

NUMMER 8, 2024

ät&drick!

mat
dryck
inspiration

Viva España

Från fiesta till siesta

Tapas & pinchos

– små rätter,
stora upplevelser

Presidentval i USA

– vinnande viner
till valvakan

Rosa oktober

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.

Nu är det inne att mysas inomhus

Nu går det inte att blunda längre. Även om sommaren har varit ovanligt lång i år har nu hösten gjort sitt intåg och det med bravur. Linnen och shorts har gått i ide och bytts ut mot bylsiga tröjor, mössor och vantar. Träden visar sig i färgglad prakt och mörkret sänker sig tidigare och tidigare utomhus. Med stearinljus i staken, inbjudande mat på tallriken och gott i glaset lyser vi upp hösten och välkomnar en mörkare årstid.

I det här numret reser vi till sol-dränkta Spanien, ett land som ligger många svenska varmt om hjärtat, både när det gäller stränder, storstad, kultur och gastronomi. Och givetvis går det inte att skriva om landet och mat i samma mening utan att nämna tapas och pinchos. Vi bjuder på en handfull recept av de omåttligt populära smårätterna, från salta mandlar och iberisk skinka till sardeller, oliver. Gazpachon har vi valt att värma nu när det är höst. Mat som uppvisar en bred smakpalett trots sin mindre storlek. Kort och gott små rätter med stora smaker. Tjusningen med dessa läckerheter är att de går utmärkt att äta både separat som enskild rätt och att äta tillsammans för att få lite

av allt. De är dessutom perfekta att dela. Sharing is caring och så vidare. Naturligtvis kommer godbitarna med våra dryckestips. Under vinjetten Gott slut avslutar vi med spanska flaggan i topp med en urgod crema catalana som kommer lämna få, om någon, oberörd. Viva Espana!

Vem vinner kampen om Vita huset den 5 november? Svaret står än så länge i stjärnorna och vi håller tummarna för att det inte blir en trumpen tillställning. För att uppmärksamma det stundande presidentvalet i USA bjuder vi den här gången under Budget eller Lyx på dryckestips till några av landets mest älskade och klassiska rätter. Se till att frossa in valvakan med god mat och dryck och glöm för guds skull inte popcornen.

Trevlig läsning!

/Jenny och Caroline



I grå oktober färgas hela Sverige rosa och vi vill uppmärksamma alla att stötta forskningen kring bröstcancer genom att köpa Rosa Bandet. Tillsammans ska vi krossa canceren.



Jenny Asplund

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

Caroline Hoffberg

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

I REDAKTIONEN:

REDAKTÖR
Caroline Hoffberg
caroline@atodrick.se

REDAKTÖR
Jenny Asplund
jenny@atodrick.se

GRAFISK FORMGIVARE
Mia Holmberg
mia@atodrick.se

FOTOGRAF
Ove Lindfors

FÖR ANNONSERING
kontakta:
annons@atodrick.se

Tryck: BOLD Stockholm

FÖLJ OSS GÄRNA
www.atodrick.se
@atodrick

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

Omslagsfoto: Canary Islands Tourism

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
MÄGISKA
BUBBLOR

Alkohol är beroendeframkallande



Höstens
långkok

Vinkoket lammlägg med pumpapuré

Vi möter hösten med värmande långkok och bjuder på lammlägg som får puttra länge i ugnen. Till det mörka köttet och den smakrika vinskyn passar något söt pumpapuré väldigt bra till.

4-6 portioner

6 små lammlägg
smör
salt

nymald peppar
4 rödlökar
3 hela vitlökar
3 lagerblad
rejält med färska rosmarinkvistar
4 dl rödvin
½ dl flytande honung

Pumpapuré
ca 1,2 kg pumpa
3 msk smör
1 dl crème fraiche
salt
nymald peppar

- Kött:** Sätt ugnen på 200 grader. Bryn lammläggarna i smör, salta och peppra. Lägg över i en stor ugnsfast form.
- Skala och dela rödlökarna och dela vitlöckarna tvärsöver.
- Lägg rödlök, vitlök, lagerblad och örtkvistar runt köttet, håll på vin.
- Täck med aluminiumfolie. Stek mitt i ugnen tills köttet är riktigt mörkt, cirka 1 ¼ timme. Ös läggarna några gånger under tiden.
- Blanda honungen med lite av stekskyn. Pensla läggarna med honungsskyn. Fortsätt steka utan folie tills läggarna har fin färg och stekyta, cirka 20 minuter.
- Puré:** Sätt ugnen på 200 grader. Skala pumpan och skär i bitar.
- Smält smöret i en ugnsfast form. Lägg i pumpan och vänd runt. Rosta mitt i ugnen tills den är mjuk, cirka 25 minuter.
- Mixa pumpan och smöret tillsammans med crème fraiche, salt och peppar.

SUPERFYND!
-DVPE NR 501

ALMA
PORTUGUESA

NYHET PÅ HYLLAN!

ALMA betyder själ på portugisiska och vinet som är fruktigt och generöst passar utmärkt till höstens mustiga mat.

ALMA PORTUGUESA 2023
NR 20093 • 229 KR • 3 L • 12% VOL.

www.morningstarbrands.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Bonpas

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.

SCANNA MIG

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

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

Vinlandet Spanien - från ful ankunge till vacker svan

Spanien är det klassiska vinlandet i sydvästra Europa som många svenskar tagit till sina hjärtan, inte minst tack vare dess sol, stränder, mat och dryck.

På 1970-talet då charterresorna fick en boom var det många som på plats fick mersmak för landets viner, något som också märktes på vinförsäljningen här i Sverige. Populariteten kände inga gränser men i början av 1990-talet svalnade intresset då andra vinländer pockade på uppmärksamhet. Vid den här tiden beskrevs spanska viner inte sällan som traditionella, ekfatstyngda och billiga. Idag representerar landets viner något helt annat och är ett av de vinländer i världen där det händer allra mest just nu. Detta både på grund av klimatförändringar som ställer höga och nya krav på producenterna men också tack vare den nya generationens vinmakare som lever efter ledorden modernt och nytänkande.

Spanien har störst vingårdsareal i hela världen, närmare 950 000 hektar. Trots detta producerar både Frankrike och Italien större volym vin då de kan plantera vinstockarna

tätare och därmed få större skördeuttag. I Spanien gör hetta och brist på regn att avkastningen på många ställen blir otroligt låg. Skyddande bergskedjor och hög höjd som kännetecknar topografin i landet gör dock vinodlingen möjlig även i heta och nederbördsfattiga områden. Sedan mitten av 1990-talet är också konstbevattning tillåtet vilket underlättar möjligheten för vinodling.

Historia

Spaniens vinhistoria går tillbaka så långt som över 3000 år och har haft en central betydelse i det spanska samhället sedan dess. I början spelade fenicierna en avgörande roll i södra Spaniens vinproduktion då de introducerade vingårdar framför allt i Andalusien. Här grundade de städer som Cádiz (sågs vara Europas äldsta stad) samt Jerez, världskänd för sin sherry. De införde tekniker för vinodling som förbättrade både kvalitet och effektivitet. Efter dem fortsatte romarna vinutvecklingen. På 700-talet invaderades Spanien av morerna och vinproduktionen blomstrade ytterligare trots de strikta alkoholreglerna införda med den islamiska kulturen. Morerna besegrades till slut och 1492 kunde kungariket Spanien bildas. På 1800-talet

drabbades Spanien som så många andra länder i Europa av den förödande vinlusen, vilket ledde till en nedgång i produktionen. Så småningom kunde vinindustrin återuppbyggas. Efter drygt 30 år av diktatur, då general Francisco Franco styrde landet med järnhand fram till 1975, demokratiserades Spanien 1978 och delades då in i 17 regioner där stor frihet nu ges till självstyrelse.

I modern tid har Spanien blivit vida känt för sina kvalitetsviner, främst kraftfulla röda från regionerna Rioja, Ribera del Duero och Priorat. Vita viner är på stark frammarsch vilket inte minst Galicien i norra Spanien är ett starkt bevis på. Dagens spanska vinproduktion präglas av en förening mellan tradition och innovation, där ekologisk odling och nya vinframställningstekniker tar plats vid sidan av klassiska metoder. Spanien erbjuder viner i alla prisklasser och omfattar allt från rustika lantliga bordsviner till exklusiva internationella toppviner.

Tack vare uppdaterad utrustning och vinmakares nytänk har många spanska viner fått en mer modern stil. Tilläggs kan att Spanien sedan 2003 har flera ursprungsskyddade vinregioner, (DO) vilka har strikt reglerade kvalitetsstandarder som ska säkerställa högkvalitativa viner. Varje DO reglerar bland annat vilka druvor som får användas, vilken alkoholhalt vinerna ska hålla samt lagringstid och riktlinjer för märkning kring ursprung och kvalitet.

Lagringstider

Att lagra vin på fat är väldigt vanligt i Spanien och lagringstiden kan anges på etiketten med följande benämningar:

Joven

Ungt vin utan årgångsbeteckning gjort för omedelbar konsumtion. Ingen eller lite lagring på ekfat.

Crianza

Röda viner har lagrats i minst 2 år, varav minst ½ år på fat. För viner från Rioja och Ribera del Duero gäller minst 1 år. Vita och roséviner ska lagras i minst 1 år, varav ½ år på fat.

Reserva

Röda viner som har lagrats i minst tre år, varav minst 1 år på fat. Vita och roséviner minst 2 år, varav minst ½ år på fat.

Gran Reserva

Produceras normalt endast från de bästa årgångarna. Röda viner lagras minst 5 år, varav minst 1½ år på fat och resten på flaska. Vita och roséviner lagras minst 4 år, varav minst ½ år på fat.

Lagstiftning och kvalitet

Spaniens vinvärld är noggrant reglerad och skyddad genom införandet av Denominación de Origen (DO) och Denominación de Origen Calificada (DOCa) där den senare är den högsta klassen. Priorat och Rioja är två av de mest framstående regionerna med DOCa-status. För DO och DOCa gäller följande:

Reglerade druvor: Varje DO och DOCa har sina egna regler kring vilka druvsorter som får odlas och användas. Detta bidrar till att skydda vinets karaktär och regionala identitet.

Alkoholhalt och kvalitet: Lagarna ställer krav på alkoholhalt, lagringstid och andra kvalitetsparametrar för att vin ska kunna klassificeras under en viss DO eller DOCa.

Produktion och märkning: Det finns strikta regler för produktionen av vin, inklusive skörde- och vinföringsprocesser. Märkning av vin måste följa specifika riktlinjer för att informera konsumenten om vinets ursprung och kvalitet.



La Rioja Alta, S.A.

VÄLGJORDA SPANSKA RÖDVINER FRÅN FÖRSTKLASSIG TOPPRODUCENT!

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
LAT42
GRAN RESERVA

LAGRAS I MINST 5 ÅR

SVERIGES MEST KÖPTA
GRAN RESERVA I 16 ÅR!

LAT42 är ett moget, kryddigt vin med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, plommon, dill, choklad, ceder och tobak. Med andra ord en typisk rioja av Gran Reserva kvalitet

249KR
NR.12679 14.5vol

LAT42
RESERVA

EKFATSLAGRAD 24 MÅNÅDER

Utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, choklad, plommon, dill, kaffe och vanilj. För att vinet ska uppnå perfekt balans och komplexitet har det lagrats två år i amerikanska 225 liters ekfat.

129KR
NR.2043 14.5vol



VINREKOMMENDATION
2024

PRISVÄRT
HÖSTVIN
sep 2021 SVD

"IT'S A BARGIN"
The Wine Table 2023

5/5
Allt om vin nr.3 2022



RIBERA
ONE

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

STOR SMAK SOM ÄR BEHAGLIGT
FYLIG OCH RUND

Nyanserad, fruktig smak med tydlig rostad fatkaraktär, inslag av plommon, mörka körsbär, kakao, kaffe, sötiakrits och vanilj.

129KR
NR.3027 14.5vol



VINREKOMMENDATION
2024

BRA KÖP!
Allt om Vin nr.6 2023

MER ÄN PRISVÄRT
BKWine Mars 2023

FAVORIT SOM INTE
KOSTAR SKJORTAN
Fatlagrad Flamenco!
WineLovers nov.2023

Det här är en annons från Winepartners Nordic AB

Alkohol är beroendeframkallande

Winregioner

Spanien har en varierad geografi som sträcker sig från de bergiga Pyrenéerna i norr till de soliga stränderna på Costa del Sol i söder. Här råder medelhavsklimat som ger varma, torra somrar och milda, fuktiga vintrar. I inlandet är vintarna kyliga och somrarna heta. Tack vare stor autonomi och skilda traditioner uppstår regionstypiska viner. Bland alla vinregioner väljer vi att fokusera på följande:

Andalusien

En av Spaniens mest historiska vinregioner beläget i sydväst där klimatet är varmt och torrt. Särskilt känd för sin sherry, ett starkvin som produceras i området kring staden Jerez de la Frontera. Det görs enligt en unik tillverkningsprocess som involverar ett solerasystem där yngre viner blandas med äldre för att skapa en konsistent smakprofil. De vanligaste druvsorterna vid tillverkningen är palomino, pedro ximénez och moscatel och kan variera i smak och stil, allt från torra till söta. Regionen har också en växande produktion av viner utöver sherry såsom både röda och vita viner från områden som Málaga och Montilla-Moriles.

Balcarerna

Ögrupp öster om landet och som på senare år ökat både i utbud och

popularitet, inte minst här i Sverige. Medelhavsklimatet här ger en lång växtsäsong vilket bidrar till fruktiga och välbalanserade viner. Mallorca är den mest framstående vinregionen och här görs främst röda viner på en rad olika inhemska druvor som manto negro, callat och fogoneu.

Galicien

Beläget längst upp i nordvästra hörnet och här råder ett fuktigt klimat vilket innebär att vinrankorna får tillgång till mycket vatten och kan producera högkvalitativa druvor. Här framställs vad många anser vara Spaniens främsta vita viner gjorda på den gröna druvan albariño. Det mest kända vinområdet är Rías Baixas, där vinerna kännetecknas av sin friska syra och fruktiga smakprofil.

Kanarieöarna

Ögrupp utanför kusten av Marocko vars viner under senaste tiden har seglat upp i popularitet. Detta delvis tack vare deras unika klimat och inhemska druvsorter. Här (främst på Teneriffa och Lanzarote) är vulkanisk jord vanlig, vilket ger en speciell karaktär till vinerna som är efterfrågat runtom i världen. Listán blanco och listán negro är inhemska druvor som används flitigt både för vitt och rött. Här görs även söta viner främst på druvan malvasia.

Kastilien - La Mancha

Söder om Madrid breder La Mancha

ut sig, en högplåt där en betydande del av Spaniens vin tillverkas. Här odlas bland annat den gröna druvan airén som är en av världens mest odlade druvor! Här produceras främst vin av enklare kvalitet även om Valdepenas i regionens sydligaste del gör både Reserva och Gran reservaviner.

Kastilien - León

En av landets största vinregioner, belägen i centrala delen av landet och gränsar mot Portugal i väst. Här finns flera väletablerade vindistrikter med olika stilar. Ribera del Duero är vida omtalat för sin kraftfulla röda viner och här handlar allt om tempranillo. Även i Toro görs kvalitativa röda viner på druvan som här går under namnet tinta de toro. Rueda är omskrivet för sina friska vita viner gjorda på verdejo-druvan.

Katalonien

Sträcker sig längs Medelhavets stränder och här finns branta sluttningar, lera och skifferjordar. Idag görs några av Spaniens mest exklusiva viner i regionen, främst i det lilla distriktet Priorat. Vinerna är kraftiga, koncentrerade med djup smak och lång lagringspotential. De främsta druvsorterna här är garnacha (grenache) och cariñena (carignan). Regionen fick DOCa-status (Denominación de Origen Calificada) 2000, vilket erkänner den som en av Spaniens finaste vinområden. Söder om Barcelona ligger distriktet Penedès

och här ligger vingårdarna på upp till 800 meters höjd. Här odlas både inhemska och internationella druvsorter till många olika vinstilar. Den som satt Penedès på kartan är cava. Drygt 90% av landets cavaproduktion sker här.

Navarra

Strax nordost om Rioja ligger Navarra som tidigare var ett kungadöme. Här varierar klimatet från kontinentalt i norr till medelhavsklimat i söder, vilket bidrar till en rik variation av smaker och stilar. Här görs både rött och vitt men främst roséviner gjorda på garnacha som räknas till några av Spaniens allra bästa.

Rioja

I särklass Spaniens mest berömda vindistrikt beläget i norra Spanien nära floden Ebro. Regionen är indelad i tre huvudområden; Rioja Alta, Rioja Baja och Rioja Alavesa. Här handlar det mesta om röda viner och druvan tempranillo ofta i kombination med andra blå druvor såsom garnacha, graciano och mazueto. På senaste tiden har vit rioja seglat upp på vinhimlen. Regionen var tidigare känd för sina långlagrade rödviner på fat med distinkt karaktär av vanilj och kryddor samt lite lätt oxiderad ton men har på senare tid även anammat modern teknik och gått mot en mer fruktig och komplex stil. Rioja är också en av de första vinregionerna i världen som fick status som DO.

Ett axplock ur den spanska druvskatten



En stor mängd druvor odlas i Spanien men det är bara ett tjugotal som svarar för nära 80 procent av vingårdsarealen. Spanjorerna själva hävdar att det finns ungefär 600 sorter, dock odlas de flesta lokalt.

Blå druvor

Tempranillo

Kungen bland blå druvor och Spaniens mest kända. Trivs i svalare klimat och odlas främst i Rioja, Ribera del Duero, Navarra och Penedès. Druvan har många lokala namn och är mest känd som huvudrollsnehavare i koncentrerade och ekfatslagrade viner, ofta i blends med andra druvsorter.

Garnacha tinta

Garnacha är landets mest odlade blå druva och är det spanska namnet för grenache. Det finns även en grön släkting, garnacha blanca, som används i vita riojaviner. Växer främst i Rioja, Navarra, Aragon och Priorat.

Graciano

Vanlig druva i riojaviner. Namnet graciano kommer från "La Gracia" vilket betyder grace eller elegans och druvan anses bland annat ge just det i blends.

Cariñena

En av världens mest odlade druvor. Cariñena är spanska namnet för carignan men kallas också mazueto i Rioja. Den är även en viktig druva i Priorat där den trivs i skifferjorden och växer på gamla stockar.



Foto: Svitlana, Unsplash



Foto: Canary Islands Tourism

Monastrell

Monastrell är det spanska namnet för mourvèdre vilket kommer från det latinska namnet monasteriellu, kloster. Spanien är en stor producent av druvan som främst odlas i sydöstra delen då den trivs i varmt och soligt klimat.

Gröna druvor

Albariño

Odlas främst i Galicien och de bästa vinerna kommer från Rías Baixas. Druvans tjocka skal skyddar mot ohyra vilket är viktigt i det fuktiga och havsnära klimatet. Albariño har hög syra och ger fruktiga viner som ofta uppvisar salta toner från havet.

Airén

Spanien mest odlade gröna druva och även världens mest planterade. De flesta airénvinerna är enkla bulkviner och största delen av druvorna går till brandyindustrin i Jerez. Odlas i La Mancha-regionen och är en av få sorter som klarar områdets värme och torra.

Traditionella druvor för cavaproduktion

Parellada odlas enbart i Katalonien och anses vara den finaste och mest aromatiska av de tre druvsorterna. Även stilla viner görs på druvan, ofta i blends med sauvignon blanc och chardonnay.

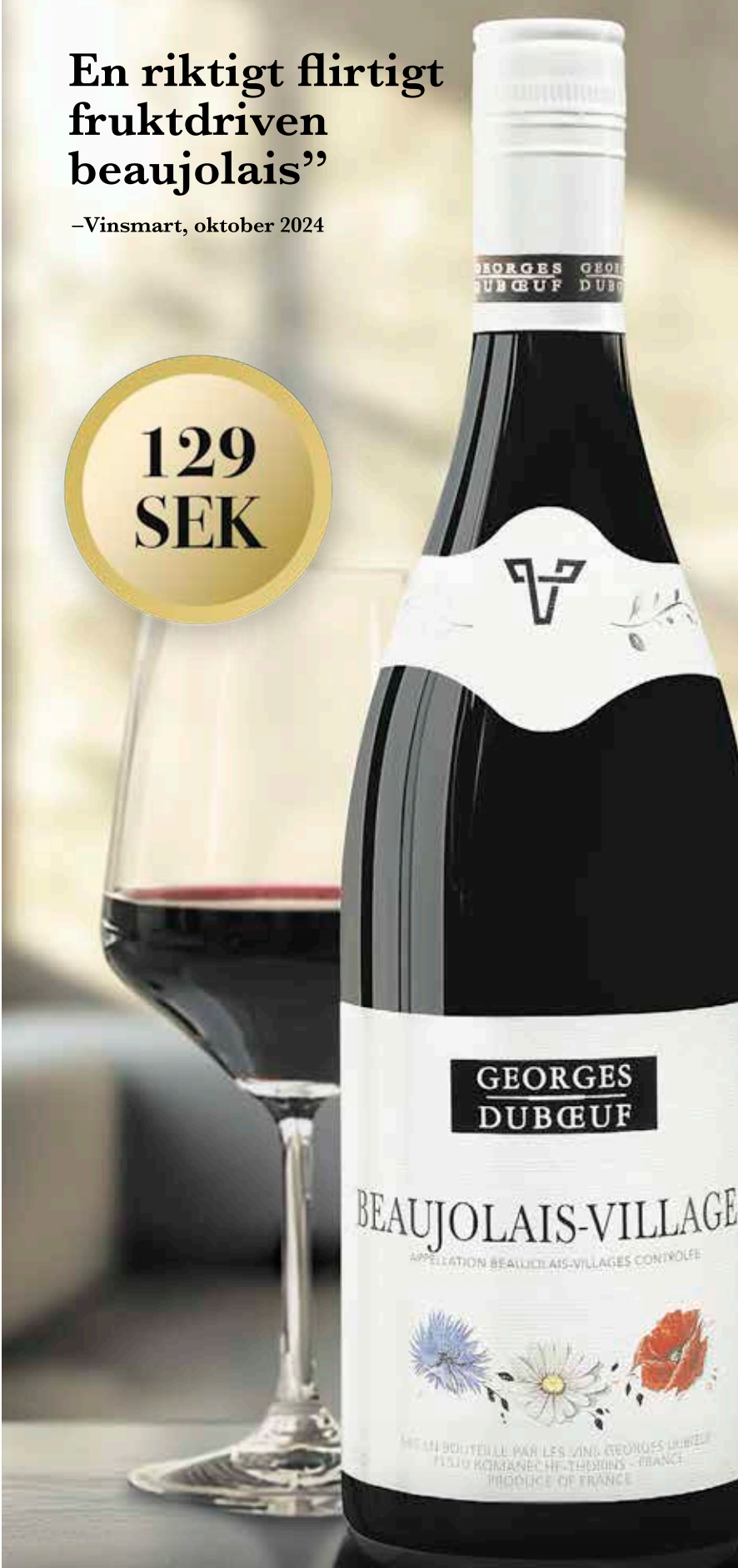
Macabeo odlas huvudsakligen i landets norra delar. Går även under namnet viura i Rioja där den är en viktig druva i vita viner.

Xarel-lo är den katalanska stavninngen för xarello som den benämns i resten av Spanien. Druvan används även för att producera stilla viner.

“Läckert livlig och läskande.

En riktigt flirtigt fruktdriven beaujolais”

–Vinsmart, oktober 2024



Nr 5003 | 13 % vol | 750 ml | 129:- Valid Wines Sweden AB

Alkohol kan skada din hälsa

1964 - 2024

FAUSTINO I GRAN RESERVA

HYLLADE ÅRGÅNG 2014 UTE NU



95 POINTS
WINE ENTHUSIAST



“Trotjänaren Faustino I Gran Reserva gör sällan någon besviken”
-LIVETS GODA

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

Ett vin som är gott att avnjuta med lätt grillat kött, och passar perfekt att lagras i de tre kommande årtiondena.

Faustino

Faustino I Gran Reserva 2014
Art. 2678 / 750 ml / 14 % / 199 kr

Alkohol kan skada din hälsa.



Från springpojke till framgång i hjärtat av Rioja

Flera generationer kopplade till vin har skapat Marqués de Cáceres framgång. Allt började med att Enrique Forner var springpojke i vinbranschen i början av 1900-talet. Hans pappa och farfar grundade 1920 en familjefirma som cementerade Enriques passion för vin. Under inbördeskriget tvingades familjen i exil till Frankrike och i början av 1960-talet köpte Enrique mark i Bordeaux. Det var startskottet till hans dröm om att producera viner i världsklass. Familjen flyttade tillbaka till Spanien 1968 och 1970 bildad-

es Bodegas Marqués de Cáceres i staden Cenicero i hjärtat av La Rioja Alta. Tack vare nära arbete med Professor Peynaud i Bordeaux har Enrique haft stor inverkan på den modernisering av Riojas vinindustri som skett under senaste årtionden. De röda vinerna har mycket frukt, struktur och finess man sällan ser i traditionella riojaviner. Vinrankorna som tillhör producenten är dock gamla, mellan 65-85 år. I den moderna bodegan lagras sedan vinerna mestadels på franska ekfat. Numera gör man även vita viner från de populära distrikten Rueda och Riass-baixas. Enrique är nu avliden och vingården drivs vidare av Enriques dotter Cristina som med ihärdighet i kombination med innovation och ny teknik har lyckats nå ut internationellt med bodegans viner som idag finns i över 120 länder.

Sedan 25 år finns detta vin i Systembolagets fasta sortiment: **Marqués de Cáceres Crianza, 2020, nr 2734, 99 kr.**



Svart själ och blå druvor framkallar röda känslor

1994 grundade de tre vännerna och eldsjälarna Pere Obrador, vinmakaren Miquel Àngel Cerdà och oenologen Francesc Grimau vinhuset Ànima Negra, på svenska svart själ. De var bland de första att göra kvalitetsvin på Mallorca och har varit högst delaktiga i att rikta det internationella blickfånget mot vinproduktionen här. "De tre musketörerna" som de kallas hyser till skillnad från många andra producenter på Mallorca en förkärlek till öns högklassiga lokala druvsorter såsom callet, fogoneu och manto negro. Även om internationella

druvor också används i blends, är det de inhemska som i mångt och mycket är stommen i vinerna då Pere, Miquel och Francesc vill visa deras kraft och potential. Tack vare närheten till vatten är vinhusets odlingar optimalt placerade för att skapa utomordentliga viner. Solen värmer upp druvorna under dagtid vilket framkallar mognad. Sedan kommer havsfläktar in under kvällen och kylar ner druvorna vilket leder till en lång och jämn mognadsprocess. Då man vill visa terroir i sina viner och ogärna påverkar vinrankorna med bekämpningsmedel, sker all odling biodynamiskt. Det är uteslutande de bästa druvorna som används vid tillverkningen och det noggranna urvalet görs både med ögonen och med hjälp av högklassig teknologi. Idag exporteras vinhusets viner till runt 40 länder och totalt producerar vinhuset i runda slängar 300 000 flaskor.

På Systembolaget finns följande vin på hyllan: **ÀN/2 Ànima Negra, 2022, nr 70120, 289 kr.**



Cava

Cava tillverkas enligt den traditionella metoden vilket kortfattat betyder att vinet har genomgått en andra jäsnings i den flaskan som vinet kommer att säljas i. Mer än 90% av all cava produceras i Katalonien och görs huvudsakligen av de tre inhemska druvorna parellada, xarel-lo och macabeo. Numera är även chardonnay och pinot noir tillåtna. Kravet är att vinet ska vila på sin jästfällning minst nio månader. En Reserva och Gran Reserva ska lagras minst 15 respektive 30 månader.

Man brukar säga att 1872 är startåret för cava, men då hette den champaña. Namnet var man dock tvungen att ändra när Spanien gick med i EG 1970 eftersom fransmännen inte ville riskera någon förväxling med sin ädla dryck. Att hitta ett namn som både passade spanska och katalanska var angeläget. Valet föll på det katalanska namnet för källare, cava. Numera är det spanska bubblat ett av världens mest populära och exporterade mousserande viner.

Enkelt och gott till cava

Friterade oliver

Rulla in en bit sardell och citronskal i salviablad. Peta in i hålet på stora urkärnade oliver. Blanda lika delar parmesan och pankot. Vänd oliverna först i vetemjöl, därefter i uppvispat ägg och sist i pankoblandningen. Friter oliverna i 180-grader varm solrosolja. Låt rinna av på papper och servera nyfriterade.



Surdegsschips

Sätt ugnen på 225 grader. Lägg ca 30 bitar super-tunt skivat levainbröd på plåt med bakplåtspapper. Blanda med ca 2 msk olivolja och ca ½ tsk flingsalt, enklast med händerna. Rosta krispiga mitt i ugnen ca 8 minuter.




JOSEP MASACHS
- DES DE 1920 -

109 kr

"Ett nytt bubbelfynd"

- Bengt I Johansson,
Borås Tidning 12/4-24



"Prisvärd"
- Allt om Vin
12/4-24

JOSEP MASACHS CAVA 109 KR ART 41564 ALK 11,5 % VOL 750 ml

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

Pinchos

-små rätter, stora smaker

Med sitt ursprung i Baskien har pintxos popularitet spridit sig långt utanför regionen och spanska gränsen. Namnet varierar dock, när man i Baskien säger pintxos benämner man dem i resten av landet pinchos. Oavsett namn består de små läckerbitarna av bröd med pålägg som hålls ihop med tandpetare. De ska inte förväxlas med tapas som egentligen inte är en maträtt utan snarare ett sätt att äta. Vill du bjuda på fler smårätter går alla recept i tidningen att kombinera med varandra.



Pinchos med vitlökschampinjoner

Smakrika, smörstekta champinjoner med vitlök och persilja passar utmärkt som pinchos. Vi gör en vegovariant men det passar också bra att linda en bit serrano på toppen av varje pinne.

8 stycken

16 champinjoner
olivolja
2 vitlöksklyftor
100 g smör
salt
¼ dl hackad persilja
8 skivor baguette
8 cocktailpinnar eller tandpetare

1. Ta bort foten från champinjoner. Stek hattarna i lite olivolja ett par minuter per sida så de får färg och börjar mjukna.
2. Skala och finhacka vitlöken. Tillsätt smör och vitlök i pannen. Låt fräsa ihop med champinjoner några minuter och ös med vitlökssmör. Akta så att vitlöken inte bränns. Salta och vänd ner persilja.
3. Lägg två champinjoner på varandra med den kupiga sidan upp och droppa lite vitlökssmör i hålen.
4. Lägg champinjoner på brödet och stick i en pinne.

Räkepinchos med vitlök

Mjukstek hackad röd chili och mycket vitlök i olivolja. Hög värmen lite, blanda i rökt paprikapulver och råa tigerräkor. Stek räkor hastigt, blanda i hackad persilja och salt. Toppa baguetteskivor med två räkor och stick ner en pinne.

Smakrikt så det förslår med brynta smörtoner, stekt svamp och vitlök. Mums säger vi och kombinerar med ett mousserande, som legat en tid på sin jästfällning och utvecklat fylligare smak, samt ett ekfatslagrat vitt vin. Båda vinerna bjuder också på en frisk syra som bryter igenom de lite feta tonerna fint.



Fruktiga aromer av gula päron samt honungsmelon tillsammans med mariekex och mandel. Lägg därtill en stor portion fräschör med pigg syra, krispiga gröna äpplen, krusbär, citrus och mineral.

Federico Paternina
Bando Azul Brut, 2022
Spanien / 71275 / 99 kr
Ekologiskt

Vitt från Rioja är hippt. Här pava med frisk smak av gula äpplen, brynt smör, aprikos, kardemumma, apelsinskal och nötter. Hög ambitionsnivå till lågt pris. Gott till svampen.

Campillo Blanco, 2023
Spanien / 2471 / 129 kr



Här hittar du en mängd smaker från salta och umamistinna sardeller och oliver, grillad söt paprika, färost och citron. För att knyta samman alla härligheter väljer vi två bubbel med olika tillverkningsmetod och ursprung som båda klarar rollen som smakbrygga till de pretiga smakerna.



Ett sprudlande och ungdomligt vin med blomliga toner med inslag av gul melon, päron, fläder, tuttifruitti och frisk lime. En fräsch fruktighet ackompanjerar plockmaten utmärkt.

Casalforte Prosecco
Extra Dry
Italien / 7720 / 99 kr

Lägg ribban högt och servera bubblor av bästa snitt. Eleganta smaker av rostat bröd, gula äpplen och nötig kräm. Uppfriskande syra som dansar förfrisk flamencon med både sardell och gom.

Charles Heidsieck
Brut Réserve
Frankrike / 77522 / 579 kr



Sardellpinchos med manchego-kräm och paprika

Sälta från sardeller, oliver och den spanska färosten manchego tillsammans med sötma från grillad paprika och friskt citronskal. Det här är pinchos som innehåller en bred smakalett.

8 stycken

8 skivor baguette
olivolja
100 g naturell färskost
1 dl finriven manchego
salt
1 dl grillad strimlad paprika i olja
8 sardeller, gärna raka
8-16 oliver
rivet skal av 1 citron
8 cocktailpinnar eller tandpetare

1. Pensla brödet med lite olivolja och rosta i stekpannan tills det har fin färg.
2. Blanda färskost och manchego och smaka av med salt.
3. Bred ett tjockt lager ostkräm på brödet och lägg på paprika. Stick en pinne genom sardellerna och oliverna och stick ner i brödet. Strö över citronzest.

Höstpinnchos med äpple

Pensla baguetteskivor med olivolja och rosta i panna. Toppa med en tjock skiva manchego, olivoljestekta äppelklyftor med färsk rosmarin. Stick ner en pinne och strö på rostade, grovhackade nötter och mandel.



METODO CLASSICO • ITALIEN

ROTARI

"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.

Tapas

4-6 portioner

Saltrostad mandel

200 g mandel
2 dl vatten
1 ½ msk salt

Pimientos de padrón

200 g pimientos de padrón
olivolja
flingsalt

Förslag till servering

serrano & pata negra
chorizo
manchego
levainbröd

1. **Mandel:** Blanda vatten och salt, rör tills saltet löst sig. Lägg ner mandeln och låt dra cirka 45 minuter.

2. Sätt ugnen på 150 grader. Häll av saltvattnet och sprid ut mandeln på en plåt med bakplåtspapper. Rosta mitt i ugnen tills de är lätt rostade, cirka 30 minuter.

3. **Padróns:** Pensla paprikorna med olivolja. Stek dem på grilljärn eller i stekpanna. Vänd efter någon minut. Strö på flingsalt.

Vintugg med Jenny och Caroline



Foto: Janine Laag

Med sin tapastradition har spanjorerna verkligen förfinat småätande till konst. Namnet på de delikata smårätterna kommer från ordet tapar som betyder täcka över. Ursprungligen användes brödskivor som "lock" över glaset som insektskydd. Om man från början bara ville ha något enkelt att äta mellan drinkarna har den spanska barkulturen utvecklats till läckra matställen där de kreativa smårätterna numera får spela huvudrollen.

Vår tapasmeny utgår från ett par klassiker, lika enkla som goda; saltrostade mandlar och pimientos de padrón. Sen är det enkelt att bygga ut sin tapasbricka efter humör och tillfälle. Här är allt möjligt, från en skål saltrostade mandlar till att låta plockbrickan bli en hel måltid.

"Namnet på de delikata smårätterna kommer från ordet tapar som betyder täcka över."

Vi lägger till goda spanska charkprodukter och manchego, som fått sitt namn från provinsen La Mancha där den tillverkas. En god hårdost gjord av färmjolk som finns i allt från milda till ordentligt lagrade varianter. För dig som vill bjuda på fler spanska smårätter, se övriga recept i tidningen. Alla är gjorda för att kunna kombineras med varandra.

Tilltuggen i all ära, något gott i glaset vill man också ha. Som spansk tradition bjuder kan man välja torr sherry av

typen Fino eller Manzanilla. Sherryn lagras under ett lager jäst vilket ger en lätt jästig smak och doft. Man kan även finna viss sötta vilket blir en ypperlig matchning till lättare och salta tapasrätter. Vi fortsätter på temat spansk dryckstradition och tipsar om att cava är ett bra val till det feta och salta i tapas. Ett säkert kort är även ett friskt vitt vin med viss restsötma som lyckas balansera alla spretiga smaker av umami, syra och salta. Tapas kan ju rymma allt från oliver till chark, vitlöksrår och saltsyrliga boquerones. När det gäller öl är det viktigt att beskan är låg eftersom många tapasrätter innehåller umami vilket är något som förstärker ölets beska. Ett öl som bryggs av vete, med sin milda smak och fräschör, är därför ett bra val. Självklart kan man även njuta av ett glas rött till sin tapas. Här bör man dock tänka på att både chark och andra tapasrätter innehåller mycket umami vilket förstärker vinets tanniner, därför är ett fruktigt vin med lägre strävhet att föredra.

Frisk öl med tropiska frukttoner och inslag av apelsin, honung och koriander. Fransos som passar très bon till spanska tapas.

1664 Blanc
Frankrike / 1514 / 19,30 kr
(330 ml)



En färgsprakande rosa cava med kul etikett och som med sin smak av jordgubbar, blodapelsin, mariekex, nougat och gul persika sätter kulör på alla tillställningar.

Loxarel A Pél rosé, 2021
Spanien / 7959 / 139 kr
Ekologiskt

Inga tapas utan sherry om du vill göra det på spanjorernas vis. Med inslag av bröd, jäst och Granny Smith som tillsammans med en nöjdhets gifter sig väl med smårätterna.

Lustau Manzanilla
de Sánlucar En Rama
Spanien / 95359 / 219 kr (500 ml)
Tillfälligt sortiment



Rött och gott till plockbrickan. Ett matvänligt rödpang som bjuder på mörka plommon, solmogna jordgubbar och körsbär ihop med ekfattoner som kaffe, choklad och vanilj.

Monteciego Crianza, 2020
Spanien / 78435 / 99 kr

CHÂTEAU
MONT-REDON

Mont-Redon Côtes du Rhône, ett vin som är efter år hyllas av vinskribenterna.

Vinet är harmoniskt med stor fruktighet och väl balanserat. Här hittar man toner av mörka bär, örter och subtila fattoner. Ett allsidigt vin som kan drickas som det är eller till en stor bredd av maträtter.

WARD
WINES

VINER MED
KVALITET.
URSPRUNG &
PERSONLIGHET

MONT-REDON
CÔTES DU RHÔNE
RÉSERVE 2022.
NR 5461. 139KR.
14% VOL. 750ML.

Att börja dricka i
tidig ålder ökar risken
för alkoholproblem.

Tapas

- plockmat på spanskt vis

Alla tycks älska tapas och vi gillar verkligen principen med olika smårätter som alla delar på och njuter av. Många gånger är det här bästa sättet att inleda helgen; hålla upp något gott i glaset, få till den där spanska känslan och komma i stämning på nolltid. Trots enkelheten ger plockmat alltid en viss lyxkänsla. För mer spansk inspiration, kika på resten av våra recept, alla passar bra att äta tillsammans.



Tortilla med romescosås

Kärt barn har många namn. Den goda potatisomeletten är känd i de spansktalande länderna som tortilla de patatas, tortilla de papas eller tortilla española och återfinns i nästan varje spansk bar eller restaurang.

6 portioner

ca 700 g potatis av fast sort
2 hackade gula lökar
4 hackade vitlöksklyftor
4 msk olivolja
8 ägg
1 tsk salt
1 krm nymald peppar
2 dl hackad persilja

Romescosås (5 dl)
2 röda paprikor
1 ¼ dl rostad, grovhackad mandel
2 hackade vitlöksklyftor
2 dl passerad tomat
½ krm chiliflakes
1 tsk paprikapulver
2 msk sherry- eller rödvinsvinäger
1 dl olivolja
salt

Förslag till servering

chorizo
serrano eller pata negra
oliver, gärna marinerade

1. Tortilla: Skala och skär potatisen i tunna skivor, gärna på mandolin eller i matberedare.
2. Stek potatis, lök och vitlök i omgångar på svag värme i olivoljan i en stor panna tills allt är mjukt, cirka 20 minuter.
3. Vispa upp ägg, salt och peppar med gaffel i en bunke. Vänd ner potatis och persilja.
4. Häll smeten i pannan. Stek så omeletten får fin färg på undersidan utan att röra, 8–10 minuter.
5. Vänd omeletten med hjälp av en stor tallrik och stek den andra sidan klar, cirka 5 minuter.
6. Stjälp omeletten ur pannan och låt vila cirka 5 minuter. Skär i tårtbitar eller fyrkanter.
7. Sås: Sätt ugnen på 250 grader. Rosta paprikan mitt i ugnen tills skalet är svart och blåsigt. Lägg dem 10-15 minuter i en plastpåse. Dra av skalet och kärna ur paprikorna.
8. Mixa paprika, mandel, vitlök, tomat, chili, paprikapulver och vinäger. Mixa i olivoljan i en fin stråle. Smaka av med salt.

Här är sötman från långsamt stekt potatis och lök tydlig. Till det kommer även en portion sötma från grillad paprika likväl som rostade toner från mandel i kombination av syrlig vinäger. Lätt, friskt och fruktigt rött eller fruktigt vitt med frisk syra i glaset, välj din favorit.



Hurra för Fairtrade! Ung och druvtypisk syrah med mörka bär och blå plommon. En tydlig violon och fräsch grön örtighet i kombination med kryddor och vanilj från fatlagring.

Espacio Syrah, 2022
Argentina / 2722 / 79 kr



Österrikare med frukten i fokus och balanserad tydlig syra. Med gröna päron-toner, krispiga Granny Smith, nätmelon samt mandarin som skapar ett lyckat smak-möte till plockmaten.

Bergh Grüner
Veltliner Organic, 2023
Österrike / 74234 / 109 kr
Ekologiskt

Eftersom grönsakerna ugnsbakats har de en sötare, fylligare och mjukare ton. Till det kommer en tydlig smakbrytning av vinäger. Vi matchar den sötrostade och friska soppan med en spanjor på burk och ett fruktigt, kryddigt och friskt vitt.



Una cerveza por favor. Ljus lager från Katalonien med liten sötma i kombination med frisk citrus, färsk örter samt en fin bitterhet som tillsammans skapar en komplex smak.

Estrella Damm
Spanien / 11514 / 13,50 kr
+ pant 1 kr (330 ml)

Fruktiga aromer av honungsmelon, gula päron och persikor i balans med medelhög syra. Kryddighet av nyriken muskotnöt och mandarin som skapar fina smakkompisar till soppan.

Zephyr Pinot Gris, 2023
Nya Zeeland / 2745 / 119 kr
NYHET



GRANDS VINS D'ALSACE
Gustave Lorentz
à Bergheim depuis 1836
FRANCE

Torr, frisk & matvänlig
riesling från Alsace!

Bästsäljare i tre storlekar
på Systembolaget!

Utmärkt till höstens fisk och skal-djursrätter! Torr, frisk, ungdomlig stil med toner av honungsmelon, gula plommon, lätt kryddighet och lime. Gustave Lorentz i byn Bergheim har under många år varit synonymt med kvalitetsviner från Alsace.



WARD
WINES

VINER MED
KVALITET.
URSPRUNG &
PERSONLIGHET

GUSTAVE LORENTZ
RIESLING RÉSERVE 2023
NR 22257. 12.5%VOL.
375ML. 67KR. 750ML. 123KR.
1500ML. 249KR.

Att börja dricka i
tidig ålder ökar risken
för alkoholproblem.

Budget eller lyx



Nedräkningen till det amerikanska presidentvalet har börjat. Matens roll har sedan länge tagit en väsentlig plats i valkampanjen i "möjligheternas land". Från dess början till valdagen återspeglar de maträtter och snacks som äts av kandidaterna och deras anhängare ofta regionala traditioner och lokal identitet. Det är inte ovanligt att se kandidaterna mumsa på klassiska amerikanska rätter såsom hamburgare, pulled pork och efterrättspaj för att på så sätt försöka skapa en koppling till väljarna genom att visa sin "mänskliga" sida. Mat symboliserar gemenskap, tradition och värderingar, vilket gör den till en viktig del av den amerikanska demokratiska processen. ät&drick! uppmärksammar valet genom några amerikanska klassiker ackompanjerade passande dryck.

Hamburger

Ursprunget för detta "fenomen" är okänt men nutidens hamburgare med kött mellan två bröd utvecklades i USA i början av 1900-talet. Till Sverige kom den i mitten av 1950-talet och har sedan dess vuxit i popularitet och ligger idag i toppen av svenskarnas favoriträtter.

Lättdrucket rött med inbjudande smaker av körsbär, mörk choklad, rostat kaffe och en fläkt vanilj. Utmärkt till den grillade burgaren med pommes och den söta BBQ-dressing.



Lyxa till det med finvin från undersköna Toscana. Finstämda toner av kanel, aprikos, tobak, körsbär och stjärnanis som kronan på verket. Mycket njut för pang-rödtjut.

Zensa Primitivo, 2022
Italien / 73966 / 109 kr
Ekologiskt

Rosso di Montalcino
Tenuta di Colosorbo, 2022
Italien / 93718 / 209 kr
Ekologiskt
Tillfälligt sortiment

Pulled pork

Himmelsk rätt från södra USA som betyder draget fläsk och refererar till en tillagningsmetod där fläsk tillagas på låg värme under lång tid i ugnen eller på grillen. Det blir ett mört kött med saftig och rik smak som kan dras isär med en gaffel.

Ale med tydlig beska, aprikosmarmelad och honung i kombination med frisk grape och örter klarar matchen med rättens alla smaker som rostat, sötma, syra, salta och viss hetta.



Bron IPA
Sverige / 1084 / 19,90 kr
(500 ml) + 0,90 kr i pant

Långkokt och smakrik kött rätt och ett fylligt rödvin i glaset ger oss höstmys. Mörka körsbär och plommon med tydlig fatkaraktär som tobak, choklad, läder och vanilj skapar välbefinnande.

Rioja
Santiago Reserva, 2018
Spanien / 70347 / 99 kr

Clam chowder

En värmande och urläcker fisksoppa med flera ursprung i USA men oftast med musslor som huvudingrediens. De läggs i gräddig buljong och blandas vanligen med tomater, fläsk, lök och andra rot- och grönsaker.

Lättdrucket men inte för den delen utan karaktär. Fruktigt med nyanserad och mycket frisk smak med inslag av päron, örter, kiwifrukt, galiamelon och lime. Är dessutom rättvisemärkt, hurra!



Kleine Zalze Cellar Selection
Fairtrade White Blend, 2022
Sydafrika / 20035 / 119 kr

Nytt vitt från Andalusien som attraherar med frikostiga smaker av röda äpplen, aprikos och apelsin zest. En och annan hasselnöt sätter extra krydda på soppa och valvaka.

Paraje de Riofrio Alto
3 Miradas, 2019
Spanien / 94557 / 249 kr
Tillfälligt sortiment

Lobster roll

Nu är det hög tid och bästa perioden för hummern. Godbiten Lobster Roll härstammar från Nordamerika och är ett grillat bröd med hummerkött och en majonnäsfyllning toppas med citronsaft, selleri, salt och peppar.

"Less is more" släng dig i väggen, här är det "think big" från norra Italien som gäller i både storlek och smak där gula äpplen, rostat bröd samt vit persika lilar samstämtigt.



Rotari Brut Riserva, 2019
Italien / 7567 / 289 kr (1500 ml)
139 kr (750 ml)

Ett nytt vitt som med sin lätta stil charmerar sin omgivning. Fyllt till brädden med frukt såsom gröna krusbär, ananas och syrliga gröna äpplen toppad med en liten rökighet.

Assyrtyko Alepotrypa
Vineyard, 2023
Grekland / 92281 / 139 kr
Tillfälligt sortiment

Key lime pie

Uppfriskande paj som fått sitt namn av de små söta limefrukterna som växer i Key West i Florida på USA:s östkust. Genom att man silar bort skalen får pajen en fräsch och lagom mild smak av lime. Perfekt blandning av sött och syrligt.

Pärlande sött vin med ljuvliga toner av gröna päron, fläderblom, tropisk frukt och nyslungad honung som gifter sig väl med det syrliga och söta i pajen. Plus för låg alkoholhalt å 5,5 %.



Moscato d'Asti
G.D. Vajra, 2023
Italien / 90166 / 149 kr
Tillfälligt sortiment

Förföriska smaker av aprikos, apelsin och sötmandel samt frisk fläkt av knäck och saffran. En riktig goding som förgyller vilken söt dessert som helst. Urtrevlig kombo av sött vin och syrlig paj.

Château La Rame, 2020
Frankrike / 7962 / 139 kr
(375 ml)

THIS IS BROOKLYN



THE LAGER THAT BROOKLYN BUILT

SINCE 1988

Brooklyn Lager, Alk. 5,2% vol. Art nr. 1519, 330 ml 17 kr. Distribution av Carlsberg Sverige AB. Konsumentservice 020-78 80 20. www.carlsbergsverige.se.

Alkohol kan skada din hälsa.

Gott & smått

Från gatu försäljning till gourmetbutiker

Paret Torres startade som potatis-säljare på marknaden i sin hemstad norr om Barcelona. Numera säljer familjen sina lyxiga potatiships över hela världen. Tillverkas av potatis från lokala jordbrukare, bra olja och salt som utvinns från havsvatten. Finns i storlekar mellan 40–150 g och en mängd olika smaker.



Skaldjurskonserver från Biscayaabukten

Från en fiskeby i Biscayaabukten kommer Yurrita Gastronomika som producerar klassiska spanska fisk- och skaldjurskonserver av högsta kvalitet. Här har traditionen att bearbeta fisk för hand gått i arv i generationer. Finns i större matbutiker, mathem.se och på gastro-import.se



Ingen höst utan långkok

Serien Stenfors är en del av Cerveras eget varumärke Anders Petter där du hittar prisvärda köksprodukter av hög kvalitet. Pris för emaljerad gjutjärns-gryta, 4,4 liter, är 719 kr. Fler produkter i serien Stenfors på cervera.se



Pinchos med flagg

Stick de söta små flaggorna i dina pinchos och vips har du en festlig spansk stämning. En påse Partypicks Spanien innehåller 50 miniflaggor på pinne och kostar 29,90 kr hos partykungen.se



På middag med Dali

Vem skulle inte vilja äta middag med Salvador Dalí? I detta färgglada 1000-bitars pussel får vi matiga inblickar i den spanske konstnärens värld. Visste du t ex att han designat loggan till spanska konfektyrföretaget Chupa Chups eller att han en gång packade 500 kg blomkål i en Rolls Royce? Pris 295 kr, webshop.modernamuseet.se



Direkt från ugn till bord.

Fest med tapas

Det spanska porslinsföretaget Regás bildades redan i början av 1800-talet. Hos cervera.se finns tapasskålar i olika storlekar och format. Formarna tål 250° och kan maskindiskas.



Till ostbricken

Manchego är för Spanien vad parmesan är för Italien. Tillverkas i La Mancha av den feta mjölken från Manchega-får. Finns i olika styrka och lagringsgrad med smak av smörighet, sötta och pikant nöthet. Välbekant kännetecken är ostkantens fiskbensmönster från korgarna ostmassan pressas i. Mer information på falbygdensost.se



Partystartare

Inled festen på spanskt manér med en god Sangria. Behåll sommarkänslan och bjud den kall eller omfanna hösten och varm vinbålet försiktigt och servera med apelsinskiva och kanelstång.

La Sangria de la Playa
13050 / 145 kr (1500 ml)
Ekologiskt

Rosa i oktober

Think Pink!

Ekologisk rosécava från soliga Katalonien som görs av den blå druvan pinot noir. En smakpalett av röda bär, frisk blodapelsin och blodgrape, kex och färska örter. Njut som aperitif, till tapas och höstens skaldjur.



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



Rosa bandet 2024

Rosa bandet-kampanjen pågår under oktober månad varje år. Rosa bandet säljs på en mängd olika ställen men även på Cancerfondens gåvoshop. Tveka inte att ge ditt stöd - forskning räddar liv!

Sommar på flaska

Vi lyser upp höstmörkret med en frisk energiboost gjord på endast tre ingredienser; solmogna hallon, vatten och socker. Friskt, fräscht och rosa, nu i ny design. Drick och njut!



Drottning i rosa

Designkonen som blivit trotjänare i köket genom generationer. Tillverkas numera i tåligt och återvinningsbart plastmaterial. Formgavs 1954 i Sigvard Bernadotte och Acton Björns designstudio i Köpenhamn och fick sitt namn efter drottning Margrethe. Pris för 4 skålar med lock i nya coola färgen beetroot; 749 kr på royaldesign.se

DESIGNER
PONGRÁCZ
WINE & CUP DESIGN



PHILIPSON SÖDERBERG

Philipson Söderberg AB - Nr. 7628 - 12 % Alk. - 750 ml - 139kr

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

Röd är hösten



Ofta kan årstiden vi befinner oss i kännas gråtrist och kall och även om träden visar sig från deras mest färgglada sida kan dagarna kännas både grå och korta och kvällarna mörka och långa. Hösten kännetecknas för många främst av röda viner i glaset då de ger en känsla av värme. Dessutom uppvisar röda viner ofta rika och djupa smaker av mörka bär och kryddor, något som harmoniserar med mustiga grytor och andra långkok som dominerar i köket just nu. Vi tipsar om viner som går att ta direkt från systembolagshyllan.



En butelj med ny årgång fylld med röd bärighet och mörka blå plommon, fattoner som mörk choklad, vanilj och en subtil kryddighet. Toppvin till modest prislapp som är en njutning till viltkött med svamp, coq au vin och halloweenpumpen.

Noble Vines
667 Pinot Noir, 2022
USA / 6611 / 149 kr



Vinet som går under smeknamnet "pinnvinet" finns nu som nollprocentare. Körsbärstoner tillsammans med lakrits och kryddiga inslag från fatlagring. Passar bra till höstlammet, det gröna köket och rustika italienska ragur.

Cantina Zaccagnini Rosso
Non Alcoholic
Italien / 94066 / 75 kr
NYHET

En kryddig spanjor som är en riktig tungviktare. Med doft och smak av mörka plommon, körsbär, starkt kaffe och kanel värmer det upp både kropp och själ och passar som hand i handske med höstens långkok.

Portia Prima, 2021
Spanien / 2361 / 279 kr
NYHET

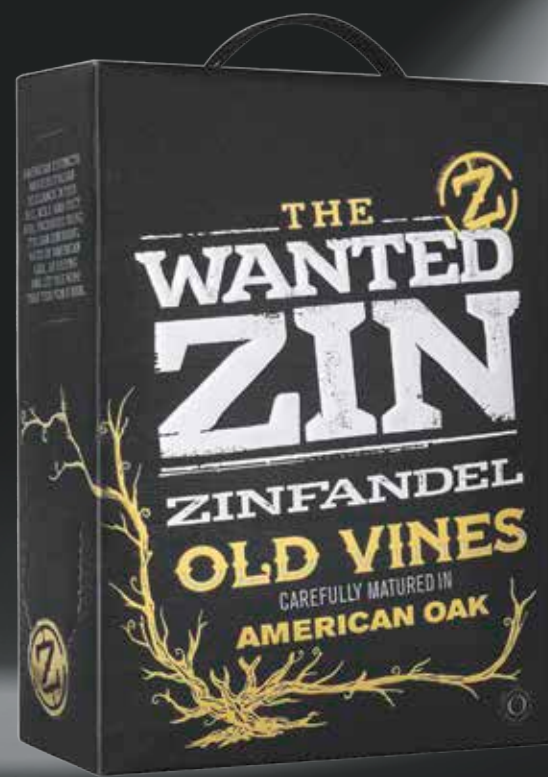


Pigga upp årstiden och köttgrytan med det nya kraftpaketet från trendiga Piemonte. Lila körsbär, svarta vinbär, och stråk av lakrits och kakao omsveper en likt en varm filt. Fantastisk kombo till höstsvampen.

Di Fatto
Monferrato Rosso, 2020
Italien / 91187 / 179 kr
Tillfälligt sortiment

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

Gott slut

Crema catalana

Läcker gräddpudding med knaprigt täcke. En mer känd variant är det franska kökets motsvarighet, Crème Brûlée. Ljuvligt god i ensamt majestät, men för dig som så önskar är det också gott att servera bär till.

4-6 portioner

1 apelsin
5 dl mellangrädde 27%
1 kanelstång
¾ dl strösocker
6 äggulor

Topping

½ dl strö- eller rörsocker strö

1. Sätt ugnen på 150 grader.
2. Tvätta apelsinen och skala med potatisskalare. Sjud grädde, apelsinskal, kanel och socker några minuter, grädden får inte koka. Ta från värmen och plocka upp apelsinskal och kanelstång.
3. Vispa upp äggulorna i en bunke. Häll den varma grädden över gulorna under vispning, lite i taget.
4. Häll smeten i ugnssäkra portionsformar. Ställ formarna i en liten långpanna. Häll på varmt vatten som ska gå en bit upp på formarnas kant.
5. Baka puddingarna mitt i ugnen cirka 30 minuter. Låt kallna och förvara i kylan fram till servering.
6. Vid servering: Strö över socker och bränn av ytan med en brännare till knäckig glasyr.



Varför
verkar Vadvetjåkka
vara världens vändpunkt?
Väderbitna vägar, vinande
vindar, våldsamma vidder.
Vet vi vad – vi vänder. Varpå vi
visserligen velar; var vill vi vara?
Vykortsperfektion vore väl värre?
Vid Vuollerim väntar välaktat värdshus.
Viltgrytan verkar vettig. Vattnet väldigt
välkylt, viktigt. Vattenfalls vattenkraftverk
vrålar – vilket, via välavvägda volt,
väcker värmepumparna, värmer
villorna. Vidare via Vindelälvens
vanligtvis vilda vatten, vilket vilar.
Vi välkomnas vid Västerbottens
Venedig, Vännäs. Vidare, vidare!
Västernorrlands vildmarker. Vaknande
vattenfall, välljudande V8:or, väldiga
vindkraftsparker. Vertikalt västerut.
Vackert vinterlandskap vankas,
vars vita vidder värpt välkända
världscupvinnare. Världigt,
Vemdalen! Väg 84 vidare –
Vemhån, Västbacka, Vika,
varpå vi väjer vid välbekant
vånda: Västerdalälven via
Vanån – virvlande vrister,
värkande vader, vikande vilja.
Vansbrosimmets vansinne.
Vinnare: Vincent von Vettet...
Vakna! Vi vill väl vidare? Visst vill
vi! Vi väljer väg 26. Välskapta vildrosor
vanärrar varenda viol, varje vallmo. Vi
varseblir Värmland. Vägkantens vilda
vinbär vaskas, verkligen vardagslyx.
Vid Vänerens vidunderlighet vaknar
värmens – vi vidrör vändningen!
Vägarna västerut. Vara vinkar –
vårdcentralen, Vedum, Volvo.
Västgötskan versus Vemodet.
Vidare via västkustvikarna.
Vilda vågor vid vräkiga
Varbergsvillor. Våren
vinner välförtjänt vid
Vens vidsträckta vyer.
Varje väsen väcks,
varje varelse
viskar: