

NUMMER 6, 2024

ät&drick!

mat
dryck
inspiration

Sydafrika

-gammalt vinland
i Nya världen

Kryddornas magi

Nu går startskottet för
bästa skaldjuren

Årstidens flytande
goodsaker

Mat & dryck
i kombination



WEINWURM'S GEMISCHTER SATZ!

SVÅRT ATT UTTALA – LÄTT ATT TYCKA OM!



“BÅDE LÄSKANDE PIGGT OCH
INBJUDANDE FRUKTIGT – OCH ETT
KLOCKRENT FYND.”

ANDREAS GRUBE WINETABLE

“5P – FULL POTT
OCH UTMÄRKT KÖP”

BOXTOPPEN, JUNI 2024



“ETT PERFEKT
HA-I-KYLEN-VIN”

ANDERS MELLDÉN VINGUIDEN, JUNI 2024

“MER ÄN PRISVÄRT”

MUNSKÄNKARNA, JUNI 2024

Gemischer Satz 2023
by Georg Weinwurm

ART NR 23153 • 12,5% VOL • 750 ML • PRIS 115 KR • WWW.FOLKOFOLK.SE

Att börja dricka i tidig ålder ökar
risken för alkoholproblem.

*Sug ut det sista ur
sommaren!*

Semestern är slut för de flesta men inte sommaren. Än finns tid att njuta av sensommarkvällar med utehäng såsom grill och solnedgångar även om de blir tidigare och tidigare för varje kväll. En kär svensk tradition så här års som är lika kort som intensiv är den folkära kräftskivan. Ett perfekt tillfälle att bjuda in nära och kära för att sörpla blötdjur och sjunga hellre än bra iklädd färgglada hattar. Det är läge att tanka all extra energi och bunkra D-vitamin inför hösten och vintern som kommer. Och det kan vi även göra ute i skog och mark. Det bästa i livet är gratis och just nu finns det massor av färgglada läckerheter i naturens alldeles egna skafferier. Det gäller allt från frukt och bär till allsköns svamp. De gula kantarellerna har vuxit som spön i backen och snart gör även höstsvampen sitt intåg.

I det här numret reser vi till Sydafrika, landet med sin omvälvande historia, sin sagolika natur och fantastiska gastronomi. Vi bjuder på populära rätter inspirerade av landets matkultur såsom national-

rätten Bobotie som är en smakrik lammfärsgratäng och fräsiga och kryddiga samosarullar. Dessutom porträtterar vi några av landets passionerade vinproducenter. När man njuter av en flaska sydafrikanskt vin, är det som att åka på en smakfull resa genom landets historia, kultur och människor.

Under Vintugg pratar vi om hur man ska tänka kring dryck som ska kombineras med grillmat som ofta har söta och kryddiga tillbehör såsom glaze och kryddor av olika slag. Vilken typ av dryck passar bäst till det? Recepten avslutas som sig bör med en himmelsk efterrätt som gör en på kaneln fullproppad med lycka, sommarens sena bär och en och annan vaniljstäng. Givetvis löper våra tips om passande drycker till recepten och årstidens festligheter som vanligt som en röd tråd genom tidningen tillsammans med annan inspiration.

Vi önskar dig en trevlig läsning, ett härligt slut på sommaren och en färgglad början på hösten.

*Sensommarhälsningar
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 Hoftberg

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 Hoftberg
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 at&drink!

Omslagsbild: Kyle from the North, Unsplash

Palmer & Co.
CHAMPAGNE

NATURLIG ELEGANS

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

Med en dominans av Chardonnay, en stor del reservvin och en längre tid på jästfällningen än vad reglerna kräver definierar dessa egenskaper fortfarande Palmers & Co's stil. Tidlösa, naturligt eleganta champagner i perfekt balans.

PALMER & CO LA RÉSERVE BRUT
NR 7372 ALK 12%
75 CL 399 KR 37,5 CL 239 KR

PROVINUM
www.provinum.se

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

Enastående!
Dina Viner 2024

NY DESIGN!
SAMMA
MAGISKA
BUBBLOR

Alkohol är beroendeframkallande

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 kyld 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.

Startskottet för skaldjuresäsongen -har storleken någon betydelse?

Vi förknippar ofta sommaren med skaldjur men egentligen är det ju först nu under kommande höst som de är riktigt bra. För godast skaldjur brukar "R-regeln" vara en bra tumregel att förhålla sig till, då de smakar som allra bäst under månader med den bokstaven i sitt namn, alltså september-april. Under den här perioden trivs skaldjuren bättre och håller högre kvalitet tack vare kallare vatten i hav och sjö.

Just nu lider den klassiska kräftsäsongen mot sitt slut. Även om kräftpremiären inte finns kvar på samma sätt som förr så håller många fast vid traditionen. Men det beror förstås på var i landet vi bor. När västkustbor pratar om kräftor avser man havskräftor, medan boende i resten av landet syftar på sötvattenskräftor. Båda betraktas som delikatesser och det finns förstås hängivna anhängare till dem båda. En stor skillnad är att man kan fiska havskräftor året runt eftersom reglerna om fiskeförbud bara gäller sötvattenskräftor. Dock anser många att de smakar bäst när höstens salta friska vindar drar in över havet. För övrigt är havskräftan släkt med hummern och kallas även ibland för kejsarhummer.

Vi får dock vänta på den svenska hummerpremiären till första måndagen efter den 20e september (i år den 23e). Och är man skaldjursälskare från Bohuslän känner man säkert till uttrycket skaldjurens big five: räkor, havskräftor, hummer, musslor och ostron.

"Är man skaldjursälskare från Bohuslän känner man säkert till uttrycket skaldjurens big five: räkor, havskräftor, hummer, musslor och ostron."

Flaskor modell större

Och varför inte fira skaldjuren med drycker i större format? En magnumflaska innehåller 1500 ml vilket är lika mycket som två standardflaskor. Att servera vin ur en magnum är både festligt och lyxigt. Samma flaska räcker till ett större sällskap och framför allt kan vinupplevelsen bli bättre.

Men har storleken (på flaskan) verkligen någon betydelse?

Svaret i just det här fallet är Ja! Att göra viner på magnumflaska kräver en hel del resurser och omsorg från vinproducenten och vinmakaren gör oftast bara magnum av viner som håller hög kvalitet.

Dessutom är känslan en helt annan när man serverar vin ur en större flaska. Buteljen blir tillställningens huvudrollsinnehavare och frambringar ofta en wow-effekt. Så njut sommarens sista strålar med droppar i förpackning modell större, det är du värd! Klassiska drycker till skaldjur är både torra vita viner men även de med lite restsötma samt bubbler och snaps.



LOUIS BOUILLOT

GRANDS CRÉMANTS DE BOURGOGNE
À NUITS-SAINT-GEORGES

"Välgjort bubbel som ger stor utdelning för pengarna. Tiltalande fräschör och toner av äpplen, grape och kex"

ALLTOMVIN.SE, 26 DEC 2023



"Bärgigt och friskt med toner av smultron, hallon och jordgubbar. Tiltalande 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.



Skaldjur + röra = sant!

Vi klickar igång skaldjurssäsongen med två älskade favoriter, lika goda som lättlagade. För säg den som inte älskar en smarrig räkmacka eller skagenröra. Våra recept bjuder på en liten twist, i skagenröran tar vi vara på sensommarkräftornas goda smak men även räkmackan kröns med en smakrik röra istället för den mer traditionella majonnäsen.

Kräfttröra med pepparrot

Röror är alltid lika tacksamma att bjuda på och passar lika bra till förrätt som tilltugg. Den här krämiga röran kan nog bäst beskrivas som kräftskagen, fast med ett litet sting av pepparrot. God tillsammans med ostpaj på kräftsivan eller klicka på bitar av knäckebröd eller i krustader.

cirka 5 dl

- 300 g rensade kräftstjärter
- 1 dl majonnäs
- 3 msk crème fraiche (32 %)
- 1 msk färskrivet pepparrot
- 1/2 dl hackad rödlök
- 4 msk hackad dill
- 1/2 krm cayennepeppar
- salt

1. Grovhacka kräftorna.
2. Blanda majonnäs, crème fraiche, pepparrot, rödlök, dill och cayennepeppar. Vänd ner kräftorna. Smaka av med salt.



Räkmacka med skagen-smakanole laxröra

Krämig röra med gravad eller rökt lax och ett berg av handskalade räkor – den här läckra räkmackan har verkligen allt.

6 stycken

- 1 kg räkor med skal
- 6 skivor danskt rågröd
- ca 50 g svart tångkaviar eller stenbitsrom
- 3 hårdkokta ägg
- hackad gräslök
- citronklyftor
- dill

Röra (ca 6 dl)

- 200 g gravad eller kallrökt lax
- 2 dl crème fraiche (32 %)
- ¼ dl majonnäs
- 2 msk rivet pepparrot
- 4 msk hackad rödlök
- 1 dl hackad dill
- ½ krm cayennepeppar
- salt

1. Röran: Hacka laxen och blanda ihop ingredienserna. Smaka av med salt.
2. Skala räkorna.
3. Bred en del av röran på brödet. Lägg på räkorna i en rejäl hög och toppa med röra.
4. Garnera med rom, klyftade ägg, hackad gräslök, citronklyftor och en dillkvist.

O.P. ANDERSON

Med O.P. Alkoholfri Snaps kan alla vara med och skåla



O.P. Anderson
Alkoholfri Snaps mixpack
nr 11937 / 6 fl à 50 ml / 109 kr

Med dessa alkoholfria snapsar kan alla vara med och sjunga i snapsvisorna och njuta av festligheterna.

Detta mixpack innehåller sex flaskor i tre olika varianter av O.P. Andersons mest populära snapsar; den klassiska O.P. Anderson Original, O.P. Anderson Klar med tydlig ton av dill samt O.P. Anderson Petronella med äppeltoner.

Ekologiska och kryddade med de klassiska O.P. Anderson-kryddorna kummin, anis och fänkål.



"Rotari är alltid
ruskigt bra"

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

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.**

Budget eller lyx

Semestern är slut och vi ser fram emot en färgsprakande höst. Vi suger ut det sista ur sommaren över en kräftskiva med tillhörande sång och sista sensommargrillningen utomhus. Vi klickar sedan igång hösten med svamp, bärdessert och de efterlängta skaldjuren. Till detta passande drycker där kombinationen ger energi som räcker året ut. Vi dansar ut sommaren storartat och välkomnar hösten med buller och bång.

Svampmackan

Just nu dignar det av matig svamp i skogen såsom kantareller, Karl-Johan och en och annan sopp. Ta med dig korgen och gå ut i skogen för att botanisera. Bra för både kropp och knopp då svamplockning är som balsam för själen.

Vin från trendiga Piemonte med ursprungstypiska toner av saftiga körsbär, mörka blå plommon, viol och en och annan färsk ört. Mat för Måns... eller snarare dryck.

Langhe Rosso, 2022
Italien / 73279 / 119 kr



Druvan på allas läppar. Här ryms massor av naturens bär, från körsbär, jordgubbar, hallon till lingon och björnbär samt viol och kryddighet.

Francois Martenet
Bourgogne
Cuvée Prestige
Pinot Noir, 2021
Frankrike / 5361 / 149 kr

Säsongens skaldjur

Högsäsongen för dessa blötdjur är på ingång, hurra! Månader innehållande bokstaven R betyder enligt en gammal tumregel då delikatesserna är som bäst. Till skaldjur passar ett kallt vitt och bubbler som hand i handske.

Ingen tillställning eller skaldjursfrossa utan bubbler, det är sedan gammalt. En Cap Classique med en lockande gyllene färg som uppvisar friska smaker av Granny Smith, citrus och fläderblom.

NYHET
Krone Borealis
Vintage Cuvée Brut, 2022
Sydafrika / 95193 / 139 kr



Nytt, elegant och uppfriskande med smaker av gula äpplen, persika, gallmelon, och nötter. Ett stråk av grillad lime och citronskal. Smaker som stannar kvar läääänge i munnen.

NYHET
Waterford Pecan Stream
Chenin Blanc, 2023
Sydafrika / 2372 / 189 kr

Sista-grillen-rycket

Grillen har gått varm i både slott och koja i sommar och än finns tid att njuta av utomhushäng med mat på tallriken och gott i glaset. Lägg på ett kol, ta det lugnt och släng vad som önskas på gallret; fågel, fisk eller mitt emellan och njut sommarens sista strålar.

Perfekt grillvin till lammet och burgaren. Lila plommon, mörka körsbär och björnbär som varvas med mörk choklad, vaniljstång och en puff tobak. Mycket mmm för pengarna.

Ekologiskt
Jonny's Ducks
Pekin Red, 2020
Sydafrika / 2243 / 139 kr



Servert detta kraftpaket till den nygrillade firren i sällskap av potatis och brynt smör. Smaken av solmogna gula äpplen, apelsinzest och vinets nöjighet blir fina fisken till rätten.

Three Finger Jack
Chardonnay, 2020
USA / 57404 / 149 kr

Årets sista kräftskiva

På med kräfthattarna och dela ut sånghäftena medan du sjunger i kapp med årtidens sista värmande strålar och smuttar på snapsen. Till kräftdjuren tipsar vi om öl som är ett måste för många samt vitt med restsötma.

Att få denna lager på kroken till kräftorna är inte så dumt. Mycket humle och maltsmak samt hårt bröd, en bukett av pinfärska örter och fräsch apelsin blir rent av finemang till falsksången.

NYHET
Lucky Bait
Sverige / 1327 / 9,50 kr
+ 1 kr i pant (330 ml)



Klassiska droppar som är allt annat än falsksång. De bjuder snarare på ljuva toner av honungsmelon och lime samt en syra som balanserar restsötman till perfektion. Eftersmaken går mot crescendo.

Kloster Eberbach
Kabinett, 2023
Tyskland / 5810 / 129 kr

Bärdesserten

Slå upp dörrarna och se vad naturen nu har att erbjuda i bärform. Ofta finns de bara ett stenkast bort i närmaste trädgård eller skog. Till en efterrätt krävs en dryck som är sötare än desserten, annars uppfattas drycken som otroligt sur.

Inbjudande toner av vit persika, aprikos och en frisk fläkt av citrus. En bra balans mellan friskt och sött. Små pärlande bubbler som kittlar dödsskönt på tungan.

NYHET
Casalforte Moscato
Dolce Sparkling
Italien / 7447 / 59 kr
(375 ml)
Beställningsortiment



En söt kärleksbomb med honung, apelsin och söta aprikoser passar som hand i handske till desserten med bär. En äkta smekning av både tunga och gom.

Nederburg
Noble Late Harvest, 2023
Sydafrika / 2741 / 130 kr
(375 ml)

VÄSTERBOTTENPAJ

En lyxig paj toppad med handskalade räkor, havskräftor, stenbitsrom, dill och crème fraiche.

Du behöver: 1 pajskal 24 cm i diameter (av färdig deg eller din egen) • 300 g riven västerbottenost • 3 st ägg • 3 dl vispgrädd • 1 nypa riven muskot • 1 nypa salt • 0,5 tsk nymalen svartpeppar... **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.

Vinet i glaset: Zeno Alcohol-Liberated White Alcohol Free 2022 Nr 11905 99 kr



PROVINUM

Sydafrika -gammalt vinland i Nya världen

Sydafrika är det mångfaceterade landet som sträcker sig från de karga landskapen i norr till de frodiga vinregionerna i söder. Dess unika klimat tillsammans med sin varierande geologi och geografi erbjuder optimala förutsättningar för vinodling som under de senaste decennierna har gjort sig ett namn på den internationella vinscenen. Det räknas, trots sin 350 år långa vinhistoria, som ett av "nya världens" vinländer. I Sverige har landet tidigare förknippats främst med budgetviner. På senare tid har detta vägts upp av mer kvalitativa och genomarbetade viner, mycket tack vare en ny generation vinodlare som med passion och hårt arbete drivit vinindustrin mot en högre kvalitetsnivå. Detta har lett till landets stjärnstatus världen över och Sydafrika är numera enligt många ett av världens främsta vinländer.

Historia

Sydafrikas vinproduktion har rötter som sträcker sig tillbaka så långt som till 1600-talet. Datumet var 2 februari 1659 då en holländsk kolonistör vid namn Jan van Riebeeck pressade den första sydafrikanska druvsaften från vinrankor han planterat några år tidigare från sticklingar importerade från Europa. Platsen var där Kapstaden ligger idag. Till en början var vinproduk-

tionen allt annat än populärt främst då dåtidens bönder var tveksamma till vinodling. När Riebeecks efterträdare Simon van der Steel kom till rodret i slutet av 1670-talet fick vinproduktionen ett uppsving. Han odlade druvor som sedan ledde till Vin de Constance, ett sött muscatvin. Det togs emot mycket väl bland både kungligheter och aristokrater i Europa under 1700-talet och satte sedermera Sydafrika på vinkartan.

Landet har fått sina franska influenser från de franska hugenotterna som kom till landet vid den här tiden. Under första halvan av 1800-talet, då britterna ockuperade landet, blomstrade vinproduktionen i Sydafrika som ledde till en enorm spridning och en stor ökning av produktion. Men så 1886 fick den positiva utvecklingen ett abrupt slut. Den förrädiska vinlusen antrände landet och ödelade stora delar av produktionen under flera årtionden. Detta ledde till överproduktion och stora kvalitetsproblem när odlingarna till slut återhämtade sig. Nu krävdes krafttag för att öka kvaliteten och 1918 grundades Ko-operatieve Wijnbouwers Vereniging (KWV) som var ett statligt handelsmonopol. Kvaliteten på vinet höjdes tack vare nya tillverkningsmetoder.

1948 startade perioden för Apartheid och under det här skedet gjorde handelsblockader mot landet att exporten



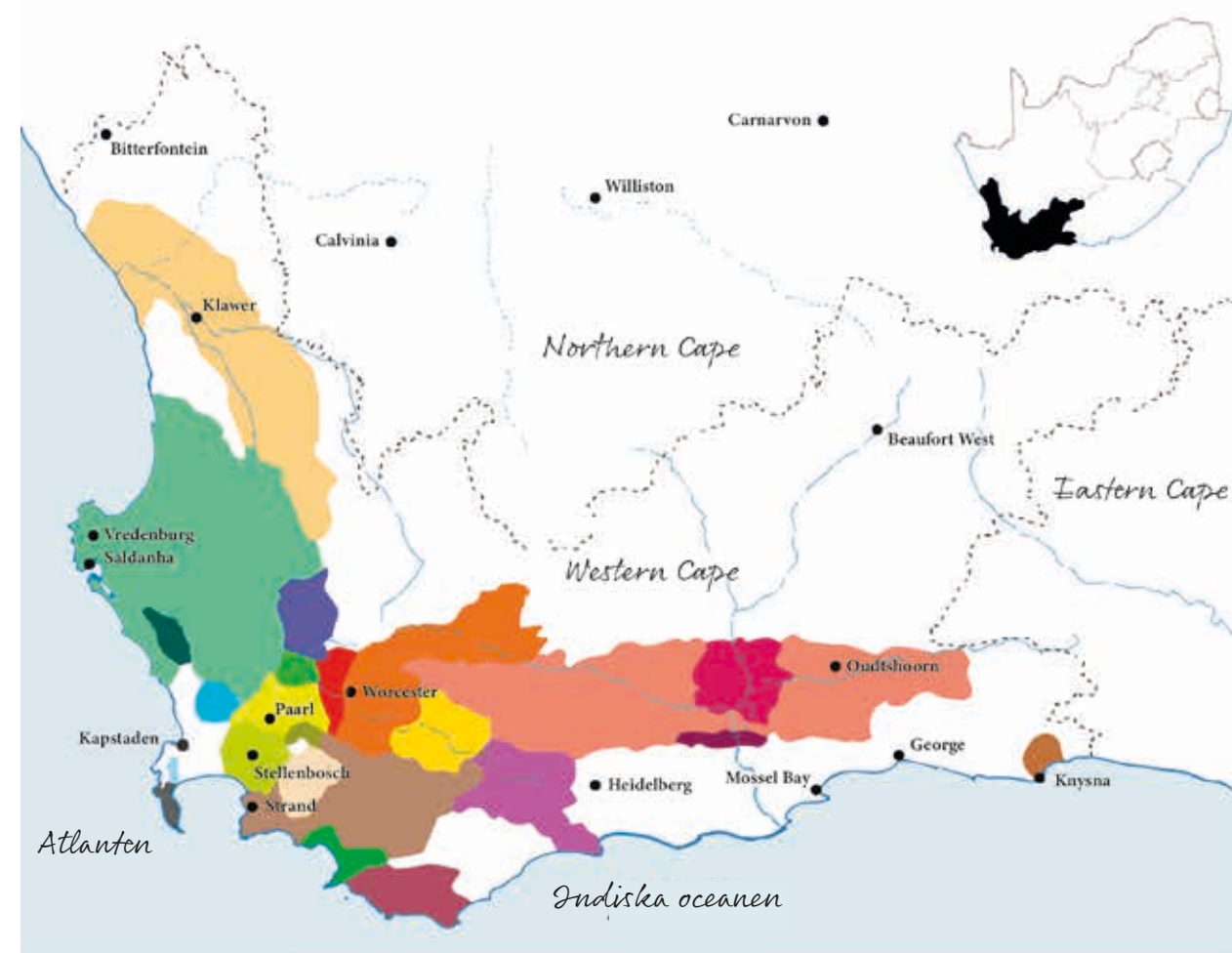
Stellenbosch
Foto: Ben, Unsplash

av varor såsom vin avstannade vilket ledde till försämring i kvaliteten. I och med upplösningen av regimen 1994 avskaffades det tidigare närmare 80 år gamla monopolet snart efter. Det resulterade i att odlarna som tidigare jobbat för KWV kunde börja tillverka sina egna viner vilket ledde till diversifiering och kvalitetsförbättring samt att internationella influenser visade sig i vinerna. Det var här och nu startskottet gick för Sydafrika som vinland i toppklass. Sedan början av 2000-talet och framåt har den sydafrikanska vinnäringen fullständigt exploderat, tack vare rådande demokrati men främst den nya och utbildade generationen vinmakare. Kombinationen av traditionella metoder och modern teknik har resulterat i viner av exceptionell kvalitet. Sydafrikanska vinmakare är innovativa och experimenterar gärna med olika druvsorter och vinifieringsmetoder.

Vinregioner

Den totala vinodlingen i Sydafrika ligger på omkring 100 000 hektar och de flesta vingedomarna är belägna i sydvästra delen av landet vid kusten, där fuktiga varma vindar från Indiska Oceanen möter de svalare Atlantvindarna. Detta tillsammans med den kalla havsströmmen Benguela från Antarktis mildrar de annars höga temperaturerna, vilket ger ett optimalt och gynnsamt klimat för vinodling.

Det sydafrikanska klimatet, som präglas av milda vintrar och varma somrar, skapar en idealisk miljö för vinodling. Från den kalla atlantvinden i kustregionerna till de mer kontinentala inlandsområdena, erbjuder landet en mångfald av "terroirer" där vinerna kan utveckla sina unika och komplexa smaker utifrån den jordmån de vuxit i.



Sydafrikas vinregioner

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Coastal Region | Cape South Coast |
| ■ Swartland | ■ Elgin |
| ■ Darling | ■ Overberg |
| ■ Tulbagh | ■ Walker Bay |
| ■ Constantia | ■ Cape Agulhas |
| ■ Tygerberg | ■ Swellendam |
| ■ Cape Point | ■ Plettenberg Bay |
| ■ Stellenbosch | |
| ■ Paarl | Klein Karoo |
| ■ Wellington | ■ Klein Karoo |
| ■ Franschhoek Valley | ■ Calitzdorp |
| | ■ Langeberg-Garcia |
| Breede River Valley | |
| ■ Robertson | ■ Olifants River |
| ■ Worcester | |
| ■ Breede-kloof | |

Sydafrika är indelat i fem huvudregioner: Coastal Region, Breede River Valley, Cape South Coast, Olifants River och Klein Karoo. De är i sin tur indelade i 27 distrikt och sedan i 77 "wards" som är mindre odlingsområden med tydligt ursprung, "terroir".

Upptäck de fantastiska vinerna från Sydafrika!

Smakrika, välgjorda och hyllade viner från Allesverloren



SvD, 20 mars 2024



Expressen, 28 mars 2024

Allesverloren
Chenin Blanc 2023
Art nr 75986 | alk. 13,5%
750 ml | 119 kr



90 + poäng
Livets Goda, maj 2024

Allesverloren Shiraz 2020
Art nr 29002 | alk. 14,5%
750 ml | 129 kr

88 poäng
"Ett riktigt fynd!"
DVPE nr 2023-20

Allesverloren
Tinta Barocca 2019
Art nr 12002 | alk. 14,5%
750 ml | 129 kr

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

Sydafrika är indelat i fem huvud-regioner: Coastal Region, Breede River Valley, Cape South Coast, Olifants River och Klein Karoo. De är i sin tur indelade i 27 distrikt och sedan 77 mindre "wards" som är mindre odlingsområden. Bland alla väljer vi att fokusera på följande:

Cape Agulhas

Landets allra sydligaste område är beläget vid havet med svala vindar och blåst. Ett område på frammarsch är särskilt distriktet Elim där häftiga viner på sauvignon blanc och shiraz produceras.

Constantia

Constantia beläget strax söder om Kapstaden är ett av de äldsta distrikten med hav på två sidor vilket bidrar till svalare klimat som gör att sauvignon blanc och chardonnay trivs extra bra. Här odlas även cabernet sauvignon och merlot. På 1990-talet blåste man nytt liv i traditionen från 1700-talet med det söta muscatvinet som nu går under namnet Vin de Constance.

Darling

Darling ligger nära Atlankusten rakt norr om Kapstaden. Närheten till kusten gör att det präglas av havsklimat. Här tillverkas vita viner på sauvignon blanc.

Durbanville

Durbanville ligger ett stenkast från Kapstaden och här odlas vin på hög höjd, över 300 meter. Chardonnay och sauvignon blanc är de främsta druvorna här.

Elgin

Elgin ligger på hög höjd och har ett något kyligare klimat, det svalaste i landet vilket gör det idealiskt för odling av sauvignon blanc, chardonnay och pinot noir. Distriktet specialiserar sig på friska och eleganta viner som ofta har en tydlig mineralitet.

Franschhoek

Franschhoek, "det franska hörnet" är Sydafrikas mest nederbördsrika och svalaste vindistrikt. Har en stark fransk påverkan och är berömt för sina eleganta, strama röda viner och sin exceptionella mat- och vinturism, med många prisbelönda restauranger.



Overberg

Ett ungt och expansivt vindistrikt som sträcker sig längs kusten öster om Kapstaden. Området är mest känt för viner gjorda på chardonnay, cabernet sauvignon samt shiraz och erbjuder också fantastisk skönhet och hav och ett meca för vithajsdykare.

Paarl

Paarl är en av de äldsta vinregionerna i Sydafrika som fått sitt namn från sina sensationella pärlklippor. Ett varmt och torrt område och hemvist för många värnkommerade vingårdar. Området är känt för sina robusta viner, särskilt shiraz och pinotage.

Robertson

Ligger centralt i landet med varma dagar och kalla nätter vilket skapar bra förutsättningar. Distriktet med störst antal wards, 9 stycken. De vita vinerna härifrån är av många klassade som landets främsta vita.

Stellenbosch

Det sydafrikanska vinets hjärta och dessutom det mest kända vindistriktet i landet. Beläget nära Kapstaden och känt för sina högkvalitativa viner, framför allt på cabernet sauvignon och pinotage. Stellenbosch kombinerar en rik vintradition med en pulserande konst- och kulturmiljö. Med sin charmiga koloniala arkitektur och rika kulturarv finns här fler än 150 vingårdar, varav många erbjuder guidade turer och vinprovningar i enastående miljöer.

Swartland

Swartland, norr om Kapstaden, växer snabbt i popularitet och är känt för sitt fokus på biodynamisk och ekologisk vinodling av unga och innovativa vinmakare. Här odlas främst blå druvor som shiraz, cabernet sauvignon och pinotage.

Tulbagh

Känt för sina vackra landskap omgiven av berg och sina gynnsamma klimatförhållanden med stora temperaturskillnader där bergen gör att den kalla nattluften ligger kvar på dagarna. Här produceras främst förträffliga shirazviner.

Walker Bay

Walker Bay är ett svalt kustområde sydöst om Kapstaden där man kan skönja valar. Här odlas flertalet druvor både blå och vita; chardonnay, sauvignon blanc, pinot noir och pinotage.

Worcester

Worcester beläget i inlandet är ett distrikt som producerar närmare en fjärdedel av landets totala vinproduktion. Det är även centrum för Sydafrikas starkvinsproduktion.



Big Five-safari i Krugerparken

På tu man hand med elefanter, lejon och bufflar – med en heldagsutflykt på Panoramarutten.

Karen Blixen slog läger mitt bland alla vilda djur på savannen, och Albatros går i hennes fotspår med våra Honeyguide Camps i Krugerparken. Här kan du se elefanter beta bara 15 centimeter från din tältduk, få syn på en leopard från restaurangen och resten av Big Five bara ett stenkast längre bort. Vi ger oss ut på safari i öppna jeepar och arrangerar bushwalks för de modiga, och när du kommer tillbaka till lodgen väntar utsökta måltider som garanterat får det att vattnas i munnen. Här bor vi bekvämt i 60 kvadratmeter stora safaritält med egna badrum och privata terrasser. När vi inte är ute på safari kan du koppla av i baren och restaurangen, eller svalka dig i poolen.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Lokala guider och ranger • Safarier och utflykter enligt program (4 safarier och 1 vandringstur) • Boende i dubbelrum som delas av två personer • Alla måltider utom lunch dag 2 och 9, samt under de dagar då vi har utflykter till Panoramarutten och Moholoholo • Ett glas champagne-sundowner • Skatter och avgifter

10 dagar | Stockholm/Göteborg/Köpenhamn
30/9 2024, 13/1, 24/2, 24/3 2025

Från **28 998 kr**



Big Five-safari, Rovos Rail och Kapstaden

Safari i ett av Sydafrikas bästa Big Five-områden, exklusiv tågresor med världens lyxigaste tåg och sköna dagar i vackra Kapstaden.

Från Albatros egen Ranger Camp ger vi oss ut på storslagna safarier i Entabeni Game Reserve – ett av få reservat i Sydafrika som kan bjuda på de berömda Big Five: elefant, noshörning, buffel, lejon och leopard. Sedan väntar tre dagar på Rovos Rail, som med klassisk elegans tar oss med på en resa tillbaka i tiden. Gör en historisk djupdykning i Sydafrikas spännande förflutna, men framförallt - njut av förstklassig mat och underbara viner med det böljande landskapet som ständig följeslagare på vår femstjärniga resa. Nu har vi kommit fram till Kapstaden där vi bland annat ska på utflykt till den anrika vingården Stellenbosch och Kaphalvön.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Informationsmöten med reseledaren • Safarier och utflykter enligt program • Boende i delad dubbel-suite (Pullman) ombord på Rovos Rail • Boende på hotell i Kapstaden i delat dubbelrum • Boende på Honeyguide Ranger Camp i delat dubbelrum • Hjälp och alla drycker ombord på Rovos Rail • All övernattnings är i delat dubbelrum/-kupé • Frukost dag 3-12 • Lunch dag 3-8 och 10 & 11 • Middag dag 2-8 och 11 • Skatter och avgifter



13 dagar | Stockholm
17/11 2024, 13/2 2025

Från **54 998 kr**



PRISVÄRD KVALITET

Friska och fruktiga smaker från Sydafrika



"Ständigt bra i sin generösa stil"
Expressen 2024



"Mycket vin för pengarna!"
Aftonbladet 2023



KWV Chardonnay | Nr 7055 | Alk.vol 13,5 % | 3000 ml | 269 kr



Alkohol kan skada din hälsa.

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

Annonskod: ÄT OCH DRICK
Med förbehåll för tryckfel och utsålda avgångar

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

Mestadelns gröna druvor

Druvor som används vid vinproduktion i Sydafrika är importerade från Europa eller är korsningar av dem. Det odlas närmare 100 olika druvsorter men de flesta av dem odlas i väldigt liten mängd.

Här i landet odlas det mest gröna druvor vilket är ovanligt då många vinproducerande länder oftast odlar mer blå druvor. Bland gröna druvor är det främst sauvignon blanc, chardonnay, colombard och chenin blanc som används i större utsträckning. Den senare är den i särklass mest planterade druvan i landet och går även under namnet steen. Tidigare har den största delen främst gått till att tillverka brandy men på senare år har den fått ett riktigt uppsving och nu tillverkas många kvalitetsviner av just chenin blanc.

Piontage

Bland de blå druvorna dominerar shiraz och cabernet sauvignon men nationaldruvan i landet, som odlas i betydligt lägre omfattning än de andra nämnda, är pinotage. Den odlas nästan enbart i Sydafrika förutom på några få andra platser i nya världen som Nya Zeeland och USA och är följkattigen starkt förknippad med de sydafrikanska röda vinerna. Den är en korsning mellan pinot noir och cinsault och togs fram vid Stellenbosch Universitet av den förste sydafrikanske professorn i vinodling, Abraham Izak Perold för nästan exakt 100 år sedan. Anledningen till namnet pinotage är för att cinsault länge kallades för hermitage. Druvan har tidigare kännetecknats av en rökig ton, något som blir mer och mer ovanligt. Unga pinotageviner idag är oftast fruktiga med inslag av körsbär, plommon och vinbär tillsammans med en kryddighet. Med några år på nacken utvecklar de ofta toner av både choklad och kaffe.

Passion och stolthet

Holländare och fransmän var de som en gång i tiden lade grunden till Sydafrikas vinindustri. Ett arv som förvaltas väl genom århundraden och arbetet fortsätter i samma anda. Dagens vinmakare visar passion, stolthet och starka personligheter. Man lägger också stort fokus

på miljö, hållbarhet och socialt ansvar. Tack vare landets skickliga vinmakare har Sydafrika under de senaste åren erövrat världen med sina fantastiska viner. Utvecklingen i landet är ständigt pågående och vi följer framtiden för Sydafrikas egen identitet som vinland med spänning.



Kvalitetsbubbel från Sydafrika

Methode Cap Classique, är en traditionell metod för att producera mousserande vin i Sydafrika. Tillvägagångssättet liknar den mer kända "Méthode Champenoise" som används för att tillverka champagne.

Vanligtvis används de klassiska champagnedruvorna chardonnay och pinot noir men även andra druvsorter är tillåtna. De handplockas noggrant för att säkerställa hög kvalitet. Sydafrikas första mousserande vin enligt den traditionella metoden uppkom i Stellenbosch i början av 1970-talet och har blivit en symbol för högkvalitativa mousserande viner från landet. MCC som sydafrikanerna själva förkortar vinerna kännetecknas av en frisk syra, eleganta bubbler samt en komplex smakprofil.

Från hjärtat av Coastal Region

Boschendal, holländska för bush and dale, är en av de äldsta vinegendomarna i Sydafrika och ligger mellan Franschoek och Stellenbosch i Western Cape. Området Franschoek, "det franska hörnet", fick namnet av franska hugenotter (protestanter). Redan i slutet av 1600-talet grundades Boschendal Estate, men den numera vackra och klassiska mangårdsbyggnaden i holländsk stil uppfördes något senare, i början av 1700-talet.

Boschendal är en hyllad vinproducent, men man är även kända för fantastiska frukt- och grönsaks-trädgårdar likväl som fin djurhållning. Deras hotell har fått utnämningen som ett av de bästa familjhotellen i världen. Egendomens engagemang "från jord till bord" märks tydligt. En stor mängd av vinerna är också WIETA-certifierade, en ideell organisation som utarbetat en etisk certifiering tillsammans med den sydafrikanska vinindustrin. Egendomen omfattar idag hela 254 hektar vinod-



ling. Tidigare var man mest känd för tillverkningen av sauvignon blanc och chardonnayviner men numera är gårdens rosé- och röda viner minst lika kända. Men man tillverkar även ett uppskattat mousserande vin av typen Cap Classique, som görs med den traditionella metoden. 1981 tillverkades den första Boschendal Brut av dåvarande chefssvinmakaren som var en av pionjärerna av Cape Classique.

För att hylla vinhusets anrika historia som sträcker sig ända tillbaka till 1685 har man tillverkat ett chardonnayvin som kommer att lanseras i Sverige 2 september: **Boschendal 1685 Chardonnay, 2023, nr 20089, 149 kr.**

På Systembolaget finns också Boschendal Brut Chardonnay Pinot Noir nr 7889, 149 kr.



Mat- & dryckesdestination av högsta klass

Året var 1996 när juristen Kobus Basson bestämde sig för att byta bana och etablera sig som vinproducent i Stellenbosch. Med hårt och målmedvetet arbete har han lyckats förverkliga sin dröm att producera viner av högsta klass såväl som att göra sin gård till en mat- och dryckesdestination för kräsna konsument. På gårdens restaurang kan man njuta av högklassigt kök och vin, men här finns också några exklusiva lägenheter för den som vill övernatta i vingårdsmiljö. Trots att egendomen har anor ända tillbaka till 1695 är Kleine Zalze idag en modern producent vars huvudegendom växt till hela 120 hektar vinodling. Viner av chenin blanc är gårdens signum men andra vita viner såväl som röda, mousserande och starkviner produceras inom ett stort spektrum. Många av vinerna har genom åren vunnit prestigefyllda priser, men vingårdens kanske främsta styrka är förmågan att göra vin av mycket god kvalitet oavsett prisnivå. Familjeföretaget ligger i framkant när det gäller stort ansvarstagande



vad gäller miljöfrågor och social hållbarhet och man är certifierade av både Fairtrade och WIETA. En Fairtrade-premie används uteslutande till förmån för arbetarna, deras familjer och samhällen. I samband med att det populära varumärket Foot of Africa firar 20 år på svenska marknaden lanseras ett chardonnayvin på 2-litersbox, **Foot of Africa Chardonnay, 2023, nr 72318, 179 kr.**

I Systembolagets sortiment finns också Kleine Zalze Pinotage, 2022, nr 2847, 159 kr.



Historisk tongivare

KWV grundades 1918, samma år som Nelson Mandela föddes, och har sedan dess varit en tongivande spelare inom den sydafrikanska vinindustrin. KWV var ursprungligen ett kooperativ, men under årens lopp och med apartheidregimen har ägarbildningen varierat och idag är KWV en av Sydafrikas största privata vinproducenter. Man arbetar idag med vingårdar över hela Kapprovinsen för att kunna erbjuda olika vinstilar och prisnivåer, men också för att ta vara på områdets olika mikroklimat.

Genom åren har även mycket arbete inom hållbarhetsområdet gjorts. Idag är 100% av de kontrakterade vingårdarna certifierade med WIETA som säkerställer god levnadsstandard, garanterade lönenivåer, säkerhet och rättigheter för alla vingårdsarbetare. I staden Paarl, vid foten av Paarl mountain, ligger huvudkontoret såväl som det imponerande vineriet. Det är också här som producentens välrenommerade vinmakarteam verkar, med chefsvinmakare Justin Corrans i spetsen.



Ett av KWVs kända varumärken är Roodeberg som i Sydafrika är närmast ikoniskt. Deras blend har funnits sedan 1949 och är uppkallat efter de fantastiska solnedgångarna i Paarl där bergen lyser röda om kvällen. Även i Sverige har vinet blivit en klassiker som funnits sedan 1995, men det går också att beställa ett av producentens lagringsbara prestigeviner.

På Systembolaget finns bland annat följande viner: **Dr Charles Niehaus Roodeberg, 2020, nr 74100, 189 kr** och **Roodeberg, 2022 nr 7451, 109 kr.**



Eleganta viner från grand old lady

Glenelly Estate är det historiska vineriet i Stellenbosch grundat så tidigt som 1682. I början av 2000-talet köptes det av den då närmare 80-åriga vinmakerskan May de Lencquesaing, ägare av det anrika och prestigefyllda vinhuset Château Pichon Comtesse de Lalande i Bordeaux. Hennes vision var och är att skapa sydafrikanska viner präglade av europeisk elegans.

Glenelly är beläget i en storslagen natur, insprängd bland majestätiska berg, en speciell miljö som gynnar druvornas tillväxt och mognad. Den drygt 120 hektar stora egendomen är planterad på kuperade sluttningar och här kan man dra nytta av en mångfald av mikroklimat. De flesta vinrankorna vetter mot sydost, ett idealiskt läge för att fånga morgonsolen som gör att druvorna får en långsam och jämn mognad. Samtidigt får läget dem att utveckla smaker och aromer som resulterar i eleganta och finessrika viner. Jorden här härstammar från 600 miljoner år gam-



mal nedbruten granit vilket bidrar till vinerernas komplexitet. Tillsammans med sin familj fortsätter den idag 99-åriga fransyskan att förvalta vineriet med stor respekt för dess historia, natur och framtid. Målet är att etablera Glenelly som en egendom i världsklass som producerar prisbelönta viner gjorda med så liten miljöpåverkan som möjligt. Det innebär bland annat användning av solpaneler, återvunnet vatten samt naturliga jäsningsmetoder.

I Systembolagets fasta sortiment finns nyheten **Glenelly Estate Glass Collection Syrah, 2022 nr 2473, 149 kr.**



Nyskapare inom hållbarhetsarbete

På en av regionens äldsta egendomar ligger idag Stellenbosch Vineyards, en välrenommerad producent som även gjort sig känd för att ligga i framkant med sitt nyskapande miljöarbete inom vinindustrin. Den ursprungliga byggnaden från 1600-talet, Welmoed farm, är fortfarande i drift och har fått ge namn åt ett av producentens välkända varumärken, Welmoed. Idag är man en av ledande producenterna och exporterar sina viner till mer än 30 länder.

Det stora fokuset på hållbar produktion innebär ett helhetsarbete där man arbetar med allt från vattenanvändning och egen elförsörjning till Fairtrade-certifiering. I kampen för att minska koldioxidutsläppen läggs även mycket arbete på hållbara förpackningar. Den nya eko-förpackningen Frugal Pac, är en flaska gjord i papper efter samma princip som bag-in-box, alltså en bag-in-bottle. Den klimatsmarta flaskan fick stor uppmärksamhet när den lanserades på Systembolaget i våras. Tillverkad av 90% åter-



vunnet papper innehåller förpackningen 77% mindre plast än en PET-flaska. Materialets vikt är betydligt lättare än glas, vilket i sin tur ger sex gånger lägre koldioxidavtryck än en vanlig glasflaska. Frugal pac återvinns på samma sätt som bag-in-box. I spetsen för framtagandet av den förpackningen och varumärket Arnistons högkvalitativa svalklimatsviner står vinmakaren Abraham de Villiers.

På Systembolaget finns bland annat: **Arniston Bay Sauvignon Blanc, 2023, nr 2139, 97 kr** och **Welmoed Shiraz Pinotage, 2023, nr 2177, 149 kr (1500 ml).**



Foto: Lynn Greyling, Pixabay

Mat med historia

Sydafrikas mat speglar i hög grad landets kulturella mångfald. I takt med att sjöfarten ökade under 1500-talet kom människor hit från Europa, Mellanöstern och Asien. Alla förde de med sig sitt lands traditioner och ingredienser. Med tiden har alla influenser och smaker blandats till det som idag är ett unikt fusionskök, fyllt av exotiska kryddor, spännande ingredienser och kärlek.

Rullarna kan också ugnsbakas istället för att friteras. Pensla med smält smör och strö på sesamfrö. Grädda ca 20 minuter i mitt i ugnen på 225 grader.

Låt grillkvarnen starta redan vid förvärtan och bjud på höstens godaste förvärt.



Vegetariska samosarullar med yoghurt-dipp

Indiska samosas är väldigt populära i Sydafrika och precis som i så många andra maträtter ser man även här en tydlig påverkan från andra kulturer. Vi bjuder på en förenklad variant genom att göra rullar av färdig värrulledeg. Men vi lovar att den goda kryddiga smaken liksom det frasiga höljet är detsamma.

16 stycken

Fyllning

4 kokta potatisar av fast sort, ca 350 g
3 dl frysta ärter
2 gula lökar
2 vitlöksklyftor
1 grön chilifrukt
solrosolja
1 tsk rivna färsk ingefära
1 tsk spiskummin
½ tsk garam masala
2 tsk paprikapulver
3 msk hackad färsk koriander
salt
nymald peppar

Själva rullarna

16 fyrkantiga värrulleark, ca 20x20 cm
1 msk majsstärkelse
2 msk vatten
ca 1 liter naturell olja till fritering

Dipp

2 dl turkisk yoghurt
1 tsk spiskummin
1 rivna vitlöksklyfta
rivet skal av 1 lime
3 msk hackad mynta
3 msk hackad koriander
salt

- Skala potatisen och skär i små tärningar. Koka ärtorna och låt rinna av. Hacka lök och vitlök. Kärna ur och hacka chilin.
- Mjukstek lök och vitlök i olja. Blanda i chili, ingefära och torkade kryddor och låt fräsa med en stund.
- Tillsätt potatis, ärter och koriander. Låt fräsa ihop utan att potatisen mosas. Krydda med salt och peppar och låt kallna.
- Täck degarken med en fuktig handduk så torkar de inte. Blanda majsstärkelse och vatten till "klister", eventuellt kan mer behövas.
- Lägg fyllning längs ena sidan på varje ark. Vik in långsidornas kanter och rulla ihop till rullar. Pensla kanten med "klister" och tryck till försiktigt. Lägg rullarna på bakplåtspapper, med skarven ner.
- Häll oljan i en tjockbottnad gryta och hetta upp till 180 grader. Friter några rullar i taget till fin färg. Låt rinna av på hushållspapper. Rullarna går att varmhålla en stund i ugnen på 100-150 grader.
- Dipp:** Mixa hälften av yoghurten med resten av ingredienserna. Blanda i resterande mängd yoghurt för hand. Smaka av med salt.

Grillade jätteräkor med nektariner och pistaschmandel

Sydafrikas grilltradition är betydelsefull för matkulturen, läs mer om det under vinjetten "Vintugg". Här bjuder vi på en egen tolkning av sydafrikanska grillspett där smakrika kryddor och frukt möts i en lika fräsch som god kombination.

4 portioner

600 g råa jätteräkor utan skal, MSC- eller ASC-certifierade
¾ dl pistaschmandel
4 vitlöksklyftor
1 dl olivolja
1 tsk curry
2 tsk finhackad färsk ingefära
1 ½ msk vitvinsvinäger
1 msk flytande honung

2 msk hackad bladpersilja
1 msk hackad koriander
salt
nymald peppar
1 krm chiliflakes
2 nektariner
isbergssallad
limeklyftor till servering.

- Rosta pistaschmandeln i torr panna och grovhacka hälften. Skala och skiva vitlöken.
- Stek vitlöken sakt i oljan, akta så den inte bränns. Tillsätt curry och ingefära mot slutet. Lyft över vitlök och ingefära på hushållspapper. Låt oljan kallna.
- Blanda ½ dl av oljan med vinäger, honung, örter, salt och peppar.
- Blanda räkor med resten av oljan, chiliflakes och salt. Låt marinera cirka 1 timme.
- Varva räkor och nektarinklyftor på spett.
- Grilla hastigt tills räkor är precis genomgrillade och har fin färg.
- Bryt salladshuvudet i bitar och lägg i iskallt vatten, gärna med isbitar, så blir det krispigt. Vid servering, låt salladen rinna av noga.
- Lägg upp sallad och spett på tallrikar. Ringla över dressing och strö på rostad vitlök, ingefära och pistaschmandel. Servera med limeklyftor och garnera med koriander.

Varma kryddiga toner trivs ihop med fruktigt vitt vin, gärna innehållande restsötma men även frisk och fruktig rosé är rätt. En viss syra som "skär igenom" den feta och frasiga friteringen är angeläget.



Behåll den sköna sommarkänslan och bjud på ett folkkärt rosévin där röda bär, en bukett färsk örter och frisk röd grapefrukt dominerar smakprofilen.

Grande Cuvée La Maison Rosé
Frankrike / 77653 / 99 kr (1000 ml)

Fräschör och fruktighet i fin balans med toner av grönt äpple, frisk citron, skönt rökig mineral och en len honungston vilket blir helrätt.

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



En viss sötma finns naturligt i skaldjur men här är det främst den grillade tonen, frukt och pistasch samt dominans av curry, vitlök och ingefära som för taktipinnen.



Välbalanserat mellan söta och syra tillsammans med inslag av päron, vit persika och honung. Doktorn ordinerar vinet med stort L till en het rätt, vilket blir helrätt.

Dr L Riesling, 2023
Tyskland / 7218 / 109 kr

Aromatiskt så det förslår där toner av persika, rosor och gula päron blandas med inslag av päronsplitt och muskotnöt. Ett litet charmtroll som passar de stora räkorerna.

Gustave Lorentz Gewurztraminer, 2023
Frankrike / 5244 / 123 kr



CASTELMARE PROSECCO, ORGANIC, EXTRA DRY
NR 79780 • 750 ML • 11,5% • WWW.OENOFOROS.SE



Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.



Med kryddorna i centrum

Sydafrikas kök kan beskrivas med ett ord: blandningar! Smakrikt, färgglatt, kryddigt och fruktigt. Maten är helt enkelt en smakfull och härlig blandning från olika folkslag och kulturer som alla satt sina avtryck. Det här är landet där ordet lagom inte existerar. Ostindiska slavar lade grunden till Cape Malayköket, Kapstadens typiska matstil som är känt för sina aromatiska kryddor. Vi bjuder här på vår tolkning av två nationalrätter.

Vanliga kryddor i det sydafrikanska köket: paprika, spiskummin, gurkmeja, ingefära, chili, kanel, curry och koriander



Kryddig fiskecurry

Cape Malayköket är känt för sina aromatiska grytor, "curries", som kännetecknas av mustiga och varma kryddtoner utan att vara starka.

4 portioner

- 2 gula lökar
- 2 vitlöksklyftor
- solrosolja
- 2 msk garam masala
- 1 tsk kummin (ej spiskummin)
- 2 kanelstänger
- 3 lagerblad
- 2 tsk hackad färsk chili
- 2 msk tomatpuré
- 1 förpackning skalade tomater, ca 400 g
- 6 dl vatten
- 3 msk fiskfond
- 600 g vit fiskfilé av fast sort
- 3 msk mango chutney, gärna spicy
- 2 msk kallt smör
- salt
- färsk koriander

Till servering
ris, gärna kryddris (se recept vid Bobotie)
naanbröd

1. Skala och skiva löken och hacka vitlöken. Mjukstek den gula löken i olja utan att den tar färg, cirka 10 minuter. Blanda i vitlöken mot slutet.
2. Rör i kryddor, chili och tomatpuré och fräs runt någon minut.
3. Tillsätt tomater, vatten och fond. Koka sakta under lock cirka 30 minuter.
4. Skär fisken i bitar.
5. Sänk värmen. Tillsätt chutney och smör, rör om så att smöret smälter. Smaka av med salt.
6. Lägg i fisken och sjud sakta under lock tills den är precis genomkokt, cirka 5 minuter. Strö över hackad koriander. Servera med ris och varmt naanbröd.

Servera gärna med en klick turkisk yoghurt.

Bobotie - sydafrikansk lammfärsgratäng

Nationalrätten Bobotie har en egen speciell smak med inslag av både salt, sött och kryddigt. Enklast kan man beskriva gratängen som "söt curryköttfärs".

4 portioner

- 500 g lammfärs
- 1 rejäl skiva dagsgammalt lantbröd
- ca 2 dl vatten
- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- solrosolja
- 1 ½ tsk malen spiskummin
- 2 tsk curry
- 1 tsk malen koriander
- ½ tsk gurkmeja
- 1 krm muskot
- 1 kanelstäng
- ½ dl mango chutney, gärna spicy
- 1 dl gula russin
- ¼ dl skällad, rostad mandel
- salt
- nymald peppar
- 6 ägg
- 1 dl mjölk, 3%
- lagerblad till garnering

Kryddris
3 dl basmatiris
kokvatten och salt enligt förpackningen
2 tsk gurkmeja
1 kanelstäng

Till servering
lika delar av:
mango chutney och tärnad mango
grönsallad

1. Kantskär brödet och blötlägg i vattnet cirka 10 minuter. Lyft upp och krama ur.
2. Hacka lök och vitlök. Mjukstek sakta i olja några minuter utan att det tar färg. Låt kryddorna fräsa med ett par minuter mot slutet.
3. Tillsätt färsen och bryn den smulig tills den får färg. Smula i brödet och tillsätt chutney. Låt fräsa ihop några minuter under lock.
4. Blanda i russin och hel mandel. Låt puttra ihop ytterligare ett par minuter. Smaka av med salt och peppar.
5. Sätt ugnen på 200 grader. Bred ut färsen i en smord ugnsfast form.
6. Vispa ihop ägg, mjölk salt och peppar. Häll äggstanningen i formen och lägg på lagerblad.
7. Grädda i mitten av ugnen tills äggstanningen stelnat, cirka 30 minuter.
8. Servera med kryddris, chutney och grönsallad.
9. **Vid servering:** Koka riset enligt förpackningen tillsammans med kryddorna.
10. Blanda lika delar av chutney och fintärnad mango.

Smakfull lammfärsgratäng som är proppad med kryddor, mandel och torkad frukt. För att matcha denna smakbomb behövs ett rödtjut med påtaglig fruktsötma.

Sydafrikansk nationaldruva bjuder på fruktigt koncentrat av mörka plommon, körsbär, svarta vinbär och viol. Lägg därtill ekade toner av mörk choklad och vanilj.

Tyngdlyftare från Amaroneland som lägger ribban högt. Körsbär, nejlika och mörk choklad i ljuv förening med vaniljtoner, torkad frukt och kanel.

SAAM Pinotage, 2021
Sydafrika / 2220 / 109 kr

Zenato
Ripassa Superiore, 2020
Italien / 12324 / 249 kr

Höstens fiskgryta har en spännande kryddighet som liknar det indiska kökets smaker. Två sydafrikaner gjorda på landets gröna nationaldruva men med helt olika karaktär där båda klarar båda den smakrika matchningen.



KWV Chenin Blanc
Muscat d'Alexandrie, 2023
Sydafrika / 6344
209 kr (3000 ml)

Frisk, balanserad och inbjudande syra i kombination med inslag av solvarm exotisk frukt, päron, grillad citron, nötter, honung och en portion kryddor efter en tid på fat.

Stellenrust Secrets & Lies
Chenin Blanc, 2023
Sydafrika / 20068 / 149 kr

En bra följeslagare till kryddstarka rätter. Chenin blanc i en blend med muscat d'alexandrie ger blomligt sött smak av honungsmelon, litchi och mandarin.

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 STJÄRNA, 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

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.

Vintugg med Jenny och Caroline

Sosaties – sydafrikanska grillspett

4 portioner

600 g kött, t ex benfri lammstek
1 rödlök
1 grön paprika
ca 8 torkade mjuka aprikoser
salt
nymald peppar

Marinad

¼ gul lök
1 vitlöksklyfta
solrosolja
2 tsk finhackad färsk ingefära
1 msk curry
½ msk spiskummin
3 msk rödvinsvinäger
3 msk aprikosmarmelad
salt

Förslag till servering

rostade sötpotatisklyftor
yoghurtdippen vid samosarullarna

1. **Marinaden:** Hacka lök och vitlök och mjukstek i olja utan att det tar färg.
2. Tillsätt ingefära och kryddor och låt fräsa med en stund.
3. Blanda i vinäger och aprikosmarmelad och koka ihop. Smaka av med salt.
4. Mixa och låt kallna.
5. Skär köttet i 3x3 cm stora bitar. Blanda kött och marinad. Låt marinera minst några timmar men gärna över natten.
6. Skär löken i klyftor och paprikan i bitar.
7. Varva kött, grönsaker och aprikoser på spett. Grilla spetten runt om och krydda med salt och peppar.



Foto: Janine Laag

Kvällarna börjar nu återigen mörkna men sensommarvärmen håller i sig lite till och fortfarande kan vi njuta av sköna grillstunder.

De flesta av oss förknippar antagligen BBQ med USA och förkortningen av barbeque är visserligen engelsk men ordet härstammar från det spanska ordet "barbacoa". Ursprungligen syftade "barbacoa" på en matlagningsmetod som användes av ursprungsbefolkningen i Karibien och Centralamerika där maten grävdes ner i en grop. Med tiden spred sig metoden till Nordamerika där den utvecklades och anpassades till olika lokala traditioner. Men det är inte enbart i USA som BBQ är en viktig del av matkulturen, såväl som en social aktivitet. Även i Australien och Nya Zeeland älskar man sin "barbie", Argentinas Asado får snålvattnet att rinna liksom brasilianernas Churrasco. Och alla som varit i Sydafrika vet att deras "braai" är så mycket mer än bara grillning, det är en viktig social begivenhet.

Men vi återknyter till USA eftersom deras smaksättning även är vanlig för oss svenskar när vi grillar: marinader, glazer och kryddor som oftast har en söt ton, ibland med visst sting från chipotle eller jalapeno. En söt-kryddig smakbild som även är vanlig i sydafrikansk braai. Vi har valt att bjuda på Sosaties, ett slags lammspett med aprikos och curry som är väldigt populära i hela landet, även om de ursprungligen är från Cape Malay. Namnet Sosaties kommer från "sate" som grovt översatt betyder köttspett med kryddig sås. Även annat kött grillas och en mängd olika varianter av kryddning förekommer, men den vanligaste marinaden innehåller curry och aprikosmarmelad.

Hur ska man då tänka vad gäller dryck för att på bästa sätt kombinera med grillmat som har den något söta och kryddiga

smakbild? Ett rött vin passar utmärkt, men eftersom det finns en söt ton i maten bör vinet bjuda på en tydlig fruktighet. Här passar till exempel vin som görs med appassimento- och ripassometoden bra då de torkade druvorna bidrar med en viss sötma. Vitt vin bör likaså vara av den fruktiga typen. Här passar vin med restsötma fint liksom ett ekfatslagrat vin med toner av vanilj och rostad ek som bildar smakspegling till grillspettens fruktiga och lite knäckiga aromer såväl som till den grillade smaken.

Även öl bjuder på ett lyckat smakmöte. Vi väljer ett ljust alkoholfritt till våra lammspett men här passar även mörka och lite maltiga stilar bra då aromerna matchar den grillade ytan. Beskan får gärna vara måttlig eftersom den förstärks av det grillade som också kan bjuda på en liten beska. En viss sötma i ölet är att föredra, den möter sötman och hettan i många säser och glazer. Till ljusare kött som fläskkarré eller kyckling passar en fruktig och smakrik IPA eller APA med rostad ton och balanserad beska utmärkt, liksom torr äppelcider.

Ungdomligt vin med koncentration av mörka körsbär och svarta vinbär, en knippe färsk timjan och ektoner av mörk choklad och vaniljstäng.

Perdeberg Pinotage, 2023
Sydafrika / 2137 / 89 kr



Perfekta rödvinet till dessa köttspett då dess fruktiga inslag och restsötma gifter sig väl med marinad och tillbehör.

Ekologiskt
Zensa Primitivo, 2022
Italien / 73966 / 109 kr



Fruktigt med en liten sötma som balanseras på bästa sätt av den friska syran. Ett riktigt litet energiknippe som piggar upp.

YOKO Riesling, 2023
Tyskland / 52967 / 135 kr



Nollprocentare med humlearom, en knippe örter, knäckebröd och frisk zest av citron.

Carlsberg Hoppy Lager
Alcohol Free
Sverige / 1989 / 13,50 kr
(330 ml)

279
SEK

Penfold's®

DISCOVER THE
COLLECTION

Vinet finns i butik nr I6320 | Alk 14,5% | 75 CL

www.vinunic.se

**Alkohol är
beroendeframkallande.**

Gott & smått

Ölglas för alla tillfällen

Till kräftorna, skaldjursåsongen och den kryddiga maten passar ett glas öl utmärkt. För att på bästa sätt ta fram smak, doft och färg finns glas för de olika ölstilarna. Cervera har ett stort utbud för olika typer såväl som från många märken: cervera.se



Nytt på bokhyllan

Den 13/9 släpps en ny kokbok för den nyfikne matlagaren, en härligt nördig djupdykning genom fem länders kök. Låt matkreatören Jimmy Guo guida dig på en kryddig och spännande matresa i boken "Curry". Foto: Lennart Weibull. Pris: 259 kr hos bokus.com



Rött te som inte är te

Rooibos, "rött te", är inget te utan en buske som växer i Sydafrika. Rooibos med hög halt av antioxidanter och mineraler, innehåller inte koffein eller tein. Det "röda teet" har oxiderats och får en sötare smak med nyponkaraktär. Den del som inte oxideras/fermenteras toras och behåller sin gröna färg. Grön Rooibos har högre halt antioxidanter än röd och påminner om grönt te i smaken.



Sensoumarpicknick

Packa ner filt, matsäck och vin i praktisk burk med konstnärlig utsida och friskt och krispig insida. Smak av både äpple och päron samt honungsmelon, lime och en touch av pepprighet. Dessutom klimatsmart, lätt att bära samt kan pantas nära.



Ekologiskt

Meinklang Knusprig Grüner Veltliner, 2022
Österrike / 92902 / 70 kr + 1 kr i pant (330 ml)

Etisk handel med passion för hantverk

Hos A World of Craft (fd Afroart) finns allt från vackra dukar, bordstabletter, keramik och handgjorda köksredskap. Ända sedan 1967 har man importerat direkt från hantverkare och via organisationer anslutna till WFOT. Även ett eget designteam bidrar till att skapa nya arbetstillfällen. För mer info, butiker och webbbutik: aworldofcraft.se



"Coffee by Women"

Zoegas program "Coffee by Women" bidrar till utbildningen av hållbar kaffeodling för mer än 50 000 kvinnliga kaffebönder i östra Afrika. Kvinnor ger inte bara en positiv effekt på kaffeodlingen utan även på familjen och samhället. Dessutom ökar jämställdheten genom kvinnornas stärkta ställning och egna försörjning. Mer information finns på zoega.se



Solros och raps

Växtbaserade oljor med neutral smak är perfekta i matlagningen. Nu lanserar Zeta solros- och rapsolja i ny klimatsmart kartongförpackning med antidroppsfunktion från Tetra Pak. Designad för att bevara flytande livsmedel på bästa sätt släpper den inte genom ljus och minimerar risken för oxidation. Pris för 1 liter ca 37 kr.

Slappa med rättvin i glaset

Det gäller att hålla i sommarkänslan så långt det går och att "chilla" vilket du gör med detta om man får tro på namnet. Etiskt märkt; Sydafrika exporterar mest Fairtrade-märkt vin i världen. Bra husvin med somriga smaker av persika, päron, Granny Smith och lime. Dessutom till väldigt förmånligt pris.



CHILL OUT
Chardonnay South Africa, 2023
Sydafrika / 2053 / 79 kr + 1 kr i pant

Utomhusmatlagning året runt

Muurikkas högkvalitativa stekhällar i varmvalsat stål håller i generationer. Nu utökas sortimentet med nya stekhällsset och tillbehör. Nya funktioner tillkommer, såsom integrerad tändning och ett vindskydd som bidrar till minskad gasolförbrukning. Nya tillbehör är till exempel fällbara sidobord, redskapskrokar och ett lock med termometer. Finns i olika storlekar mellan 48-120 cm. Mer info och priser på muurikka.se



Gott slut

Melketart

Den sydafrikanska gräddpajen med vanilj och kanel är ytterligare ett nationalrecept som visar hur invandring och sjöfart satt tydliga spår i det sydafrikanska köket. Pajen har sina rötter i Holland och kom ursprungligen till Sydafrika med holländska bosättare. Den lena och krämiga pajen passar utmärkt tillsammans med frukt och bär eller en fruktsallad och en klick grädda.

10 bitar

Deg
3 dl vetemjöl
2 msk strösocker
150 g kallt smör
1 ägg

Fyllning
4 ägg
2 dl vispgrädda
2 dl standardmjölk, 3%
1 dl + 3/4 dl strösocker
1 tsk kanel
1 krm salt
1 vaniljstång
2 msk majsstärkelse (maizena)

1. Hacka samman mjöl, socker och smör till en smulig massa, helst i matberedaren. Tillsätt ägget och arbeta snabbt ihop till en deg.
2. Låt degen vila i kylen, inlindad i plast, cirka 1 timme.
3. Tryck ut degen i en lite större form med löstagbar kant, 26 centimeter i diameter. Nagga pajbotten med en gaffel. Låt stå minst 1 timme i kylen.
4. Sätt ugnen på 200 grader. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen cirka 10 minuter.
5. Separera äggulor och vitor. Lägg gulorna i en kastrull tillsammans med grädda, mjölk, den större mängden socker, kanel, salt och urskrapad vaniljstång. Lägg även ner själva stängan.
6. Sjud sakta under omrörning några minuter. Låt inte äggblandningen koka.
7. Rör ut majsstärkelsen i lite av blandningen och håll redningen i kastrullen. Fortsätt sjud 3-5 minuter. Låt kallna och plocka upp vaniljstången.
8. Vispa äggvitorna tillsammans med den mindre mängden socker till ett fast skum. Vänd ner äggvitorna, lite i taget, i vaniljkrämen.
9. Sänk ugnsvärmen till 175 grader. Grädda pajen mitt i ugnen cirka 35 minuter. Pajen blir godast om den får stå till sig i kylen innan servering.



CHILL[®] OUT

FRUKTIGT & AROMATISKT
EKOLOGISKT VIN FRÅN

Sicilien

“RIKTIGT BRA VIN FRÅN SICILIEN!”
VINLIV, SEPTEMBER 2023

“SNYGGT OCH AROMATISKT
DIREKT FRÅN SICILIEN.
ETT BRA MATVIN, KLART
KÖPVÄRT!”

DN VINSIDER, SEPTEMBER 2023

ART NR 55208 • 13% VOL • 750 ML
PRIS 79 KR • WWW.FOLKOFOLK.SE



FINNS
ATT BESTÄLLA!



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