger är kända för sin speciella stil och kvalitet står alltid i fokus. Pinot Noir är husets signum och den första jäsningen av vinet sker helt eller delvis på små, gamla ekfat vilket ger den brödiga stilen. Faten är en stor del av Bollingers DNA, huset har tillgång till närmare 4 000 fat som hanteras av Bollingers egna tunnbindare.

Champagnerna innehåller alltid stor andel reserve-viner vilket ger kvalitet, komplexitet och mognad. I sin källare, som är över en halv mil lång, har Bollinger ett lager på över 800 000 reserve-viner i magnumflaskor, något helt unikt. Eftersom brödighet och komplexitet kommer fram först efter cirka tre år på jästen får en Bollinger alltid vila minst så länge.



Bollinger Special Cuvée | Art nr 7418 | Alk 12% | 75 cl pris 649 kr | 37,5 cl pris 359 kr | 150 cl pris 1499 kr  
Bollinger La Grande Année 2015 | Art nr 7579 | Alk 12% | pris 2199 kr  
Bollinger Rosé | Art nr 7755 | Alk 12% | pris 829 kr

www.arvidnorquist.se

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

## La vie en rosé

Ingen vintyp har haft en sådan boom på senare år som just rosévin. Tidigare har de varit rätt likriktade och enkla men nu finns det ett större utbud av eleganta rosa viner i både olika färgsamt smaknyanser. Det går nu att hitta allt från ljust rosa och mildt fruktiga till kraftiga och mer rödvinsliknande. Många vinproducenter lägger nu mycket tid och omsorg på sina roséviner. Det gör att statusen för den kategorin har ökat både i Sverige och i världen i övrigt.

Många tror att rosévin är en blandning av rött och vitt vin, vilket det väldigt sällan är. Inom EU är det endast i Champagne det är tillåtet. Det vanligaste sättet att framställa rosé är att gå tillväga som att man producerar ett vitt vin. I stället för att använda gröna druvor tar man blå som annars används vid rödvinstillverk-

ning. Rosévinet får sin färg från druvans skal. Den exakta nyansen vinet får beror bland annat på vilken druvsort och vilken tillverkningsmetod som används. Det vanligaste tillvägagångssättet kallas för macerationsmetoden. Då krossar man druvorna med sina skal där skalresterna sedan får ligga kvar med druvmusten och laka ur både smak- och färgämnen. Den här processen tar olika lång tid beroende på vilken färg och karaktär man vill ha på vinet. Vanligast är att låta skalresterna ligga kvar från några timmar upp till några dagar. Rosévin görs i alla vinproducerande länder De kännetecknas av en ljust rosa färg och är oftast friska, lätta och torra. Många förknippar rosévin med sommar och sol och som sällskapsvin eller aperitif. På senare tid har det dock blivit allt vanligare att dricka dem året om tillsammans med mat.



### Möt historiens ving-slag hos det arrika vinhuset

Weingut Schloss Gobelsburg är ett av de äldsta och mest prestigefyllda vinhusen i Österrike, vackert beläget i vinregionen Kamptal. Med rötter som sträcker sig tillbaka till 1171 har Gobelsburg en rik och lång historia av vinproduktion. Från mitten av 1700-talet utvecklade munkarna med sin tradition och noggrannhet vinframställningen i större omfattning och sedan den tiden har mycket hänt på det vackra slottet. Genom århundradena har vingården utvecklats och för-

bättrats, men alltid med en stark respekt för sina historiska rötter.

Sedan mitten av 1990-talet drivs vinframställningen av Michael Moosbrugger som genom sin passion och sitt hårda arbete har fått egendomen att återta sin forna glans efter en lång tids förfall. Filosofin är att kombinera traditionella metoder med modern vinmakningsteknik som ger uttryck för regionens terroir. Weingut Schloss Gobelsburg täcker över 35 hektar vinodlingar, många belägna på terrasserade sluttningar med varierande jordmån. Detta ger vinerna en unik komplexitet och ursprungstypisk karaktär. Sortimentet består av både vitt, rött och rosé med betoning på det förstnämnda. På systembolagshyllan finns nu de tillfälliga lanseringarna **Domaene Gobelsburg Rosé, 2023, nr 94014, 135 kr** (750 ml) och **Schloss Gobelsburg Rosé, 2023** på magnumflaska (1500 ml), nr 94019, 239 kr.



### Rosé från kvalitetsproducent i Bordeaux

En av världens mest kända vinregioner, Bordeaux, har ett spännande geografiskt läge som domineras av tre stora floder. Mellan Dordogne och Garonne, som båda mynnar ut i Gironde, ligger det stora vindistriktet Entre-Deux-Mers som betyder "mellan två hav". Här ligger slottet Château de Seguin som byggdes 1780, en egendom med anor ända till 700-talet, fast man har producerat vin i området i nästan 1000 år. En dansk vinfamilj vid namn Carl som ägde egendomen mellan 1985 och 2013 hade under sina år vid rodret stor bety-

delse för utvecklingen och moderniseringen av vinproduktionen. Även vingårdsarealen ökade stort under familjens tid och är idag 235 hektar. Egendomen omfattar dock hela 427 hektar och man kan även besöka slottet och bo på området.

Numera är det en ny ägare av slottet, familjen Mottet. Liksom sina föregångare har man väldigt höga ambitioner med vingården och mycket arbete läggs ner för att göra egendomen till en av de ledande vinodlingarna i Bordeaux Supérieur, ett område som har en högre kvalitetsklass. Château de Seguin är en välkänd producent av kvalitetsviner. Egendomen domineras av rödvinstillverkning men man producerar även vitt, mousserande och rosé. Ett av slottets röda viner, Château de Seguin, är Sveriges mest sålda Bordeauxvin sedan många år och nyligen lanserades även ett rosévin. På Systembolaget finns bland annat följande viner: **Rosé de Seguin, 2023, nr 92556, 129 kr** och **Château de Seguin, 2021, nr 3958, 119 kr**.



### Från hjärtat av Languedoc Roussillon

Väster om Provence ligger Languedoc Roussillon, som trots sin kanske mer kända granne, är världens största vinodlarregion. I hjärtat av detta exceptionella landskap ligger kooperativet Foncalieu som bildades 1967 av några av regionens passionerade vinodlare. Idag har man 650 medlemmar som tillsammans förfogar över 4000 hektar odlingar. Det geografiskt stora området erbjuder en palett som spänner mellan hav och berg, medelhavsområdets varma sol, mistralutsatta bergssluttningar, jordmån av olika slag och en mängd druvsorter. Foncalieu ut-

sågs till Frankrikes främsta kooperativ år 2012, dessutom fick deras kvinnliga chefsvinmakare Nathalie Estriban en plats på Drink Business topp-listan för kvinnliga vinmakare förra året. Det prisbelönta kooperativet som tillverkar många av vinvärldens mest kända varumärken har gjort sig kända för att skapa moderna, fruktdrivna och välgjorda viner i karaktäristisk sydfransk stil.

Rosévinstillverkningen utgör 37% av Foncalieus totala vinproduktion. Vi svenskar kanske inte känner till själva kooperativet, däremot är vi väl bekanta med Puy Chéri som är Sveriges mest sålda rosévin. Sedan 2007 bedriver man ett omfattande hållbarhetsarbete längs hela produktionskedjan och man producerar även ekologiskt certifierade viner. På Systembolaget finns följande viner: **Puy Chéri Syrah Rosé, 2023, nr 2209, 95 kr** och **Puy Chéri Syrah Rosé, 2023, nr 2209, 259 kr** (3000 ml).



### Nyanser av rosa från Provence

Provence har gjort sig känt som rosévinets vagna. Redan de gamla grekerna planterade vin i regionen för 2 600 år sedan men då tekniken för att göra rött vin saknades blev vinerna av blå druvor istället rosafärgade. Än idag dominerar rosévinerna regionens produktion med 90% och för många är Provence synonymt med Rivieran och dess roséviner. Den bleka rosévinstilen med sin uppfriskande palett av frukttoner och fräschör är numera världsledande. Vinodlingarna i Côtes de Provence sträcker sig över 20 000 hektar i det undersköna landskapet vars

sinnebild är de doftande lavendelfälten. Detta ger en stor variation av terroir som spänner från varma skyddade lägen vid Medelhavet till svalare och högre belägna vingårdar i de norra delarna. Av väl utvalda druvor från odlingar i Provence och med inspiration från Rivieran produceras några våra mest populära roséviner Cuvée Madame och Perfect day.

Vinproduktionen visar på ett spännande samarbete mellan en svensk vinhandlare och en ansedd och prestigefylld vinmakarfamilj i Bourgogne, familjen Paquet. Kort sagt är detta ett kreativt och lyckat möte mellan vinmakartradition från Bourgogne och traditionella druvsorter från Provence som resulterat i roséviner som alla bjuder på de soliga och karaktäristiska drag som ett rosévin från Provence ska ha. På Systembolaget finns bland annat följande viner: **Cuvée Madame Sélection de Mademoiselle Rosé, 2023, nr 2203, 149 kr** och **Petite Cuvée Madame, 2023, nr 78359, 119 kr**.



# 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.



# CAESARSALLAD PÅ FREDAG?

WWW.SPRINGWINE.SE



**Spring Village Rosé** är gjord på de klassiska druvorna grenache och syrah från Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Smaken är torr och frisk med fruktiga toner av smultron, jordgubbar, citrus och örter. Passar bra till caesarsallad, grillade grönsaker, fiskrätter, olika typer av smålock eller buffé.

Spring Village Rosé • 1500 ml, Nr 4637, 149 kr +pant • 750 ml, Nr 79451, 79 kr +pant • 187 ml, Nr 4637, 34 kr +pant • 12 % vol.

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

## Gott & smått

### Glass i stora lass

Nyligen lanserade Arla Unika sin ost- och mjölkbar i Östermalms Saluhall och i sommar tar de mjukglassen till nya höjder. Glassen görs på säsongsmjolk från den ekologiska bondgården Debelgaard på Jylland. Toppingen är skapad av Nobelkonditorn Annie Hesselstad, med inspiration från självaste Nobeldesserten: inlagda lingon, chokladsås och kolasås smaksatt med tjärsirap. Öppettider och information finns på arlanika.se och goda mid-sommarostar mm på unikawebshopse@ar-lafoods.com



### Kör sladdlöst

Den nya sladdlösa serien KitchenAid Go är ett antal kraftfulla, sladdlösa köksapparater som är designade för ett liv i rörelse. Perfekta i sommarstugan, husvagnen och på båten. Samma löstagbara batteri driver alla sladdlösa KitchenAid Go-apparater. De olika produkterna och mer information hittar du på kitchenaid.se



### Salta aptitretare & söta desserter

Zetas krustader Cestini är marknadens finaste, men de behåller också sin krispighet länge. Passar lika bra till skagenröran som lemoncurdgrädden med bär. Mer info och produkter för sommarköket på zeta.nu



### SOEDER Country-house & Kitchen - en pärla på Bjärehalvön

Mitt ute i det bördiga landskapet bara några kilometer från Torekov och kusten finns detta pittoreska boutique-hotell. Med 4 mysiga rum och ett matbord för 8 gäster erbjuder Marianne och Michael Bondesson Bittel på en unik upplevelse där mat och dryck står i fokus. Här njuter du dessutom av en vacker natur samt ett utomhusbadkar och vedeldad bastu. För den vintresserade arrangeras temakvällar där man tas på en resa SOEDER om... En oas som går att besöka året om. www.soedercountryhouse.com



### Sommaruluka

Somrigt porslin, textilier, ljuslyktor och mycket mer till bra priser finns på Indiska. Det vackra porslinet i stengods med krackelerad och glaserad yta finns i olika färger och delar. Prisexempel ca 70 kr vardera för skål och assiett. indiska.com

### Den ultimata gåvan till en livsnjutare

Är du bjuden på bröllop i sommar eller firar du kanske någon när eller kär som fyller jämnt? Här är den perfekta gåvan och med denna present blir du snabbt en av favoritgästerna. Elegant vin med härligt djup och hög ambitionsnivå där fantastiska karaktärer av mörkblå körsbär, plommon, viol, len nougat och jordgubbar tillsammans med varm kryddighet levererar till max. Förförskt och helt oemotståndligt.



**Biondi-Santi  
Rosso di Montalcino, 2020**  
Italien / 94707 / 831 kr  
Tillfälligt cortiment

### Grilla i levalrat

Stor grillplatta av förstklassigt gjutjärn som fördelar och bevarar värmen länge. Grillränderna ger fin yta men separerar också maten från fett. Finns i olika storlekar och priser, här är största storleken 40 cm, pris 2919 kr. Produkterna från franska Le Creuset har livstilsgaranti, mer information på lecreuset.se



### Nyhet i Kesofamiljen

Finkornig cottage cheese där ostkornen har krossats för en krämig och slätare textur. Den nya smaken i KESO crushed-sortimentet är mild lök och passar lika bra på mackan, som dipp, i wrap eller till sallad.



### Ekologiskt kött från gården hem till dig

Gårdsallskapet är länken mellan gård och hushåll och levererar färskt svenskt ekologiskt kött av högsta kvalitet direkt till dörren i stora delar av Sverige. Det här är ett alternativ till konventionellt producerat kött från producenter som värnar om en ansvarsfull djurhållning. På gårdsallskapet.se hittar du ett stort utbud av utmärkta produkter, delikata köttlådor, matnyttiga tips och recept. På bilden är "Grillådan", 6 kg blandade delikatesser för 1395 kr.



# Lätt- lagat

## Varmrökt fisk med krämig potatissallad

Festmat behöver inte betyda timmar av förberedelser, sommarens nyrökta fisk bevisar motsatsen och är lika festlig som god att bjuda på. Den krämiga potatissalladen gör att ingen extra säs behövs. Tillsammans med den rökta fiskens lite kraftiga och feta smak passar även fräsch melon bra att servera till.

4 portioner

2 äggulor  
1 tsk pressad citron  
2 tsk dijonsenap  
1 ½ dl hackad dill  
1 ½ dl rapsolja  
2 msk vatten  
salt  
nymald peppar  
1 kg kokt kall färskpotatis  
hackad rödlök  
hackad gräslök

**Till servering**  
varmrökt fisk, t ex lax eller röding  
rom eller tångpärlor  
dill / gräslök  
klyftor av gul melon

1. Mixa äggulor, citronsaft, senap och dill med mixerstav.
2. Tillsätt oljan droppvis och mixa till en tjock kräm. Blanda i vattnet och smaka av med salt och peppar.
3. Skär potatisen i bitar och vänd ner i såsen. Lägg upp och strö över röd- och gräslök.

DEPUIS  1877

# LOUIS BOUILLOT

GRANDS CRÉMANTS DE BOURGOGNE  
À NUITS-SAINT-GEORGES



*"Väljort bubbel som ger stor utdelning för pengarna. Tilltalande fräschör och toner av äpplen, grape och kex"*

ALLTOMVIN.SE, 26 DEC 2023

*"Bärgigt och friskt med toner av smultron, hallon och jordgubbar. Tilltalande med både söt frukt och frisk syra som balanserar varandra fint. Läckert!"*

ALLAS, ELIN GRUBE,  
1 FEB 2024



Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Brut Artnr 7688 | alk 12% | 750 ml | 149,-  
Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Rose Brut Artnr 7781 | alk 12% | 750 ml | 159,- | GIERTZ.SE



SCANNA  
MIG!

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

# YOU HAD ME AT PINOT...

MJUK, BÄRIG & KRYDDIG PINOT NOIR

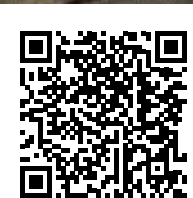


## FYND!

*"Perfekt att avnjutas tillsammans i gott umgänge med andra"*

Vinhyllan, maj 2023

PINOT NOIR FOR YOU AND FOR ME MOLDAVIEN  
ART NR 51117 | 750 ML | 13 % VOL | PRIS: 79 KR | FOLKOFOLK.SE



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

## Budget eller lyx

Nu är det sannerligen inne att vara ute och årstiden manar vissa till stillhet och återhämtning i ensamhet och andra till umgänge med familj och vänner. Och visst är det skönt att man kan välja själv när man vill göra det ena eller det andra. Den här gången väljer vi droppar till några svenska klassiker som vi fullkomligt älskar att frossa i under sommarmånaderna oavsett om vi gör det själva eller i grupp. Vi tipsar om åtskilliga drycker i olika färger och storlekar där alla i vanlig ordning håller hög kvalitet oavsett prislapp.

### Toast Skagen

En riktig klassiker som vanligtvis består av räkor, majonnäs, dill och citron på en rostad brödskiva. Skapad av Tore Wretman på 1950-talet och första gången serverad på restaurang Riche i Stockholm. Enkel att förbereda, svår att inte gilla. Friskt torrt vin och bubbler är alltid rätt till Skagen.

Friskt och porlande lågalkoholhaltigt vin som andas sommar lång väg. Ungdomliga smaker med inslag av päron, gul melon, Granny Smith och lime.

Casal Garcia Vinho Verde  
Portugal / 2596 / 77 kr



Finstämda bubbler i en ståtlig butelj packad med ljuva toner av söta smultron, blodröd apelsin, gul persika, smöriga kex och en fläkt av fransk nougat. Lååång eftersmak. Prisvärd så det förslår!

Rotari Rosé, 2019  
Italien / 7701 / 289 kr  
(1500 ml)

### Burgaren

Denna underbara snabbmat som med sitt protein mellan två bröd toppat med sallad och dressing har erövrat människor i alla åldrar över hela världen, inte minst i Sverige. En klassiker att slänga på grillen när som helst under sommarmånaderna.

Varmt och fruktigt vin med inbjudande toner av mörkröda körsbär, stark espresso, mörk choklad-pralin och rostad mandel. En touch av sötna och frisk fläkt från sötlakrits och vanilj. Det perfekta burgarvinet.

Ekologiskt  
Zensa Primitivo, 2022  
Italien / 73966 / 109 kr



"Pinnvinet", som vinet kallas, är kryddigt med inslag av mörka körsbär, solvarma hallon och vanilj. Bag-in-box, den perfekta förpackningen när man är många.

Ekologiskt  
Cantina Zaccagnini  
Dal Tralcetto Montepulciano d'Abruzzo, 2022  
Italien / 3023 / 299 kr

## Gul melon med lufttorkad skinke

Enkelt men ack så gott som passar lika bra till aptitretare som på buffén. Fräschare och trevligare mingelmat till sommarfesten får man leta efter och till detta väljer vi väl kylt rosévin.

En ljusrosa skapelse vars flaska kan leda tankarna till en lyxig parfymflaska. Med en trevlig doft och smak av sommarens röda bär såsom hallon och smultron på en bädd av örter och ett uns av blodgrape.

Lyv Rosé  
Frankrike / 52465 / 119 kr



Rosé från Sancerre? Jajamensan. Det här ett praktfullt exemplar med läskande smak av solmogna mörkröda sommarbär, vattenmelon, en och annan ört samt stråk av pomelo. Piggt och uppiggande.

Sancerre  
Les Belles Vignes, 2023  
Frankrike / 93760 / 189 kr  
Tillfälligt sortiment

### Biff med tea

Året-runt-favorit hos många svenskar och en rätt som passar utmärkt både till vardag och till fest. Serveras med fördel tillsammans med pommes eller ugnsbakade potatisklyftor och "givetvis" till ett glas rött... eller två.

Till skillnad från namnet, (maze = labyrinth) är det lätt att hitta smaker i vinet. Svarta vinbär, mörkt lila plommon samt mogna blåbär vägleder smaken till färska kryddor och mörk choklad.

Maze Shiraz  
Cabernet Sauvignon, 2022  
Australien / 2648 / 239 kr



Ett superkap från Rioja där toner av vanilj, körsbär, jordgubbar och kakao samsas med en inbjudande nöthet och dill. Utmärkt nu men går även att spara i många år framöver.

Faustino I  
Gran Reserva, 2012  
Spanien / 2678 / 199 kr

### Picknicksalladen

Årstiden lockar till picknickar i det gröna. Man tager vad man haver och packar ned det man önskar till sin sallad. Till det dryck på burk; praktiskt och klimatsmart som är snabb och smidig att kyla och bära samt lätt kan pantas nära.

Hantverkscider helt utan tillsatser från norra Frankrike med utsökt kombination av syra och sötna och inslag av röda äpplen, apelsin, nöter och som får en att slå en kullerbytta (galipette).

Galipette Brut  
Frankrike / 89288 / 22,90 kr + 1 kr i pant (330 ml)



Ett mousserande vin med toner av gula päron, syrliga gröna äpplen samt inslag av grapefrukt och röda krusbär. Sprallig syra och kittlande små bubbler. Den perfekta drycken för utomhushänget.

Camp Sparkling  
Frankrike / 2814 / 38 kr + 1 kr i pant (200 ml)

## Lerpottasill

4 portioner

2 förpackningar hela matjesfiléer à 200 g  
4 hårdkokta ägg  
1 rödlök  
1 rejäl knippa hackad gräslök  
1 rejäl knippa hackad dill  
150 g smör

**Till servering**  
nykokt färskpotatis  
knäckebröd  
lagrad hårdost

1. Sätt ugnen på 175 grader. Låt sillen rinna av och skär i grova bitar. Skala och hacka ägg och rödlök.
2. Lägg sillen på ett smort ugnsfast fat eller i portionsstora formar. Fördela ägg, lök och örter som ränder över.
3. Smält/bryn smöret tills det får en ljus brun färg och doftar nötigt. Ställ åt sidan under tiden sillen värms så att bottensatsen sjunker, men håll smöret varmt.
4. Värm sillen i mitten av ugnen cirka 5 minuter. Ta ut och håll över den klarade delen av smöret.

*Tips!*  
Perfekt som  
resträtt om man har  
kokt potatis, sill och  
ägg över efter midsommar:  
bottna formen med kall  
skivad potatis och följ  
därefter receptet.

# Vintugg

med Jenny  
och Caroline



Foto: Janine Laag

Matjessill är bland det mest svenska vi har och en självklar huvudrollsinnehavare på midsommarbordet. Men hur svensk är egentligen sommarens favoritsill? Sill i allmänhet har en lång historia i Sverige och kan ses som något av en nationalrätt.

Men trots svenskarnas och sillens gemensamma historik kom matjessillen till vårt land först i början av 1900-talet. Namnet matjessill är egentligen en försvenskning av det holländska ordet maatjesharing, ett namn som utvecklats från maagdenharing, jungfrusill och betyder att fisken fångas innan den fått rom. Alltså en ännu icke köns mogen sill, eller oskuld om man så vill. Den holländska sorten är dock en helt annan typ

av sill. Vår svenska "kryddsill" får sin speciella och oslagbart goda smak av pulveriserat sandelträ som har en spännande söt och kryddig smak. Det är också sandelpulvret som ger den röda färgen. Men även kanel, kryddpeppar och nejlika ingår i smaksättningen av vår variant.

Lerpottasill är en sommarfavorit för många, eller Lertallriks-sill som den också kallas denna skånska klassiker. Just kombinationen av matjessill, ägg, lök och brynt smör är verkligen en sann sommar delikatess. Till Lerpottasillen dricker vi gärna frisk öl som inte är alltför komplex. En viss citruston ökar fräschören och nyanser av honung och bröd passar till den lite söta och kryddiga sillen liksom det brynta smörets nötiga smak. Öltyper som ljus lager och pilsner, men också veteöl passar bra till. Även det fina utbudet av alkoholfritt öl är värt att botanisera bland.

På senare år har man också i allt högre utsträckning börjat se ett spännande nytänkande och alternativ till öl som passande dryck ihop med sill. Och visst kan man dricka vin till sill, att tänka enbart öl är inte det enda rätta. Sillen har en mängd spännande aromer, sötma och matjessillens varma kryddighet

bjuder in till härliga möjligheter från vinvärlden. Lägg därtill det nötiga brynta smöret som öppnar ytterligare dörrar för lyckade smakspeglningar. Här ska man dock inte tänka ett torrt friskt vitt vin med mineraliga toner då det kommer att upplevas alltför strävt. För att möta sötman och alla kryddiga smaker gäller att välja ett lika aromatiskt och smakintensivt vin som sillen, gärna med viss restsötma. Om vinet dessutom har viss ekfatslagrad ton är det bara trevligt, det möter det brynta smöret på ett ypperligt sätt.

En trendig dryck till sillen är sherry. Om du tycker det låter konstigt, tänk spanska tapas med bland annat sardeller där en självklar dryck är just sherry. Här är det de torra sorterna fino eller manzanilla som ger de rätta smakkombinationerna till sill. Dels kan man ana en viss salta från den havsnära lagringen vilket möter sillens salta fint. Men sherryn får också sin aromatiska, nötiga och lite jästiga smak från flortäcket som den jäser under vilket ger en lyckad smakkombination till den kryddiga och söta sillen med nötsmakande smör. Våga prova!

Specialtappning av den klassiska finon Tio Pepe som buteljerats ung på våren när flortäcket är som tjockast. Torr, frisk och komplex smak med stiltypiskt jästighet, brödtöner, gula äpplen, nötter och mineralsalta. Serveras vid 10°. Skynda fynda!

Tio Pepe Fino En Rama  
Spanien / 92450 / 189 kr  
Tillfälligt containert



Tyskt klostervin som bjuder på perfekt balans mellan syra och angenäm restsötma. Tonerna av gula äpplen, ljusa torkade aprikoser, honungssötma och frisk lime gör att sill + vin=sant.



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

Ljus lager från vårt grannland i väst. Fin maltsmak, ljusa brödtöner, frisk citrus och en gnutt honung som trivs med den smakrika sillen och brynt smör.

Amundsen Helles Good Lager  
Norge / 37142  
19.90 kr + 1 kr pant



Alkoholfri riesling med aromatisk och frisk smak av Granny Smith, päron, en bukett örter, solmogna persikor och lime.

Ruppertsberger Imperial  
Riesling Non Alcoholic  
Tyskland / 11963 / 74 kr



KVV  
SAUVIGNON BLANC  
Baktraktigt Citrus & Fruit

Krispigt & Livfullt

++++  
Aftonbladet, nov 2023

249.-

KVV Sauvignon Blanc | Nr 5626 | Alk.vol 13,5 % | 3000 ml | 249 kr

**Alkohol kan skada din hälsa.**

# Grilla helt

Att lägga halloumi, portionsstora köttbitar, korb, grillspett och grönsaker på grillen i all ära. Men våga prova att helgrilla kött eller fisk, det är inte alls krångligt och brukar imponera. Dessutom är det praktiskt om man blir många. Att svenskar gillar att grilla är en av de största underdrifterna i modern tid, vi fullkomligt älskar det. Och visst är det härligt att se den barnsliga iver som infinner sig hos somliga bara ordet grill uttalas. Och sällan har man väl hört livligare debatter än när det diskuteras om det är kol, briketter eller gasol som ger det bästa resultatet.



## Helgrillad fisk med chimichurri

Att grilla hel fisk är inte alls svårt, tänk bara på att låta den grilla klart så att skinnet blir krispigt innan den vänds. Ett bra tips är att använda halster. Fräsch chimichurri, den smakrika dressingen från Sydamerika, smakar härligt till grillad fisk även om det är mer vanligt att servera den till kött. Har du inte provat chimichurri tillsammans med flankstek, annat kött eller kryddiga korvar, gör det.

4 portioner

4 portionsstora fjällade och urtagna fiskar, t ex guldsparid eller havsabborre  
ca ½ dl olivolja  
ca 1 msk nystötta fänkålsfrön  
salt  
nymald peppar  
skivad citron  
färska örter  
2 citroner

**Chimichurri (3-4 dl)**  
1 röd chilifrukt  
1 dl hackad grön paprika  
3 hackade vitlöksklyftor  
2 dl hackad bladpersilja  
1 dl hackad oregano  
1 dl hackad koriander  
rivet skal och saft av 1 citron  
1 tsk flytande honung  
2 ½ dl olivolja  
salt

- Skölj fiskarna och torka noga. Skära dem på tre ställen på varje sida med vass kniv.
- Krydda fisken inuti och i skärorna med olivolja, fänkål, salt och peppar. Fyll fisken med citronskivor och örter. Dela de hela citronerna.
- Grilla fisken över glöd, cirka 7 minuter på varje sida. Det går enklast om man använder halster. Grilla även citronerna.
- Chimichurri:** Klyv och hacka chilifrukten, behåll gärna en del kärnor för lite sting i smaken. Blanda ingredienserna och smaka av med salt. Låt smakerna mogna före servering.

*Gott till både fisken och köttet:*

*Rostad rosmarinpotatis (4 port)*

*Sätt ugnen på 225 grader. Tvätta och dela 800 g färslepotatis. Blanda potatis, 3 msk rosmarin, 3 msk olivolja och flingsalt. Rosta i mitten av ugnen cirka 25 minuter. Blanda i 2 dl svarta oliver mot slutet.*

Smakbomben Chimichurri får sätta tonen när vi väljer vin till den grillade fisken. Här gäller att det att möta hög syra från citron, ett rejält fång av fång klorofyllstinnna örter, pepprig olivolja och ett uns sting från chili.



Generöst friska och fruktiga toner av saftiga persikor, krusbär, vita vinbär och lime gör att vinet passar lika bra till mingel som med ihop med fisk och skaldjur.

KWV Coastal Views, 2023  
Sydafrika / 2219 / 109 kr

Vinho Verdes "egen" druva levererar här på topp. Pigg syra, mogna persikor, päron, en dos passionsfrukt och grön örtighet ger ett perfekt fisk- och skaldjursvin.

Alba Rhino Vinho Verde, 2022  
Portugal / 3128 / 159 kr



## Grillad filé tonnato

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

4 portioner

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

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

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



www.solera.se

**SOMMARENS NYA**  
**ZENSA**  
**-TION**

*Stekhet nyhet från Sicilien*

ZENSA ROSSO TERRE SICILIANE ORGANICO ÄR EN KLIMATSMART NYHET FRÅN ITALIENS SPÄNNANDE, SOLDRÄNKTA Ö SICILIEN.

VINET ÄR EKOLOGISKT OCH GJORT PÅ DRUVBLENDEN NERO D'AVOLA, SICILIENS STOLTHET OCH STIGANDE STJÄRNAN, SAMT SYRAH. TILLSAMMANS SKAPAR DE EN BALANSERAD SMAKPROFIL MED BÅDE FRUKTIGHET OCH KRYDDIGHET. DESSUTOM EQUALITAS CERTIFIERAT OCH BUTELJERAT PÅ SOMMARENS MEST BEKVÄMA FÖRPACKNING, 1L PET FLASKA.

PASSAR PERFEKT TILL GRILLAT ELLER VARFÖR INTE EN LÄCKER BIFF TAGLIATA.

*"A small sunshine in the glass."*

WINEMAKER  
ALESSANDRO MICHELON

1L

PYNÖ

**ZENSA**  
ROSSO TERRE SICILIANE  
COLTIVATE  
MIGLIORATO  
DALLA NATURA  
ITALIA  
PRODOTTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA

**ZENSA ROSSO TERRE SICILIANE ORGANICO, 2023**  
URSPRUNG: SICILIEN / ARTIKELNR: 2019 / ALKOHOL: 13,5% / VOLYM: 1 000 ML / PRIS: 99 KR + 1 KR I PANT

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

Lätsam köträtt som inte bör kombineras med alltför kraftfullt vin. Vi gillar tanken på ett mörkare rosévin men valet föll på två röda från Italien med olika karaktär, ett från norr och ett från söder. Båda serveras med fördel kylskåpsvala.



Lättare vin som bjuder på pinot noirs elegans till modest pris. Bärga toner ihop med kryddighet från ekfatlagring och en norditaliensk bris av färska örter.

Mezzacorona  
Pinot Nero, 2022  
Italien / 5411 / 99 kr

Lätt rökigt vin från hyperharpade Etna med mineralitet från vulkanens jordmån samt inslag av körsbär, jordgubbar, lingon, kanel och blodpelsiner i härlig mix.

Ekologiskt  
DeAetna Rosso  
Terra Costantino, 2022  
Italien / 2400 / 189 kr





# Jordgubbs- bonanza

## Jordgubbs- och chipotlemarinad

Sommarens godaste grillmarinad: bärigt somrig, lite lagom kryddig med mild BBQ-smak och en fin sötsyrlig balans. Satsen är lagom till cirka fyra personer, men kan lätt dubblas. Förvara marinaden i kylan.

ca 3 ½ dl

3 dl skivade jordgubbar  
1 hackad schalottenlök  
2 hackade vitlöksklyftor  
1/2 tsk chipotlepulver  
1 tsk rökt paprikapulver  
1 tsk nystötta korianderfrön  
2 msk lönnsirap  
2 tsk kinesisk soja  
1 msk rödvinsvinäger  
salt

1. Mixa ingredienserna till marinaden och smaka av med salt. Låt helst smakerna mogna i kylan.
2. Låt kött eller kyckling marinera några timmar i marinaden.

## Pistaschpavlova med jordgubbsgrädde

Sommarens mest lättbakade tårta som vi ger extra god smak med pistaschmandel och myntasmakande jordgubbsgrädde. Pavlova är alltid lika praktisk att bjuda på eftersom marängbotten kan bakas i god tid och förvaras i rumstemperatur. Tänk bara på att toppa botten med grädden precis vid servering så att marängen behåller sin knaprighet.

1 stor tårta (8-10 bitar) eller 8-10 portionsstora tårtor

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Maräng</b>                                    | <b>Fyllning</b>           |
| 100 g naturella pistaschmandlar utan skal (2 dl) | 5 dl vispgrädd            |
| 4 äggvitor                                       | 3 krm vaniljpulver        |
| 2 dl strösocker                                  | (ej vaniljsocker)         |
| 1 tsk ättikssprit                                | 1 ¼ dl hackad färsk mynta |
| 1 msk majsstärkelse                              | 6 dl skivade jordgubbar   |
| smör & mjöl till bakplåtspappret                 |                           |

**Till garnering**  
jordgubbar  
färsk mynta

1. **Maräng:** Rita en rundel på ett bakplåtspapper, 26–28 centimeter i diameter. Smörj och mjöla rundeln. Eller smörj och mjöla hela bakplåtspappret om du ska göra portionsstora tårtor. Sätt ugnen på 140 grader.
2. Grovhacka pistaschmandeln.
3. Vispa äggvitorna till styvt skum. Tillsätt sockret och fortsätt vispa tills smeten är tjock och blank. Vänd ner ättika, stärkelse och pistaschmandel med luftiga tag.
4. Bred ut smeten i rundeln eller gör 8-10 mindre bottenar. Grädda i nedre delen av ugnen, 1 ½ timme för den större tårtan och cirka 1 timme för de mindre. Stäng av värmen och låt marängen eftertorka i ugnen minst 3 timmar.
5. **Fyllning:** Vispa grädden, men inte alltför hårt. Vänd ner vanilj, mynta och jordgubbar. Bred jordgubbsgrädden över botten precis vid servering. Garnera med jordgubbar och mynta.



# JORDGUBBSTÅRTA

Liten jordgubbstårta med kardemummapotten, lemon curd och cream cheese frosting. Toppad med färska jordgubbar.

**Du behöver:** Tårtbotten – 2 små ägg • 1,75 dl socker • 1 dl potatismjöl • 1,5 dl vetemjöl • 1,5 tsk bakpulver • 0,75 dl hett vatten • 1 tsk mortlad kardemumma • 0,5 tsk nymalen svartpeppar • 1 nypa salt... **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.

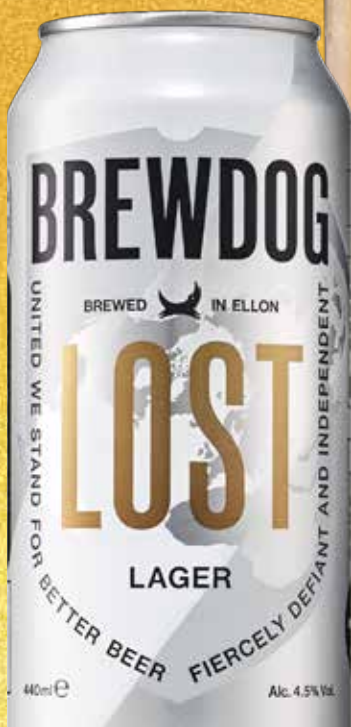
PROVINUM



# THE NEW STANDARD IN LAGER

ISYSTEMBOLAGETS  
FASTA SORTIMENT

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



MOESTUECASK.SE

CHAMPAGNE  
*Lanson*  
1760

A FRESH TOUCH  
OF LOVE

9lp

Livets Goda  
mars 2024

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

Nr 7545-02 Alk 12,5% 375 ml

199:-



**Alkohol kan orsaka nerv- och hjärnskador.**