

NUMMER 7, 2024

ät&drick!

mat
dryck
inspiration

Ciao Ciao Italia

Höst i luften, på tallriken och i glaset

Vi bjuder på
pastabonanza

Kött på
italienskt vis

Vad är vad
bland vinerna?

Mat & dryck
i kombination



Pinsa – en italiensk favorit!

Pinsa är ett italienskt bröd med fyllig och mustig karaktär, som en blandning mellan pizza och focaccia. Grädda gärna din pinsa med tomatsås, krämig mozzarella och riven parmesan. Toppa sedan med goda tillbehör som Prosciutto di Parma och färsk basilika. Ringla över en god olivolja innan servering.

Buon appetito!



Från en familj där mat är kärlek.

Scanna och läs mer



Härliga himmelska höst

I år varade sommaren in i september vilket är en lycka för oss solälskare. Och även om solen i skrivande stund fortsätter att skina från en klarblå himmel bör vi nu göra oss redo för att välkomna lite mer kyla och lägre temperaturer. Vi befinner oss i slutet av september och nu är det, i alla fall enligt kalendern, höst på riktigt. Då tiden som bekant springer iväg fortare än man anar kan vi vara säkra på att vintern snart knackar på dörren. Men först ska vi njuta av den tid då naturen visar upp sig från sin mest färgglada sida.

Hösten är årstiden då mörkröda och senapsgula löv omfamnar varandra och då lingonen lyser klarröda. Svamp och rotfrukter dignar i skog och mark och är flitigt frekventa i säsongens mat. I glaset finns både öl och cider och när det gäller vin skiftar dess färg mer och mer från vitt till mer röda nyanser. Men som alltid gäller ordspråket att ombyte förnöjer och även om vi går mot kallare och mörkare tider så passar det alltid bra med både rött och vitt i glaset samt kulörer däremellan. Givetvis går också mousserande viner hem under årets alla årstider, tillfällen och vid allsköns humör.

I det här numret sätter vi återigen kartnålen på Italien, ett land vars natur, stränder, mat och dryck man aldrig kan få nog av. På tal om bubbler pratar vi om den för många okända italienska bubbel-skatten som görs enligt den traditionella metoden. Vi red-er även ut begreppen kring flera italienska vityper. I matväg bju-der vi på klassiska läckerheter från stövlandet och lägger bland annat smårätter, pasta och saltimbocca på tallriken. Under Vintugg skriver vi om "glädjeflick-ans pasta". Självklart har vi som vanligt även passande dryckestips till maten. Utöver det besöker vi "Amaroneland", Veneto, som även var hemvist för det älskande paret Romeo och Julia. Här hälsar vi på hos familjeägd producent där vinet rinner i ådrorna. Vi besöker även andra vinproducenter runt-om i landet. Under vinjetten Budget eller lyx frossar vi vidare i italienska specialiteter. Till sist firar vi in Äpplets Dag som infaller den 25 september med en urläcker tiramisu toppad med kunskapens frukt. Kort och gott ett välmatat nummer som vi hop-pas ska inspirera.

Önskar dig en trevlig läsning!

/Jenny och Caroline



Jenny Asplund

Kommunikatör och sommelier med rötterna i Västerås. Bytte Sverige mot Paris för studier samt marknadsförings-jobb och i romantikens huvudstad föddes vinintresset. Sedan länge bosatt i Stockholm där jag tidigt halkade in i dryckes-branschen, 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&drink!

NYHET!

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

Maja Berthas, Vinskribent och Sydafrikaexpert

SVD 2024

GULD!
»Välldigt smakfullt och välgjort.«
Din Vinguide 2024

»Ett riktigt bra vin för en rings slant.«
Livets Goda 2024

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.

GLENELLY
STELLENBOSCH

EN SMAKRIK OCH KRYDDIG SYRAH

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

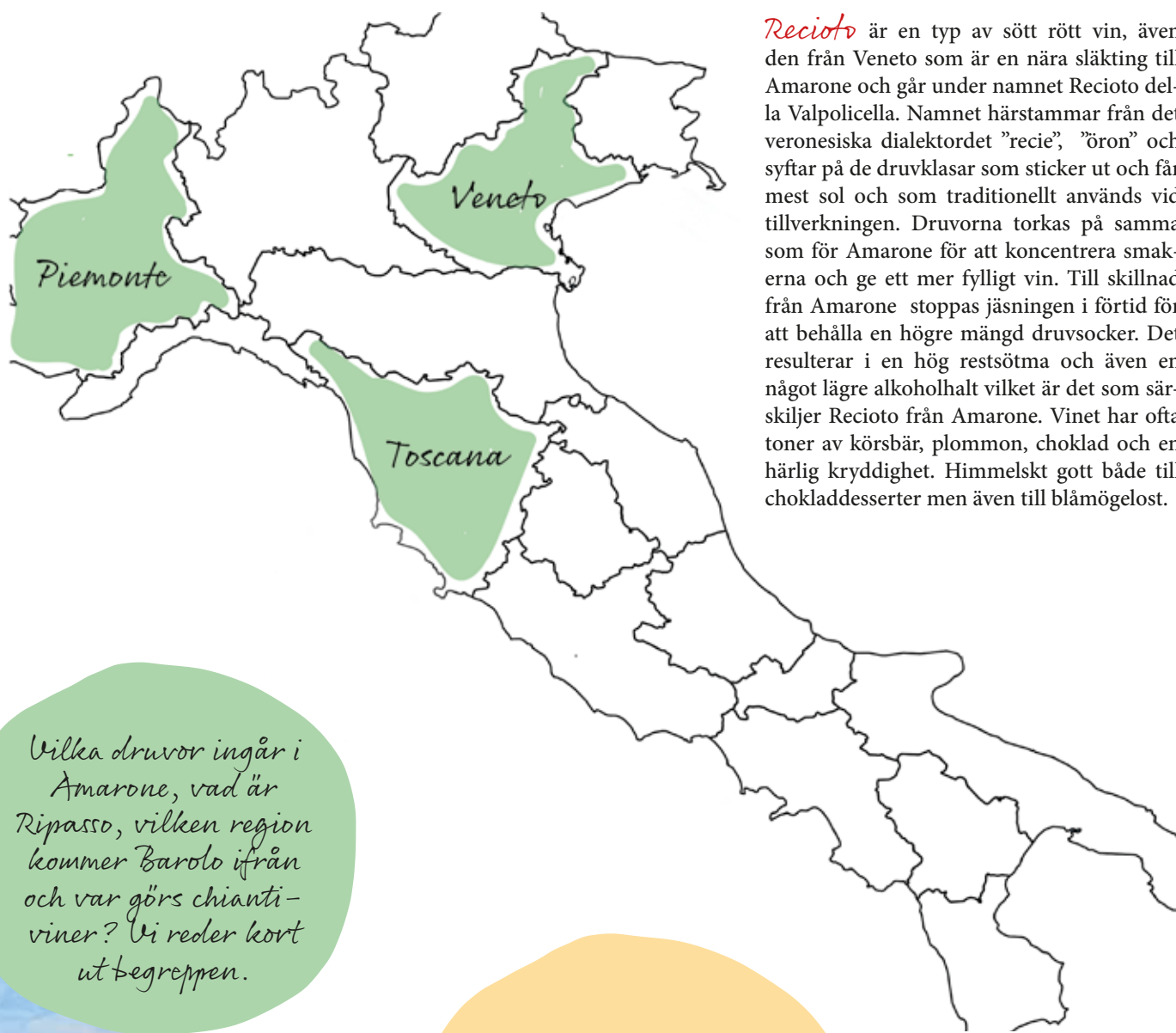
GLENELLY GLASS COLLECTION SYRAH 2022
NR 2473 ALK 14% PRIS 149 KR

Alkohol är beroendeframkallande

Vad är vad i Italien?

Vad har Amarone, Ripasso, Recioto, Soave, Barolo och Chianti gemensamt? Förutom att de är exempel på italienska områden och viner gjorda på inhemska druvor från norra och centrala delarna av landet är de också otroligt populära bland vindrickare runtom i världen. Vinerna är alla resultat av en rik vintradition och ett fantastiskt hantverk av vinmakare. Och visst gillar vi att svänga oss med dessa termer utan att kanske alltid veta vad de innebär. Vilka druvor ingår i Amarone, vad är Ripasso, vilken region kommer Barolo ifrån, är soaveviner tillverkade av blå eller gröna druvor och var görs chiantiviner? Här kommer en snabb genomgång där vi reder ut begreppen.

Barolo från den nordvästra regionen Piemonte, nära staden Alba är av många ansett som ett av världens främsta viner. Vid tillverkningen används druvan nebbiolo som fått sitt namn efter områdets vanligt förekommande dimma, nebbia = dimma. Barolo är känt som "kungen av vin" och skyddas av en strikt appellations som måste följa specifika regler för att få bära namnet Barolo. Vinet måste lagras i minst tre år och två månader, med en viss del av den tiden i ekfat, vilket bidrar till dess struktur och karaktär. För Barolo Riserva är lagringstiden minst fem år. Dessa viner är fylliga och intensiva i smaken och kännetecknas av hög syra och mycket tanniner (strävhet) vilket gör att vinet kan åldras mycket väl under väldigt lång tid. Smakerna beskrivs ofta som toner av röda bär, körsbär, rosor, nypon och tjära. Trots sin utmärkande strävhet och fylliga smak är färgen på vinet ofta blekt röd. Passar utomordentligt bra till svamprätter, till vilt och till lagrade ostar. Barolo är en del av UNESCO's World Heritage Status.



Vilka druvor ingår i Amarone, vad är Ripasso, vilken region kommer Barolo ifrån och var görs chiantiviner? Vi reder kort ut begreppen.

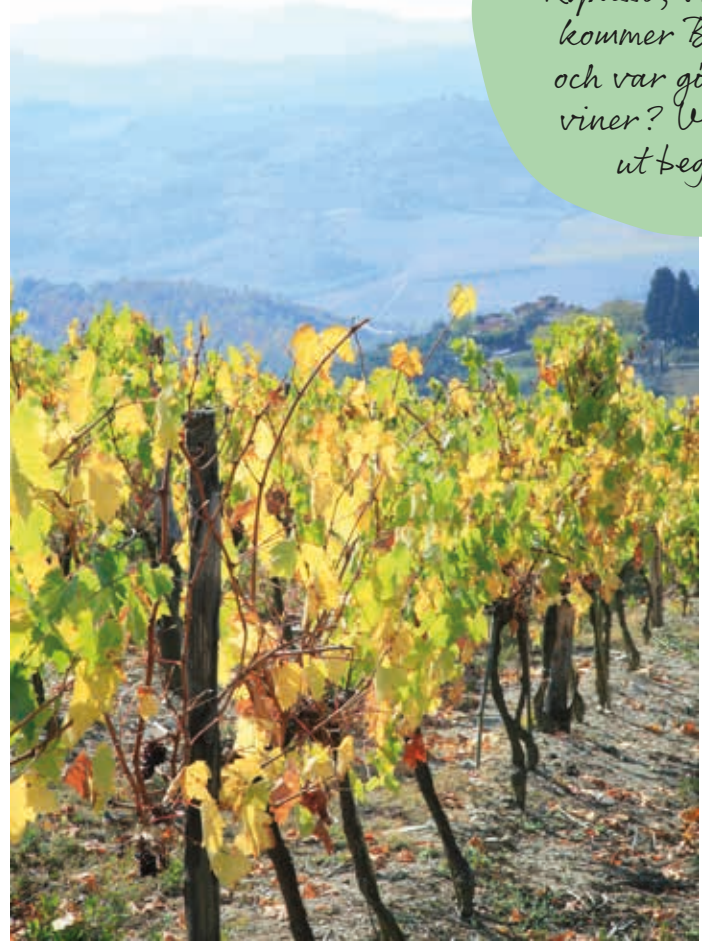
Chianti är en vinregion i vackra Toscana känd för sina högkvalitativa röda viner. De varierar i stil beroende de specifika underregionerna. Den mest kända, Chianti Classico, är den historiska delen av den större appellationen Chianti beläget mellan Florens och Siena. Här tillämpas strikta regler kring kvalitet och ursprung, bland annat måste vinerna innehålla minst 80% av sangiovese. Sangiovese kommer från det latinska ordet sanguis som betyder blod och syftar till druvans blodröda färg. Smakprofilen hos Chianti-vin är fruktigt med toner av körsbär, plommon och kryddor samt inslag av läder eller rök. Den typiska och traditionella flaskan för Chianti är ofta förknippad med "fiasco", en flaska med flätad halm i botten. Buteljen är för många i Sverige känd från Lady och Lufsen filmen där den används som ljusstake. En självklar matmatchning är "givetvis" pasta med frikadeller men även lammrätter och lagrade ostar.

Soave som betyder ljus eller mjuk på italienska är främst torra, friska och fruktiga vita viner tillverkade av den för många okända gröna druvan garagera. Den odlas på sluttningarna öster om Verona. Här ligger vingårdarna ofta på höjder mellan 100 och 300 meter över havet vilket bidrar till den generösa syran i druvorna. Här är jordmånen kalkhaltig och vulkanisk, något som inte sällan visar sig ge en särskild mineralitet till vinerna. Generellt kännetecknas soaveviner av en lätt kropp och en livlig syra, samt inslag av citrusfrukter, stenfrukt, gröna äpplen och mandel. De passar utmärkt till fisk och skaldjur, sallader och antipasti. Med sin friska och lätta karaktär är soavevinet även utomordentligt bra som fördrink eller som "pratvin". I Soave görs också en recioto, "Recioto di Soave" som här är ett vitt vin. Även den här recioton passar till mögelost men också till söta desserter såsom crème caramel.

Amarone della Valpolicella från Veneto i norra Italien är ett av landets mest berömda viner och kännetecknas av sin intensitet och rika smak. Tillverkningen av Amarone innebär att druvor, de vanligaste är corvina, rondinella och molinara, skördas och sedan torkas i ett par månader för att koncentrera socker och smak. Denna torkningsprocess kallas "appassimento" och ger vinet en djupare och mer komplex karaktär. Efter jäsningslagras Amarone vanligtvis i ekfat i minst två år, räknat från den första januari året efter skörd. Står det Riserva på flaskan är det fyra år på fat som gäller. Resultatet är ett vin med en alkoholhalt på minst 14% och smaknyanser av mogna bär, choklad, torkad frukt och kryddor. Vintypen är ofta kraftfull och fyllig och passar utmärkt till mustiga rätter och till ostar såsom lagrad parmesan.

Ripasso har också sin hemvist i Veneto och kallas ofta lite slarvigt för Amarones lillebror. Ripassoviner tillverkas av samma sorts druvor som "storebrodern". På italienska betyder ordet "ripasso" ordagrant "upprepa" och förfarandet går till så att man låter druvskal från Amaronetillverkningen jäsa tillsammans med ett "vanligt" rött Valpolicellavin. Denna process, som då har en viss del torkade druvor i sig, ger en aning av Amarones rikedom och djup men med mjukare tanniner och mer fruktighet jämfört med Amarone. Ripasso är ofta fylligt och har inte sällan smak av körsbär, plommon och kryddor samt en lätt kryddig karaktär. Passar som hand i handske till pastarätter och grillat kött.

Recioto är en typ av sött rött vin, även den från Veneto som är en nära släkting till Amarone och går under namnet Recioto della Valpolicella. Namnet härstammar från det veronesiska dialektordet "recie", "öron" och syftar på de druvklasar som sticker ut och får mest sol och som traditionellt används vid tillverkningen. Druvorna torkas på samma som för Amarone för att koncentrera smaker och ge ett mer fylligt vin. Till skillnad från Amarone stoppas jäsnings i förtid för att behålla en högre mängd druvsocker. Det resulterar i en hög restsötma och även en något lägre alkoholhalt vilket är det som särskiljer Recioto från Amarone. Vinet har ofta toner av körsbär, plommon, choklad och en härlig kryddighet. Himmelskt gott både till chokladdesserter men även till blåmögelostr.



Albatros

Vårkänslor i Toscana

Språk, kultur och trevligt umgänge under två sköna veckor i Toscana och Umbrien.

På den här resan till Italiens mest berömda region dugger upplevelserna tätt: Du får allt från en lätt introduktion till det italienska språket, till matlagingskurser och kulturupplevelser av högsta klass. Vi lär oss laga pasta och soppor på toskansk vis, strosar på den lokala marknaden som bågvar av allsköns frukt och grönt och låter oss frestas av världens kanske bästa glass i charmiga San Gimignano. Dessutom ger vi oss ut på vandringar, tar en avstickare till Umbrien och medeltidspärlan Siena, och besöker naturligtvis en vingård. Utgångspunkt för våra sköna italienska sommar dagar är en av Toscans klassiska kurorter, Chianciano Terme, där vi bor på ett trestjärnigt hotell.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Utflykter och transport enligt program • Cykeluthyrning på cykeldagen • Boende på hotell i dubbelrum • Halvpension (italiensk frukost varje dag, två luncher och 12 middagar) • Picknicklunch med vinprovning i San Gimignano • Skatter och avgifter

15 dagar | Stockholm | 24/4, 8/5 2025

Från endast **17 498 kr**



Halvpension



Halvpension



Apulien - Syditaliens bortglömda klack

Upplev Apulien och Basilicata, regioner fyllda med pittoreska städer och landskap som tagna ur ett vykort.

Här i södra Italien bjuder solen rikligt och jorden är bördig. Tomaterna smakar som de ska, och i september är vindruvorna mogna och sprängfyllda av sötma – allt smakar lite bättre här. Området har starka band till både Grekland och Orienten, och vi kan fortfarande se spåren från Apuliens storhetstid. Under resan utforskar vi Matera, en fascinerande understad, och beundrar de barocka byggnaderna i Lecce. I kuststäderna Monopoli och Ostuni strosar vi genom charmiga gränder, och avslutar dagarna med ett dopp i havet vid vårt hotell.

Allt detta får du: Svensk reseledare • Flyg t/r • Utflykter och transport enligt program • Boende på hotell i delat dubbelrum • Halvpension (frukost/middag) • Vinprovning och lokala smakprov på vingården i Martina Franca • Skatter och avgifter

8 dagar | Stockholm/Köpenhamn
2/4, 22/4, 29/4, 6/5 2025

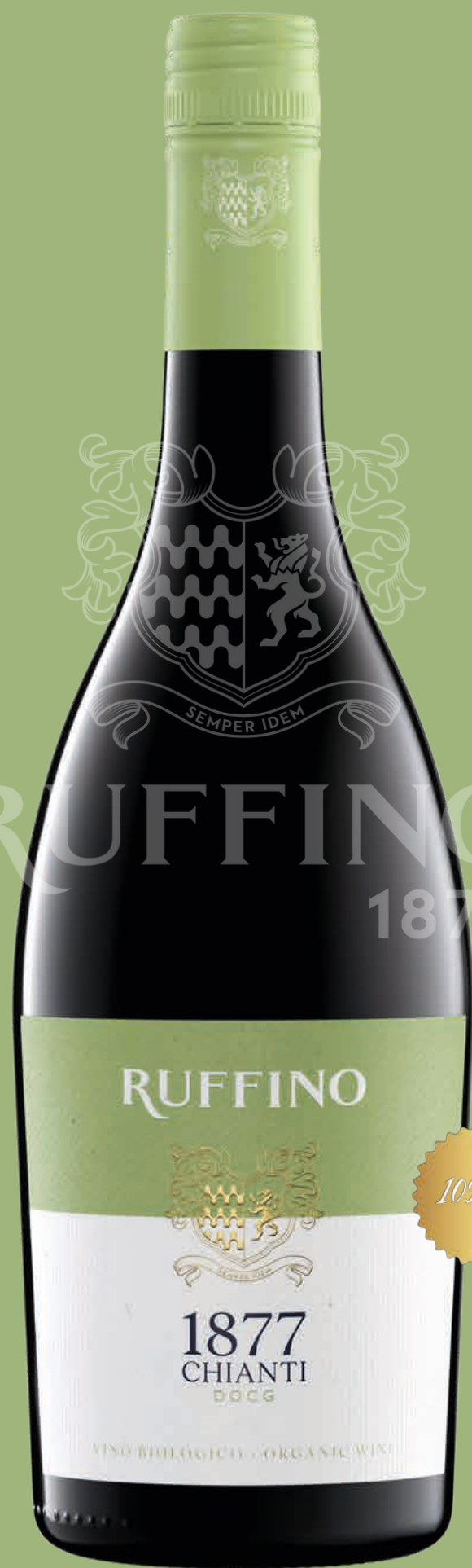
Från endast **15 998 kr**



albatros.se | 08-52503868
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



Philipson Söderberg AB 109 Kr - Nr. 2310 - 13,5% Alk. - 750 ml

**Alkoholkonsumtion
under graviditeten
kan skada barnet.**

Höjdar-bubblor från Italien

De flesta förknippar italienska bubblor främst med prosecco, det sötfruktiga bubblat gjort på den gröna druvan tillika doldisen glera. Men allt som bubblar i Italien stavas inte prosecco. Vad många inte känner till är nämligen att det även finns mousserande viner från Italien tillverkade enligt samma metod som champagne, méthode traditionnelle, i Italien metodo classico. Mest utmärkande för den metoden är att den andra jäsningsen sker i flaskan. Både Franciacorta, beläget i Lombardiet med Alperna i norr och Piemonte i väster samt Alta Langa i Piemonte i nordvästra Italien gör kvalitativa mousserande viner enligt den traditionella metoden. Dock är utbudet av dem båda väldigt skralt på de svenska systembolagshyllorna, i alla fall än så länge. För att hitta dessa får man botanisera i beställnings-sortimentet.

Kvalitativa bubblor från Italien där utbudet är desto bredare på monopolets hyllor, är Trentodoc som kommer från Italiens nordligaste region, Trentino. Dessa viner tillverkas även de med en andra jäsningsen på flaska och erbjuder en betydligt lägre prislapp än champagne. Regionen ligger vid foten av Dolomiterna som är en del av Alperna i nordöstra Italien. Här är de höga höjderna mellan 200 till 800 meter över havet, i kombination med alpklimatet idealiska förutsättningar för att odla druvor. Altituden ger varma (men ej heta) dagar samt svala nätter, vilket är optimalt för att skapa högkvalitativa

och elegant mousserande viner. Deras elegans och friskhet kännetecknas av fina bubblor, livlig syra och ofta en subtil mineralitet. Året var 1993 när Trentodoc officiellt blev skyddat med en DOC-beteckning som är en förkortning för Denominazione di Origine Controllata.

Men vad är då DOC? Det är en kvalitetsmärkning som bland annat säkerställer att vinerna görs just enligt den traditionella metoden, lagras en viss tid på sin jästfällning samt håller en särskild kvalitet. Vinerna görs i vitt och rosé och tillverkas av flertalet druvor, men där chardonnay och pinot noir (som även används för champagne) är de vanligast använda sorterna. Smakprofilen beskrivs ofta som citruster och syrligt äpple. Tack vare en relativt lång lagring som sträcker sig från 15 månader till flera år får de ofta mer utvecklade inslag av jäst, bröd och en viss nötighet. Det här är viner som har en god förmåga att åldras väl och att utveckla en komplexitet.

*Trentodoc klassificeras
i tre kategorier:*

Non-Vintage: lagras minst 15 månader på jästfällningen.

Millesimato: årgångsbetecknade bubblor som kräver minst 24 månaders lagring.

Riserva: måste lagras minst 36 månader.

Även om detta är de officiella reglerna väljer producenter ofta att låta vinerna ligga ännu längre på sin jästfällning.



TUNNARE PASTA. FYLLIGARE SMAK.



Nu lanserar vi vår färska ravioli med nya förfinade recept. Upplev vår tunna pasta fylld med en ännu krämigare och rikare fyllning, som överträffar allt vi någonsin skapat – en smakuplosion utöver det vanliga.

Den är så... Rana!
Varsågod.

Giovanni Rana
RANA

Höst i luften och på tallriken

Vi följer det italienska honnørsordet och njuter av säsongens råvaror. Rustik pumpa och svamp från höstens skaffereri får spela huvudrollen när vi bjuder på skördeinspirerad plockmat. Båda rätterna passar bra att servera som antipasto i eget majestät. Men de är också goda tillsammans med italiensk chark såsom salami, lufttorkad skinka, mortadella, coppa och bresaola.



Crostini med kantarellpesto

Crostini är alltid ett trevligt tilltugg och vad passar väl bättre så här års än att toppa det rostade brödet med en annorlunda pesto av svamp. I Italien anses färsk karljohanssvamp, porcini, vara kungen av svampar. Men skogens guld, de gula kantarellerna, skänker precis samma rustika och lyxiga höstkänsla.

cirka 3 dl

1 liter kantareller, ca 300 g smör
2 hackade vitlöksklyftor
2 msk repade timjanblad
½ dl rostade pinjenötter
2 dl grovriven parmesanost
2 tsk pressad citron
ca 1 dl olivolja
salt
nymald peppar

Till servering
lantbröd eller baguette
olivolja till pensling
pinjenötter och färsk timjan
till garnering

1. Rensa och riv svampen i bitar. Fräs tills vätskan kokat bort.
2. Tillsätt smör och fräs på svag värme tills svampen börjar få färg, cirka 15 minuter.
3. Låt vitlöken fräsa med mot slutet. Blanda i timjan och ta från värmen.
4. Mixa svamp, nötter, ost, citronsaft och olivolja. Smaka av med salt och peppar.
5. Servera peston ljummen på crostini. Garnera med pinjenötter och timjan.
6. **Crostini:** Sätt ugnen på 225 grader. Rosta skivat bröd mitt i ugnen och pensla med lite olivolja.



Friterad ravioli med pumpadipp

Genom att fritera raviolin istället för att koka den får man fräsiga små kuddar som passar utmärkt att doppa i en god röra. Pumpa brukar var en vattendelare eftersom den har en naturlig sötma som inte alla gillar. Men vi tors lova att pumpa i kombination med frisk citron, salt ost, nötter, vitlök och olivolja kommer att göra succé.

4 portioner

färsk ravioli, t ex svampfylld
ca 1 liter solrosolja till fritering
flingsalt

Dipp (ca 4 dl)

200 g kokt, kall pumpa
50 g valnötter
1 hackad vitlöksklyfta
1 ½ dl finriven parmesanost eller pecorino
1 tsk rivet citronskal
1 msk pressad citron
1 ¼ dl olivolja
salt
nymald peppar

1. **Dippen:** Mixa ingredienserna och smaka av med salt och peppar.
2. Hetta sakta upp olja i en tjockbottnad gryta till 180 grader.
3. Fritera raviolin i omgångar tills den sväller upp, 1-2 minuter.
4. Lyft upp med hälslev och låt rinna av på dubbelt hushållspapper. Strö över flingsalt.
5. Raviolin går att varmhålla en liten stund i ugnen på 150 grader, men det är bäst att servera den genast.

För dig som så
önskar passar det
precis lika bra att
göra dippen med
morötter.

Liten toast med mycket smak där rostade och nötiga toner slår ut i full höstblom. Stekta kantareller, ost och nötter trivs med fatlagrat vitt vin men ett aromatiskt orangevin är också spännande val till skogens smaker.



Gula äpplen och torkade aprikoser ger vinet fruktsötma i fin kombination med viss strävhet. Men också en portion höst och natur i form av hjortron, nötter och halm gör att vinet trivs ihop med svamptoasten.

Petite Orange Pinot Gris, 2023
Frankrike / 55206 / 115 kr



Generös fruktighet och gula äppeltoner, mineraldriven fräschör, ljus nougat och grillad citron. En mindre del av vinet har lagrats på ekfat vilket ger fin smakspegling till toastens rostade och nötiga smak.

Patriarche Bourgogne
Chardonnay Cuvée des
Visitandines, 2022
Frankrike / 71159 / 139 kr

Annorlunda pasta med frasigt skal och len dipp där sälta och lite sötma möts. Ett lätt, fruktigt rött med hög syra liksom vitt som bjuder fruktsötma såväl som hög syra som fräschar upp den friterade ytan.



Stekt svamp och vin av piemontedruvan barbera trivs ihop som hand i handske. Salt parmesanost, gyllenrostad bröd och örter därtill matchar vinets fatkaraktär, mörka bärighet och distinkta aromer av salvia.

Raimonda
Barbera d'Alba, 2022
Italien / 71596 / 119 kr

En viss restsötma gör att vinet möter pumpans smak fint. Balans med syran och fräschören från friska vita vinbär och lime gör att vinet även trivs bra tillsammans med frasigt och friterat.

NYHET
WOW Riesling, 2023
USA / 20091 / 119 kr



“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.**

Möte med några av Italiens vinmakare



Hyllad verdicchio-producent

I hjärtat av Verdicchio Classico-området vid Adriatiska kusten startade Gino Umani Ronchi ett litet jordbruk 1957. Strax därpå blev Massimo Bernetti delägare i vingården och idag driver han familjeföretaget tillsammans med sin son Michele. Genom åren har det lilla jordbruket expanderat och numera är vingårdsarealen 210 hektar i regionerna Marche och Abruzzo. Idag är man en av områdets största vingegendomar och en av Italiens främsta verdicchioproducenter.

Umani Ronchi har odlat ekologiskt i mer än 20 år och idag har majoriteten av vingårdarna konverterats till ekologiska. Hållbarhetsarbetet är en viktig del för familjen vars honnörs-

ord är respekt för naturen. Bevarandesparande åtgärder av energi och vatten, återanvändning av material samt samarbeten med universitet är bara några av aktiviteterna. Man värdesätter också användningen av lokala hantverksmetoder. Med fokus på de lokala druvarna, grön verdicchio och blå montepulciano gör man viner där druvarnas fulla potential plockas fram. Även detta är Umani Ronchis signum och man är pionjärer när det gäller att värna de lokala druvarnas ursprung och identitet.

Genom åren har Umani Ronchi hyllats för sina viner. Man blev också vald till Årets Vinhus 2024 av Gambero Rosso som är Italiens främsta mat- och vintidning.

Två klassiska folkära viner som funnits på Systembolaget i närmare 30 år är **Bianchi Montepulciano d'Abruzzo, 2023, nr 7126, 89 kr** och Casal di Serra Verdicchio Classico Superiore, 2023, nr 12419, 109 kr.



Energisk vinduo med hela Italien under sina vingar

År 2010 grundade den dynamiska duo Alessandro Michelin och Elena Ciurletti Orion Wines med filosofin att förvandla kvalitetsdruvor till smarrika och konsumentvänliga viner. De äkta makarna kompletterar varandra väl. Alessandro är den innovativa och erfarna vinmakaren med djup kunskap om Italiens vinregioner. Elena är kvinnan som med sin breda erfarenhet av internationell vinhandel sköter försäljningen och marknadsföringen.

Tillsammans drivs de av att kombinera tradition, innovation och

framför allt en sann passion för att producera prisvärda och smarrika viner som representerar olika regioner i Italien. För att uppnå detta har de tillsammans full kontroll över varje steg i vinframställningen, allt från arbetet i vingårdarna och vinifieringen till förpackningar och hur deras viner marknadsförs.

Tack vare starka relationer med odlare och vingårdar runt om i hela Italien tillverkar paret viner som representerar både andemeningen och karaktären av just de regioner vinerna kommer från. Alessandro reser mycket och ofta över hela Italien där han följer processen från vinstocken till vinet. Zensa, på svenska "utan" är populära viner i Sverige. De är gjorda av inhemska druvsorter "utan" användning av några kemiska bekämpningsmedel eller gödningsmedel och är alla ekologiska och dessutom veganvänliga.

I Systembolagets fasta sortiment finns bland annat nyheten på 1 liters flaska **Zensa Rosso Terre Siciliane Organico, 2023, nr 2019, 109 kr** samt Zensa Primitivo, nr 73966, 109 kr.



Vinkonst och elegans

I hjärtat av Chianti, mellan Siena och Florens, ligger anrika Nittardi vars historia sträcker sig till 1100-talet. På 1500-talet ägdes egendomen av dåtidens kändis Michelangelo Buonarroti som var konstnär, poet, arkitekt och vinälskare. För att sprida ryktet om sitt vins kvalitet lät han skicka det till påven med namnet "den sanna gåvan".

Idag ägs egendomen av Stefania Canali och Peter Femfert som passionerat renoverat och moderniserat den under de senaste 25 åren. År 2013 tog sonen Léon Femfert över driften och började arbetet mot ekologisk inriktning. Sedan 2017 är Nittardis alla viner ekologiskt certifierade.

Vinodlingarna i Chianti uppgår numera till 25 hektar. Man har också stora olivodlingar samt ekskog som ger skydd mot vindarna då odlingarna ligger på 450 meters höjd. Här finns även ett smakfullt agriturismo, "bo på lantgård". Utöver detta har familjen 20 hektar ekologiska vinodlingar i Maremma, strax söder om Bolgheri. Här produceras viner som Ad Astra och prisbelönta Nectar Dei i en annan stil där internationella druvor ingår. Även Nittardis eleganta viner från Chianti Classico har genom åren erövat en mängd priser.

Familjen hyser också ett stort intresse för konst och Peter driver två konstgallerier. Som en hyllning till Michelangelo Buonarroti låter man sedan 1981 en erkänd konstnär varje år skapa etikett och omslagspapper för ett begränsat antal flaskor av Casanuova di Nittardi. Den 4 oktober lanseras en ny årgång av vinet: **Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa, 2022, nr 93692, 229 kr**.

På Systembolaget finns även Ad Astra Nittardi, 2020, nr 70231, 249 kr.



Storspelare från Toscana

Bonden Alfred Castellani från byn Montecalvoli söder om Pisa var känd för att göra bra vin. Dock var produktionen enbart för hushållsbehov. Men efter att ryktet spridit sig utanför byn började han buteljera och sälja sitt vin. Året var då 1903. Vinerna växte i popularitet och familjens namn spreds över hela Toscana och därefter i hela landet. Sedan 1982 leder karismatiska Piergiorgio Castellani, som är sjätte generationens vinmakare, familjeföretaget. Numera är även hans son starkt involverad i verksamheten.

Familjen Castellani har spelat en stor roll för vinnaringen i Toscana och Chianti och har fortfarande

de en stor betydelse för regionens utveckling. Genom åren har egendomen expanderat och idag är vingårdsarealen 1000 hektar. Odlingarna finns numera i hela Italien, från Sicilien i söder till Veneto i norr, men framför allt i Chianti. Till största delen är det sangiovese som ger vinerna sin karaktär, men man odlar även andra druvsorter. Redan i slutet av 1980-talet påbörjades ett omfattande ekologiskt arbete för att konvertera vinodlingarna från traditionellt till ekologiskt jordbruk. Även flaskor och förpackningar väljs med tanke på minsta möjliga miljöavtryck.

För många kanske namnet Castellani inte klingar bekant, men säger man Villa Puccini nickar nog de flesta igenkännande. Familjens flaggskepp är det vin från Toscana som säljs mest i hela Sverige och som funnits på marknaden i 24 år: **Villa Puccini Chianti, 2022, nr 70095, 119 kr**.

På Systembolaget hyllor finns även Villa Puccini Chianti Classico Riserva, 2018, nr 22328, 169 kr.



Budget eller lyx

Antipasti, pizza, pasta, frutti di mare, pannacotta, ja listan på läckra rätter från Italien kan göras lång. Få är de som inte älskar italiensk mat och framgången för det italienska köket ligger säkerligen i kombinationen mellan det enkla och det goda. Italiensk matlagning är sällan komplicerad och innefattar oftast fantastiska råvaror. Här frossar vi i några grön-vit-röda delikatesser och tipsar om passande drycker och som vanligt håller alla oavsett prislapp hög kvalitet och är prisvärda. Buon Appetito!

Antipasti

Betyder ordagrant "före måltiden". Antipasti är smårätter som har en självklar plats i det italienska köket där de inleder måltiden som aptitretare. De består ofta av diverse småplock som ostar, charkuterier, surdegbröd och inläggningar.

Ungt vin från "kungen av Beaujolais" Georges Duboeuf, med tydliga toner av skogshallon, körsbär och jordgubbar. Lättdruckat och perfekt kombo till charken.

Beaujolais Villages, 2022
Frankrike / 5003 / 129 kr



Bubblor är alltid rätt och här rosa sådana med inslag av röda bär och kex. Kittlande syra som skär genom det feta i både charkprodukterna och i osten. Festligt och gott.

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Rosé Brut
Frankrike / 7781 / 159 kr

Pizza frutti di mare

Pizza är en av världens mest populära maträtter. Denna fullproppad med skaldjur och en given favorit till alla som älskar havets läckerheter. Servera med kallt friskt vitt vin eller bubblor där syran gifter sig bra med saltan i blötdjuret.

En trevlig bekantskap proppad med inslag av Granny Smith-äpplen, gräpäron, gul persika samt vanilj och brynt smör som vittnar om ekfatslagring. Påtaglig och uppfriskande syra.

NYHET
Boschendal 1685
Chardonnay, 2023
Sydafrika / 20089 / 149 kr



Slå på stort med storartad champagne till den smarrika skaldjurspizzan. Sprudlande bubblor med smakbonanza av brioche, mogna gula äpplen, nötkrämm och pomelo. Délicieux.

Louis Roederer
Collection 244
Frankrike / 7602 / 569 kr

Bistecca alla fiorentina

Ryggbiff på ben som tillagas på grillen. Det här är en av de mest kända rätterna i det toscanska köket och kräver sitt vin. Vi väljer två rödpavor lagrade på fat med tanniner som gifter sig perfekt med proteinet.

Riktigt höjdarvin från vingårdar belägna på hög höjd. Körsbär, viol, hallon, mörk choklad kaffe, vanilj och en puff tobak är en del av den vida smakpaletten.

Tillfälligt sortiment
Montefalco Rosso
Araldo Caprai, 2021
Italien / 92319 / 175 kr



En jänkare med mycket av allt som sig bör. Toner av svarta vinbär, plommon, nougat och espresso. Pepprigt med en hel del strävhets och en hög alkoholhalt på närmare 15%.

Substance Cs
Cabernet Sauvignon, 2021
USA / 74083 / 199 kr

Risotto al funghi

Året är och förblir ett riktigt svampår. Sommarkantarellerna frodades, såväl som många andra sorter. Nu är det hög tid för höstsvampen och den lär vi också se en hel del av. Blanda i risotton och få en härlig hösträtt.

Bästsäljare från erkänd producent i Bourgogne där smak av Golden Delicious varvas med citrusstest, honungstoner och en behaglig örtighet. Fantastique.

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



Svamp och Barolo hör ihop som Piff och Puff. Kombo där vinets fina syra och tanniner gifter sig utmärkt med svampen och som får en att utbrista Mama Mia!

Ekologiskt
Barolo Albe
G.D. Vajra, 2020
Italien / 2398 / 299 kr

Pannacotta

Få är de som inte gillar denna norditalienska puddingdessert proppad med grädd. Pannacotta på svenska betyder "kokt grädd". Akompanjerat dryck som är sötare än efterrätten blir kombinationen himmelsk då dryck och rätt höjer varandra till skyarna.

Fransk cider som håller nollan. Utan tillsatser och fylld till brädden med massor av äpplen, främst röda samt inslag av nyslungad honung, blodapelsin och en och annan krydda.

Galipette Non-Alc
Pommes à cidre
Frankrike / 11964 / 18,90 kr
(330 ml)



En riktig liten sötnot från Toscana med underbara inslag av torkad aprikos, nötter, mörk choklad, knäck och en frisk fläkt av vanilj. Smakens till sist droppen.

Ruffino
Vinsanto Serelle, 2020
Italien / 8119 / 189 kr
(375 ml)

Vintugg med Jenny och Caroline



Spaghetti alla puttanesca

4 portioner

1 gul lök
2 vitlöksklyftor
1 röd chilifrukt
olivolja
6 sardellfiléer
2 förpackningar skalade tomater à 400 g
1 msk oregano
1 ½ - 2 dl svarta oliver
2 msk kapris
salt
nymald peppar

Till servering
ca 400 g pasta, t ex spaghetti
riven parmesanost

1. Skala och hacka lök och vitlök. Kärna ur och hacka chilin.
2. Mjukstek löken i olivolja utan att den tar färg, cirka 10 minuter. Tillsätt vitlök och chili mot slutet. Lägg i sardellerna, rör om och koka ihop någon minut.
3. Tillsätt tomater och oregano och koka på svag värme under lock cirka 30 minuter. Blanda i oliver och kapris efter halva tiden. Smaka av med salt och peppar.
4. Koka pastan i lättsaltat vatten. Häll av kokvattnet någon minut före den koktid som anges på förpackningen. Låt pastan rinna av.
5. Häll ner pastan i grytan och blanda noga. Låt dra under lock någon minut. Servera med parmesanost.



Foto: Janine Laag

Spaghetti alla Puttanesca, glädjeflickans spaghetti. En klassisk rätt från Neapel där smaken av sardeller, kapris och oliver balanseras av söta mogna tomater. Om hur glädjeflickans pasta fått sitt namn tvistar de lärde, men eftersom rätten är enkel och snabblagad kan man föreställa sig att den kom till en kväll på de ingredienser som glädjeflickan hade i sitt skafferii. Men det finns också en liknande teori. På 1950-talet hade man statliga bordeller i Italien. De kallades case chiuse, stängda hus, eftersom fönsterluckorna alltid skulle hållas stängda för att verksamheten inte skulle väcka anstöt. De prostituerade fick bara handla en dag i veckan så maten fick bygga på konserver.

Tomatsås förekommer i olika skepnader och för många av oss är den ofta en perfekt vardagsräddare. Vegetariska varianter som brukar gå hem hos alla är tomatsås som toppas med krämig burrata eller Pasta alla Norma, den goda auberginepastan från Sicilien. Gillar man fläsk är Amatriciana en favorit. Vid sidan av Carbonara, är detta den mest populära pastarätten i Rom. Här får tomatsåsen en djupare och mörkare ton av en skvätt rödvin och guanciale (griskind) eller pancetta. Men inget slår kändisen, den tomatbaserade "pastan från Bologna", Bolognese, som tack vare sina ingredienser är den mest rustika och mustiga varianten. Men eftersom vi båda älskar sardeller var en smakrik Puttanesca ett enkelt val för oss den här gången. Mötet mellan tomat, sälta och umami från sardeller såväl som kapris och oliver är oslagbart gott. Lägg därtill en gnutta chili eftersom receptet är från landets södra del.

Pasta är en mångsidig maträtt som kan varieras i det oändliga. I norra Italien befinner man sig i "grädd- och smörland" medan man i södern är i

tomat- och olivoljeländ. Pastan i sig är neutral i smaken och därför styrs dryckesvalet mer av såsen. Grundregeln är densamma som vid all kombination till mellan mat och dryck. Ju lättare pastarätt, desto lättare typ av vin. Om man adderar sälta och fett till pastarätten fungerar dessa komponenter som smakbryggor vilket gör det enklare att para ihop maträtten med vinet. Exempel på den typer av ingredienser kan vara oliver, salt ost eller en fruktig olivolja.

I sydvästra delarna av Italien tänker man regionalt och serverar vitt vin av regionens druva fiano till Puttanescan. Det viktiga är att det vita vinet är friskt och fruktigt med hög syra, men även ett torrt friskt och mineralkomplex vin passar bra. Ett lätt och rödbärgigt rödvin med tydlig syra som möter syran och friskheten i tomatsåsen är också ett utmärkt val. Vinet får gärna bjuda på en örtighet som smakspeglar pastasåsens örter. Ljus lager i pilsnerstil passar de flesta pastarätter genom sin brödighet och måttliga halt av beska. Den här gången har vi valt ett alkoholfritt.

Fruktigt vin med krispiga gröna äpplen, päron samt söta vita persikor. Mineralitet och frisk lime ger fräschör och norditalienskt örtighet skänker glädjeflickans pasta pur glädje.

Mezzacorona
Müller-Thurgau, 2023
Italien / 20086 / 99 kr



När du vill ha ett glas rött till Puttanescan; vinets bärighet och höga syra tillsammans med ett knippe färska örter matchar sältan och umami såväl som tomatsåsens friskhet och örtighet.

NYHET
Velo Barbera, 2023
Italien / 2699 / 45 kr
+ 1 kr i pant (250 ml)

Toner av vetebrod och karaktär av frisk citron och koriander gör att det alkoholfria veteölet möter umamin såväl som den syrliga tomatsåsens fint. Men den fräscha fransosen är även en väldigt trevlig sällskapsdryck.



1664 Blanc Alcohol free
Frankrike / 1197 / 15,40 kr



Druvan fiano levererar här stort i ett livligt, elegant och gulfruktigt vin med honungston i en lyckad kombination med färska örter, friska krusbär och mineral. Säljstart 27 september.

Tillfälligt Sortiment
Montelapio
Fiano di Avellione, 2022
Italien / 90032 / 170 kr

THE WANTED DARE TO BE BOLD

RÖTT SOM ROCKAR LOSS MED INSLAG AV
MOGNA KÖRSBÄR, CHOKLAD MÖRK SOM
SYNDEN, KARDEMUMMA OCH VANILJ.



www.solera.se

The Wanted Zin Zinfandel Old Vines / Italien / Nr 74659 / Pris 95 kr (750 ml) 279 kr (3000 ml)

Alkohol är beroendeframkallande

Kustens delikatesser

Cucina regionle, det regionala köket, är i högsta grad levande i Italien. Längst ner vid "tån" och "klacken" möts två kustlinjer och här är förstas fisket viktigt. Typisk för de södra regionerna är även tomaterna, det var i Neapel som tomatkonservindustrin uppstod. Man låter också gärna peperoncino ge sting åt maträtterna. Och eftersom omkring hälften av all olivolja i Italien kommer från Apuliens uråldriga olivträd är naturens gröna guld en viktig ingrediens.



Fritto misto

Överallt i södra Italien frestar restaurangerna med spröd och nyfriterad fisk. Fritto Misto brukar bestå av en tallrik med olika sorters fisk och skaldjur men varierar beroende på region och kan även innehålla kött och grönsaker. Citronklyftor till är ett måste, men på Sicilien kan man också få citronmajonnäs med harissa, ett tydligt arv från araberna.

4 portioner

600-750 g vit fiskfilé av fast sort, jätteräkor, vanliga nordhavsräkor, bläckfiskringar, babybläckfisk
1-2 ekologiska citroner
grönsaker, t ex vaxbönor, fänkål, zucchini, broccoli
citronklyftor och flingsalt

Fritersmet

100 g vetemjöl
en nypa salt
nymald vitpeppar
1 krm chilipeppar
3 msk olivolja
1 ägg, delat i gula och vita
½ dl vatten
½ dl vitt vin
ca 1 liter solrosolja till fritering

Citronmajonnäs (ca 3 dl)

2 rivna vitlöksklyftor
1 msk pressad citron
2 äggulor
2 dl rapsolja
½ dl olivolja
1 tsk rivet citronskal
1-2 krm harissa
salt

- Blanda mjöl, salt, peppar, chilipeppar, olivolja, äggula, vatten och vin till en slät smet. Låt vila 30 minuter. Vispa äggvitan till fast skum och vänd ner i smeten.
- Torka fisk och skaldjur och skär fisken i bitar. Skiva citronen. Skär grönsakerna i bitar.
- Hetta sakta upp oljan i en gryta till 180 grader.
- Doppa grönsaker, fisk och skaldjur vartefter i smeten. Skaka bort överflödigt smet.
- Friter lite i taget, ett par minuter till gyllenbrun färg. Ta upp med hälslev och låt rinna av på dubbelt hushållspapper. Strö på flingsalt.
- Varmhåll under tiden resten friteras, det går bra en liten stund i ugnen. Men för att den krispiga ytan ska behållas bör fritto miston serveras i princip genast.
- Majonnäs: Lägg ner vitlök, citronsaft och äggulor i en hög smal skål. Häll på oljan. Sätt ner stavmixern i botten på bågaren. Starta mixern och håll den i botten cirka 5 sekunder tills en majonnäs bildas i botten.
- För mixern uppåt och fortsätt mixa cirka 5 sekunder. Mixa inte för länge, då kan majonnäsen skära sig. Rör ner citronskal, harissa och salt.

Fiskarhustruns skaldjurspasta

En välagad skaldjurspasta är alltid lika lyxigt. Att tillaga pasta på fiskarens eller fiskarhustruns vis betyder att pastan får dra i buljongen eller såsen. På så sätt tar pastan till sig alla härliga smaker. I den här rätten är torkad pasta att föredra.

4 portioner

3 bananschalottenlökar
3 dl torrt vitt vin
1 nätpåse blåmusslor, 1 kg
400 g jätteräkor utan skal (ASC- eller MSC-certifierade)
300 g hel babybläckfisk, bläckfisktuber eller skivade bläckfiskringar
3 msk + ¾ dl olivolja
4 vitlöksklyftor
1 smulad peperoncino eller 1-2 krm chiliflakes
1 förpackning körsbärstomater, 400 g
salt
4 dl hackad bladpersilja
400 g torkad linguine
ca 4 msk av pastans kokvatten

- Skala och skiva löken tunt. Lägg den i en panna med lock ihop med 2 dl av vinet.
- Låt koka på svag värme under lock, cirka 30 minuter. Löken ska bli väldigt mjuk.
- Rengör musslorna och kasta dem som inte sluter sig när man knackar på dem.
- Stek räkor och bläckfisk hastigt i 3 msk olivolja.
- Skala och hacka vitlöken. Tillsätt vitlök, chili och ¾ dl olivolja i pannen med lök. Fräs någon minut.
- Tillsätt resten av vinet och tomaterna. Koka ihop under lock cirka 10 minuter. Mosa tomaterna. Smaka av med salt.
- Höj värmen. Lägg ner musslor, räkor och bläckfisk. Fortsätt koka under lock tills musslorna öppnat sig, cirka 5 minuter. Blanda i persilja.
- Koka pastan i saltat vatten, håll av kokvattnet ett par minuter före den kottid som anges på förpackningen. Spar cirka 4 msk av kokvattnet.
- Häll över sparat kokvatten och pastan i skaldjurspannan. Vänd försiktigt runt och låt sedan dra någon minut under lock.



Varför ändra på ett vinnande koncept? Skaldjur + vitt vin=sant! Hög syra och fräschör vill vi ha i vinet för att möta och "skära igenom" den friterade ytan. För vår del blir det ett knasterortrt vulkanvin med mineralkaraktär och friska bubblor.



Lätt rökigt vitt vin från hyberhappade Etna. Med mineralitet från vulkanens jordmån som tillsammans med inslag av gula äpplen, ananas, örter, krispiga krusbär och grillad citron gör smaklökarna lyckliga.

Tillfälligt sortiment
Ekologiskt
DeAetna Bianco
Terra Costantino, 2022
Italien / 92574 / 189 kr

Här är spännande bubblor från engelska syd-kusten. Krispiga Gran-ny Smith, vita persikor, fluffig brioche och frisk passionsfrukt samt fläkt av lime och mineral gör skaldjurens likväl som bubbelälskare lyriska.

Tillfälligt sortiment
Exton Park
Reserve Blend RB 32 Brut
England / 95085 / 429 kr



Med ett vitt fruktigt vin som bjuder på blommiga toner eller en elegant fräsching med skön textur blir valet inte lätt. Gemensamt för båda vinerna är den höga friska syran som trivs ihop med både såsens friskhet och skaldjurens.



Druvtypisk, pigg och krispig albariño från trendiga Rias Baixas. Gulfruktiga aromer, citrus och vita blommor i kombination med Atlantens svala vindar som ger en dosör av mineralitet och salt havsbris.

Villa Dauga Albariño, 2023
Spanien / 2320 / 129 kr

Vitt från norra Italien bjuder på krispiga gröna toner av krusbär, nässlor, äpplen och lime liksom svarta vinbärsblad. Några månaders lagring på jästfällning ger angenäm textur ihop med den torra elegansen.

Winkl Sauvignon, 2023
Italien / 2799 / 219 kr



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

Zenato – familjen med vinet i sitt DNA



Foton: Zenato

I hjärtat av Veneto huserar familjeföretaget som tillhör en av regionens främsta och mest betydelsefulla vinproducenter. Tack vare passion och hårt arbete tillsammans med nytänk och kärlek till arbetet skapar familjen högkvalitativa viner i absoluta toppklass. Följ med till Zenato, en familj där vinet inte bara är en livsstil utan även är djupt förankrat i deras DNA.

En familjeangelägenhet

Familjen Zenatos vinhistoria började 1960 då Sergio och hans fru Carla Zenato förälskade sig i San Benedetto di Lugano, beläget vid Gardasjön i norra Italien. Då Sergios övertygelse om att kunna producera toppviner härifrån var omedelbar var flytten hit enkel. En av Sergio Zenatos främsta förmågor var att identifiera den optimala växtplatsen för varje enskild druva och att låta varje vin förmedla sin unika terroir. Med fokus på hantverk, kvalitet och stor omtanke för jorden i kombination med en stor dos passion lade de grunden till vad Zenato är idag, en producent som år efter år tillverkar högklassiga viner. När Sergio gick bort övertog barnen Alberto och Nadia stafettpippen för att driva vinhuset vidare. För dem har det alltid varit självklart att följa i sin pappas fotspår då de redan sedan barnsben fick vara med bland vinrankorna och medverka i arbetet på vingården. De kompletterar varandra väl. Alberto representerar det stabila och traditionella och för med noggrannhet sin pappas arv vidare medan Nadias mer kreativa förmåga ständigt fångar upp och utvecklar nya projekt. De uttrycker båda att terroir finns lika mycket i jorden som i deras blod.

Här ser man rött, men även vitt

De flesta förknippar regionen främst med röda viner såsom Valpolicella, Ripasso och kungen av viner gjorda på torkade druvor, Amarone. Alla unika och klassiska vintyper vars stilar är omtyckta världen över. Det är även det röda vinet Zenato är mest känd för men vad som dock är okänt för många är att det i deras fall började med en grön druva för 60 år sedan. Det var i trakten vid Lugana i södra delen av Gardasjön, ett område familjen därför vurmar extra mycket för. Här på de 95 hektar stora området av vingårdar tillverkas friska och aromatiska vita viner av hög kvalitet. De kan dessutom stoltsera med att vara de första att exportera vita viner härifrån till resten av världen. Bredden av Zenatos viner är stor och även om familjens själ stannar i Lugana, så bultar deras hjärta extra hårt för Valpolicella där man främst ser rött.

Det är höjdskillnaden som ger kvalitetsskillnaden

De bästa vinerna i Valpolicella tillverkas av druvor som odlas uppe på kullarna på högre höjd. Dessa viner är kända som "Classico", något som också är angivet på vinernas etikett. Zenatos vingårdar är belägna på sluttningarna av Monte di Costa Lunga. Här på flera hundra meters höjd blir temperaturen svalare, vilket skapar idealiska förutsättningar för en långsam mognad av druvorna. De druvor som främst används i Zenatos viner är de för regionen kända amaronedruvorna; corvina, molinara och rondinella, men även de mindre kända oseleta och



Carla Zenato tillsammans med barnen Nadia och Alberto.

corvino. Det är dessa druvor från hög höjd som ska ta konsumenten till ännu högre höjder. Av dem görs Zenato Valpolicella Superiore, Ripassa och Amarone, viner som visar och bevisar Alberto och Nadias passion för hantverket och deras villkorlösa kärlek för regionen.

Syskonparet lämnar inget åt slumpen utan producerar klassiska viner med elegans, fräschör och smakrikedom utifrån minsta detalj. Deras främsta strävan är att, precis som deras far, tillverka storslagna viner som alltid speglar regionens terroir och som stannar kvar i folks minne länge.

På Systembolaget finns både röda och vita viner från Zenato. De som idag finns i det fasta sortimentet är **Valpolicella Classico Superiore, 2021**, nr 12385, 159 kr; **Ripassa Superiore, 2020**, nr 12324, 249 kr samt **Amarone della Valpolicella Classico, 2018**, nr 32145, 500 kr.





Saltimbocca alla romana

Klassisk kalvschnitzel med lufttorkad skinka och färsk salvia. Saltimbocca betyder "hoppas i munnen", och visst gör de lättätta och möra schnitzlarna skäl för namnet.

4 portioner

ca 500 g kalvinnanlår i ½ cm tjocka skivor
salt
nymald peppar
ca 150 g lufttorkad skinka i tunna skivor
färsk salvia
smör
ca 1 ¼ dl torr marsala eller vitt vin
cocktailpinnar eller tandpetare

1. Lägg köttskivorna på en skärbräda och täck med plastfolie. Banka ut dem till cirka 2 millimeters tjocklek, till exempel med en kastrull.
2. Krydda med salt och peppar. Lägg en skiva skinka och ett par salvia-blad på varje köttskiva. Vik köttet dubbelt och fäst med cocktailpinnar eller tandpetare.
3. Stek köttet i smör tills det är precis genomstekt, cirka 3 minuter på varje sida. Lyft upp och varmhåll under folie.
4. Håll eventuellt bort fetten från pannan. Håll vinet i pannan och koka ihop ett par minuter. Lägg upp köttet och ringla över vinskyn.



Ett rödbärgigt vin som trivs ihop med kalvkött. Addera kryddighet från fat, mjuk nougat, peppar och det är inte bara saltimboccan som "hoppas i munnen".

NYHET
Nederburg Winemasters
Grenache, 2023
Sydafrika / 2264 / 109 kr

"Köttvin" fyllt av svarta vinbär, björnbär och katrinplommon i samklang med ekfatstoner. Lagerblad och lakrits ger fin spegling till salvian i maträtten.

Maze Cabernet Sauvignon
Grand Reserve, 2019
Australien / 2328 / 119 kr



Ugnsbakad rigatoni

Pastagrätäng med tomat och mozzarella äts över hela Italien. Vi inspireras från norr och kikar mot Bologna och Modena i Emilia-Romagna och låter en lättlagad Bolognese med balsamvinäger förgylla vår gratäng.

4 portioner

400 g nötfärs
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
olivolja
1 krm chiliflakes
3 förpackningar passerade tomater à 400 g
1 dl vatten
1 kruka basilika
2 msk balsamvinäger
salt
nymald peppar
400 g rigatoni
4 dl riven parmesanost
2 mozzarellaostar

1. Skala och hacka lök och vitlök. Mjukstek löken i olivolja några minuter. Blanda i färs och vitlök och bryn färsen smulig. Tillsätt chili, tomater och vatten. Koka sakta under lock 20-30 minuter.
2. Riv ner basilikabladen och smaka av med vinäger, salt och peppar.
3. Sätt ugnen på 225 grader. Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Håll av kokvattnet.
4. Blanda pastan med hälften av såsen och 1 dl parmesanost.
5. Lägg lite av pastan i en smord ugnsfast form. Håll på mer sås, parmesanost och mozzarellabitar. Upprepa på detta sätt tills alla ingredienser är slut. Avsluta med ett lager parmesanost.
6. Gratiner mitt i ugnen tills gratängen har fin färg, cirka 20 minuter.

Mörka bär och tydlig fruktighet tillsammans med värmande och kryddiga toner gör vinet till en utmärkt följeslagare till pasta, chark, grytor och ost.

Rubesco Lungarotti, 2020
Italien / 2942 / 129 kr



Perfekt partner i det italienska köket, medelfylligt och mörkbärgigt, blå plommon med skön och kryddig fatkaraktär av ceder, kakao, nötter och pomerans.

Tillfälligt sortiment
Ekologiskt
Valiano
Chianti Classico, 2021
Italien / 92565 / 165 kr



CASALFORTE

Crafted for your closest friends

Casalforte Collezione Campistorti är ett fylligt och fruktigt boxvin. Doften är intensiv med fruktiga och lite mörka toner som körsbär, tobak och söt lakrits. Smaken går i samma stil. Där finns syltiga jordgubbar, svarta vinbär och mörk choklad. Eftersmaken är fruktig med en liten söt vaniljton som skvallrar om att en viss andel av blenden har fått mogna på ekfat.

Ett bra vin som passar till sommarens grillmiddagar!

Lokaltidningen.se, juni 2024

Prisvärt!

Allt om Vin Nr 6, 2024

ITALIANO VERO

"Italiano Vero" betyder "äkta italiensk" och varumärkets filosofi kretsar kring att erbjuda genuina italienska viner som representerar det bästa av italiensk vintradition. Fokus ligger på autenticitet, kvalitet och hantverk.



CASALFORTE



ITALIANO VERO

NEW DESIGN

Festligare.se

Casalforte Collezione Campistorti 2022 - Art nr 6364 - 300 cl - 13,5 % vol - 259 kr



PLEASE ENJOY RESPONSIBLY

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

Gott & smått

Deckardebut av vinjournalist

För dig som gillar både vin och deckare, här är boken för dig. Andreas Grube är ett välkänt namn för många som hyser ett vinintresse. Nu släpper han en bok i en alldeles egen genre; vindeckare. "I vinet ingen sanning" kostar 229 kr på adlibris.com



Blått är flott

Klassisk design

Äkta italiensk kaffeupplevelse får man med Bialettis ikoniska "Moka Express" från 1933. Även logotypen från 1953, mannen med mustaschen, är legendarisk och föreställer Renato Bialetti, son till grundaren Alfonso. Olika färger och storlekar hittar du på cervera.se



Möte mellan giganter

I serien Blu Mediterraneo möts de två italienska giganterna Smeg och Dolce & Gabbana i en uppseendeväckande kökskollektion. Här finns små köksapparater likväl som espressomaskin, kylskåp, gasspis och köksfäkt. Mer information om de olika produkterna på smeg.com

För pastadålskaren

Handboken för dig som vill göra grym pasta och lära dig laga alla älskade favoriter från det italienska köket. Oskar Montano har inspirerats av sin italienska morfar och hans italienresor har resulterat i en ny stjärna på bokhyllan. Boken släpps 27/9. Pris 249 kr på adlibris.com



Sverige möter Italien

Giovanna Hilke, grundaren till detta svenska varumärke, har en fot i Sverige och en i Italien. I hennes design kombineras italiensk elegans med skandinavisk stramhet. Pris för den smäckra koppen Strisce Nero är 549 kr. Mer inspiration och produkter finns på hilkecollection.se



Vi firar äpplets dag 25/9 med svenskt i glaset



Norrländska vinterkyllan levererar

Lyckat samarbete mellan artisten Petter och västerbottniska Brännland. Den frysta äppelmustens koncentrerade smak lagras 60 månader på ekfat vilket ger underbart smakregister; röda äpplen, mörkt bränt socker, smörkola, torkad frukt, nötter, ceder och vanilj. Njuts kylt till äppeldessert och lagrade grönmögelostar.

Brännland iscider P.LEX, 2018
nr 31987 / 199 kr (187 ml)

Gyllengula bubblor från Småland

Det anrika familjeföretaget Åbro bryggeri från Vimmerby har funnits sedan 1856. I deras torra äppelcider hittar vi smak av gula höstäpplen, varma kryddor och en aning apelsinzeest som gör att den till svamptoast, maträtter med fågel och ljus kött eller krämig vitmögelsest.

Lustgårdens Cider Torr Äpple
nr 1849 / 17,90 kr + pant 1 kr (500 ml)



Både &

Vegetarisk eller animalisk färs? Nu slipper vi välja. Höstens matiga nyhet kommer från Smak av SVEA; en färs gjord på hälften nötkött och hälften linser. Lika nyttig som god med fullvärdigt protein från båda råvarorna och fibrer från linserna. Färsen är helt utan tillsatser och passar i Bolognese såväl som i andra färsrätter. Mer information och recept finns på smakavsvea.se



Bubblor utan ?

Efter att ha jobbat med familjer som kämpat med alkoholrelaterade problem sadlade familjeterapeuten Moa Gürbüz om. 2013 startade hon Oddbird för att skapa goda alkoholfria viner. Två sprudlande italienare är:

Oddbird Spumante Non Alcoholic
nr 19019 / 88 kr

Oddbird Spumante Rosé Non Alcoholic
nr 11943 / 88 kr

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

PRISVÄRD
79KR
EKOLOGISK

INTERNATIONAL CHALLENGE 2023
GOLD
GILBERT & GAILLARD

tryckestistan.se
No.3
BRONS

ORGANIC
TERRE
SICILIANE
Caturralle Strisce
2022

EUROPEAN
COLLECTION
CHILL
OUT

FINNS
ATT BESTÄLLA!

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

Höstig tiramisu med äpple

Dra upp mig eller pigga upp mig är en ordagrann översättning av tiramisu. Och det sägs att det var därför den här desserten en gång kom till, som en närande rätt att njuta av när man känner sig nedslagen. Vår variant blir extra luftigt tack vare de vispade äggvitorna som lyfter desserten till himmelska höjder. Lägg därtill en kompott av höstäpplen, kardemumma och en skvätt äppelsmakande calvados och man kan inte bli annat än piggelin.

6 portioner

ca 1 liter skalade äppelbitar
¾ dl strösocker
1 tsk nystöta kardemummakärnor
3 äggulor + 3 vitor
1 urskrapad vaniljstäng
1 ½ dl florsocker
375 g mascarpone
¾ dl kallt espressokaffe
¾ dl calvados eller konjak
ca 15 savoiardikex
kakaopulver

1. Sjud äppelbitar, socker och kardemumma på svag värme under lock, cirka 10 minuter. Mosa äppelbitarna grovt och låt kallna.
2. Vispa äggulor, vaniljfrön och florsocker. Vispa ner mascarponen till en jämn smet. Vispa inte för länge och hårt, då blir smeten lös.
3. Vispa äggvitorna styva och vänd försiktigt ner dem i krämen.
4. Blanda espressokaffe och sprit.
5. Doppa kexen snabbt i kaffe-blandningen, några i taget. Lägg ett lager i botten på en skål eller form. Bred därefter över hälften av äppelmoset och ett lager mascarponekräm.
6. Upprepa samma sak en gång till: kex, äppelmos och sist ett lager mascarponekräm.
7. Sikta över kakaopulver. Låt tiramisun stå till sig minst 4 timmar i kylan, men helst över natten. Sikta över lite mer kakao vid servering.

Gott slut



Bonpas
fondée en 1318

FRÅN HJÄRTAT AV RHÔNEDALEN

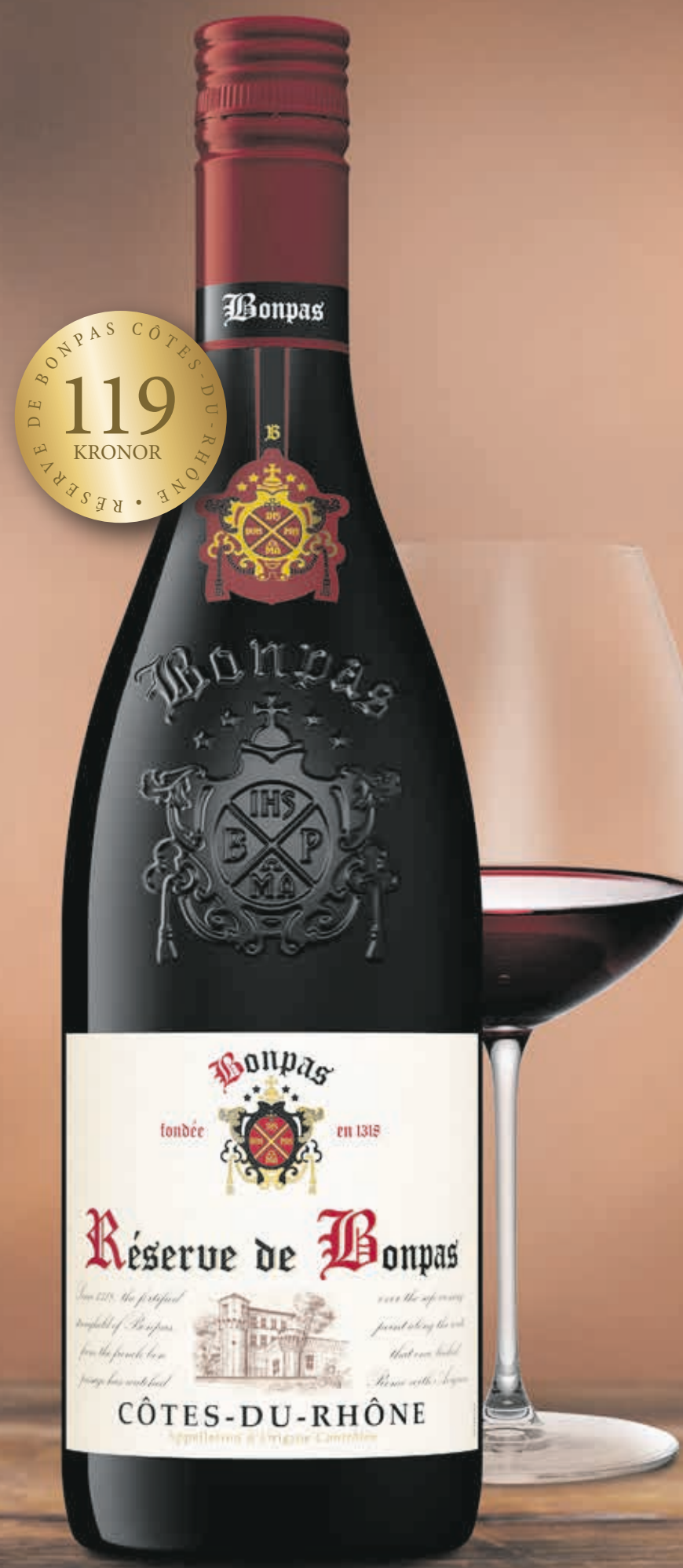
700 ÅR AV VINHISTORIA i glaset.
Vinhuset Bonpas ligger i södra Rhône-dalen. Här har man producerat generösa och välbalanserade viner sedan 1318. RÉSERVE DE BONPAS Côtes-du-Rhône är ett smakrikt rött vin med toner av skogshallon, svartpeppar, blåbär, lagerblad och mynta. Passar utmärkt till såväl kött, som vegetariska rätter. Eller varför inte till några goda ostar!

”FYND!”

VINBÖRSEN, 9 SEPT 2024.

”Réserve de Bonpas är ett så kallat ”säkert kort” som jag ofta och gärna rekommenderar.”

GUNILLA HULTGREN KARELL, 9 SEPT 2024.



BONPAS RÉSERVE DE BONPAS. ART.NR 2016, 750 ML, 13,5% | GIERTZ.SE



SCANNA
MIG

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

NYHET

PORETTI BIRRA ITALIANA



Poretti Premium Lager, Alk. 5% vol. Art nr. 80202, 330 ml 14:90 kr. Distribution av Carlsberg Sverige AB. Konsumentervice 020-78 80 20. www.carlsbergsverige.se.

**Alkohol är
beroendeframkallande.**