

NUMMER 9, 2024

ät&drick!

mat
dryck
inspiration

I väntans tider

Hög tid för vinterns högtider

Mat & dryck
i kombination

Gott i advent

Vit, röd
och grön jul

Drycker
kring nollan

Kluckande
klappar



Julens magi

Förväntan och gnistrande ljus. Doften av gran, finporslin som dukas fram, dignande julbord och omsorgsfullt inslagna paket. Kliv in i vår underbara julvärld och låt dig inspireras!

Cervera

Välkommen till våra butiker och cervera.se

Nedräkningen börjar från och med... nu!

Vi befinner oss i "novent", ett fenomen som upfunnits för att byta ut den grå vardagen mot glögg, glitter och glamour redan i november. Och vips blev jultvstarten på julen en tradition och det snabbare än vi hann säga hokus pokus.

Och på tal om hastighet springer tiden som bekant iväg i en alltför rask takt och årets sista månad närmar sig med stormsteg. December kännetecknas av korta mörka dagar men oavsett om det finns snö eller inte bjuder vi i det här numret av **ät&drink!** på läckra recept som förhoppningsvis ska lysa upp både tillvaro och humör. Bjud in vännerna på glöggmingel där pistaschskorpor och ädelostcheesecake får agera huvudroller och du blir kvällens stjärna.

Vi erbjuder en vit, grön och en röd jul, allt efter val och behag. Vi sätter fokus på grönkålen, vad sägs om en vegetarisk Janssons frestelse eller en grönkålpaj med dadlar och mandel? Köttbullarna ska med och här gör vi dem med en twist. Gubbröran får (givetvis) också sin plats att skina och det under vinjetten Vintugg. Vid Budget eller Lyx tipsar vi om nutida drycker till traditionella juldorrrätter. Det finns något magiskt i en gammaldags jul där doften av årstidens mat fyllde hemmet och manade till lugn och ro, till skillnad från dagens stress. Traditionell julmat är fylld av värme och gemenskap och tar oss tillbaka till en tid

då allt fick ta lite längre tid och var gjord med extra kärlek. Förr i tiden var julbordet ett sätt att fira årets slut till vilken man sparat sina bästa råvaror för att skapa något alldeles särskilt.

Drycker kring nollan har kommit att bli en trend och utbudet växer så det knakar. Den som önskar en vit jul även i glaset, får sitt lystmäte bland våra alkoholfria alternativ. Något annat som är populärt så här års är julölen. Vi berättar om dess ursprung och ger tips på några väl utvalda maldrycker. Och självklart hamnar glögg i blickfånget, drycken som fullständigt invaderar slott och koja under några veckor i slutet av året. Vad är ursprunget till glögg och hur ska den drickas? Vi berättar mer. Vi avslutar med en rostad och mjuk pepparkaka toppad med grädde, lingon och kärlek. I sedvanlig ordning tipsar vi om årstidens flytande godsaker där glögg och öl samsas med vin i rött, vitt och färger däremellan. Det blir en härlig blandning i väntan på snöbeklädda gator, köldbäna kinder och juleljus i vartenda hus.

För en ljusnande framtid tänder vi nu ett tomtebluss och önskar dig en riktigt God Jul från oss!

/Jenny och Caroline



Jenny Asplund

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

Caroline Hoffberg

Kostekonomen som längtade efter kreativitet och sadlade om till matskribent. Ett varierat yrkesliv som även resulterat i 17 kokböcker och matbloggen "Caroline i köket". Liksom Jenny uppvuxen i gurstån och en sann frankofil efter 15 år i södra Frankrike. Även mitt vinintresse väcktes i ostens och baguetters 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](https://www.instagram.com/atodrick)

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

Omslagsfoto: August Austris, Unsplash

Palmer & Co
CHAMPAGNE

NATURLIG ELEGANS

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

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

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

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

Enastående!
Dina Viner 2024

NY DESIGN!
SAMMA
MAGISKA
BUBBLOR

PROVINUM
www.provinum.se

Alkohol är beroendeframkallande



Ingen jul utan pepparkakor, tomte, julgran och Kalle Anka

Men hur svenska är egentligen våra jultraditioner? Framför allt är det två länder vars historia haft stor påverkan på vårt svenska julfirande; USA och Tyskland.

Advent

Från latinska adventus, betyder "ankomst". En kristen tradition som är förberedelsen inför firandet av Jesu födelse och inleds fyra söndagar före jul. Ljusen i adventsstaken symboliserar hopp, frid, glädje och kärlek. Traditionen med adventsljusstake är en tysk tradition, men den elektriska härstammar från Sverige och kallades ursprungligen julottestake.

Adventskalender

Fick sin start i mitten av 1800-talet när en tysk mamma önskade underlätta tiden fram till jul för sin son och hängde 24 kakor på en bit kartong. I vuxen ålder ägde sonen ett tryckeri och mindes sin barndoms kalender vilket inspirerade till att vid 1900-talets början ge ut den första tryckta adventskalendern.

Kalle Anka och hans vänner

Klockan 15 stannar Sverige och vi bänkar oss framför TV:n. I från julanda trollbinds vi av en hysterisk husvagnssemester, febril verksamhet i tomtverkstaden, en blomålskande

tjur och julens mest romantiska inslag med Lady & Lufsen. Kalle Anka och hans vänner önskar God Jul, som programmet ju heter, premiärsändes 1958 i amerikansk TV. Två år senare började SVT visa programmet på julafton.

Tomten

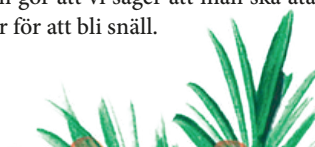
Traditionen med tomte kommer ursprungligen från Holland varifrån den senare spreds till bland annat USA. Och det är sedan från USA som traditionen fördes vidare till bland andra oss i Sverige vilket skedde på 1800-talet. Den tomte vi har idag är en blandning av den gårdstomte som fanns i gammal svensk folktro och amerikanska Santa Claus.

Julgranen

Traditionen med att plantera gran lades för otroligt länge sedan, för att blidka solguden. Men sedan med att ha julgranar i hemmet kom till Tyskland på 1600-talet. Dock var det inte förrän i mitten av 1700-talet som traditionen började slå rot även i Sverige.

Pepparkakorna

Pepparkakor var i början lika mycket medicin som godsak och kryddorna ansågs under medeltiden bota en mängd olika åkommor. I "nyare" tid anses dock Tyskland vara pepparkakornas hemland där ett gammalt namn på kakorna är "Medicinplättar". En teori är att det är pepparns forntida roll som psyko-farmaka som gör att vi säger att man ska äta pepparkakor för att bli snäll.



En italiensk klassiker är tillbaka

Nu finns Villa Puccini Chianti DOCG i samma bastflaska som på 1970-talet. Vinet är lika klassiskt. 100% sangiovese från odlingar i Chiantis högst klassade DOCG-område. Den ikoniska bastflaskan passar till familjemiddagar med italienskt tema där fina råvaror står i centrum.

Tillverkningen av flaskor började på 1300-talet i centrala Toscana. Flaskorna var först helt gjorda av glas. Senare började man täcka dem med en speciell halm kallad "stiancia". Den skyddade vinet från solljus och glaset från stötar.

Flaskorna blev viktiga för att transportera och bevara toskanskt rödvin. I Florens finns fortfarande en plaket med texten "Canto dei fiascai" (Flaskmakarnas hörn) som hyllar de hantverkare som täckte flaskorna med halm.

Lady och Lufsen är en välkänd Disney-film från 1955, som handlar om en förnämlig Cocker-spaniel vid namn Lady och en gatuhund som heter Lufsen. En populär scen i filmen är när de delar en spaghetti på en italiensk restaurang, och den scenen har blivit en romantisk och ikonisk bild för många.

Familjen Castellani fortsätter att producera Chianti vin i bastflaska och det välkända varumärket Villa Puccini Chianti är avsvandare.

Villa Puccini är en hyllning till den store operakompositören som under större delen av sitt liv bodde och verkade i Villa Toscana strax utanför staden Lucca där familjen Castellanis har stora vinodlingar.

Villa Puccini Chianti DOCG, 2022 70095 / 119 kr



FINNS I BUTIK



"STORSÄLJARE SOM HÅLLER MÅTTET"

BRA FRÄSCHÖR, drag av päron och citrus och lättsam, drusöts finish!

EXPRESSEN, 13 JUNI 2024

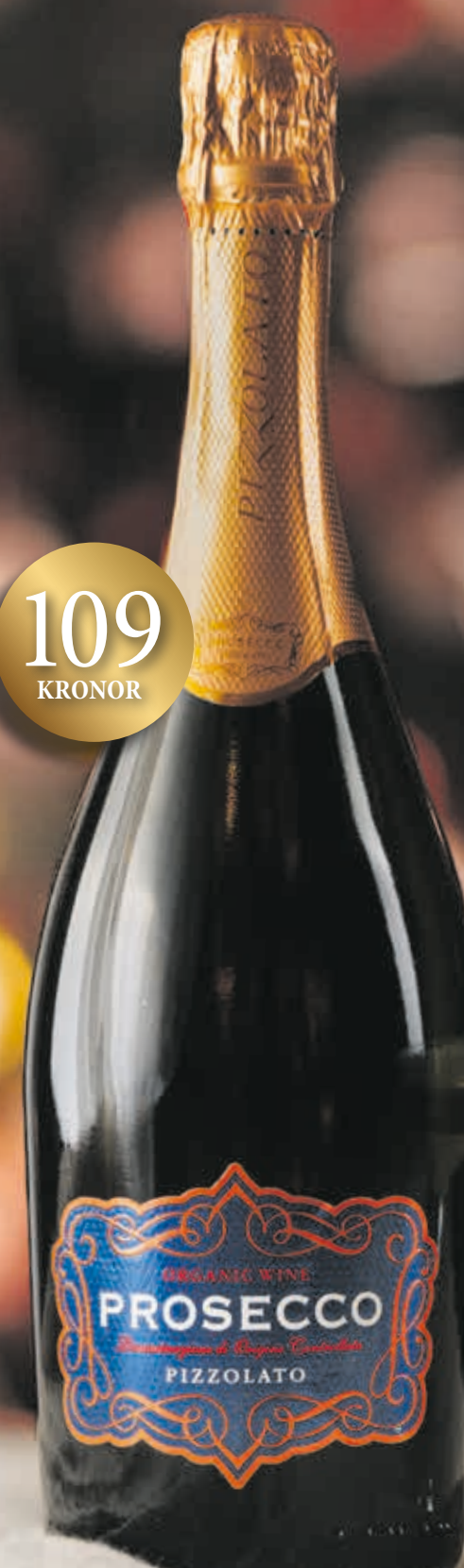
aaaa+ "BRA KÖP"

"Fräsch och framgångsrik"

AMALIA, 16 JULI 2024

ALLT OM MAT, #16/2024

109 KRONOR



PROSECCO PIZZOLATO ORGANIC | ART NR: 787001, ALK 11%, 750 ML, 109 KR | GIERTZ.SE



SCANNA MIG!

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

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

Med smak av

december

Varje år kring advent poppar de upp från ingenstans likt svampar ur jorden ett bra svampår. Vi syftar givetvis på julens drycker. Dessa flytande godsaker är vida uppskattade då de bjuder på allt från värme och kryddor till humle och traditioner. Glögg är en klassiker med smak av kanel, kardemumma och nejlika som kan njutas både kall och varm och serveras ofta med russin och mandel. Julöl är som namnet skvallrar om en maltdryck som inmundigas vid just den årstiden. Båda är de drycker som dricks under årets sista månad och som förhöjer julstämningen.

Julens öl

På julbordet finns många rätter som passar utmärkt ihop med öl och när decembermörkret lägger sig boomer mörk lager. Julölen är som namnet skvallrar om en dryck som dyker upp lagom till jul och lägger sig som en varm filt över den kyliga högtiden. Den är oftast något kraftigare och mörkare än annan öl både i smak och alkoholhalt och präglas av kryddiga och maltiga toner som ofta speglar karaktärer i julens mat och desserter.

Julsmaker som gjorda för helgens delikatesser: fyllig med liten sötna och fin humle-om, kavring, söt knäck, mörk choklad, kryddor, torkad frukt och pomerans.

Mariestads Julebrygd
Sverige / 11338 / 19,50 kr
+ 0,90 kr i pant (500 ml)



Rödaktig färg, aningen söt med smak av den nordiska julen: vört, kanel, sirap, aprikosmarmelad och saftiga katrinplommon. Plommonjuice ger en rund och fruktig smak.

Jacobsen Golden Naked Christmas Ale
Danmark / 11365 / 75 kr
(750 ml)



Med en komplex maltkaraktär och lätt rökgig arom med liten beska, nyanser av mörkt bröd, kaffe, choklad, karamell och pomerans. En 0 som får högt julbetyg.

Gotlands Bryggeri
Wisby Jul Alkoholfri
Sverige / 1966 / 17,90 kr
(330 ml)



Julig Indian Pale Ale från ett mikrobryggeri i Knivsta. Härligt fruktigt där ananas, söt apelsin, pomelo och hårt bröd varvas lager på lager i kombination med en bitande beska.

Train Station Brewery
Jul IPA Glutenfri
Sverige / 11322
29,90 kr (330 ml)
Ekologiskt



Värmande vin i vintertid

Det finns nog ingen annan dryck som är lika starkt förknippad med vårt adventsfirande och våra jultraditioner som glöggen.

Ordet glögg kommer från verbet glödgga som betyder värma upp. Det syftar på tillverkningsmetoden där man låter socker smälta ner i vin. Säsongen för drycken är kort men ack så intensiv. Under några få veckor per år dricker vi svenskar sammanlagt runt 5 miljoner liter av den söta drycken som innefattar både alkoholhaltig och nollprocentig sådan.

Att dricka varmt kryddat vin har sina anor långt bakåt i tiden. Redan under antiken tillsatte grekerna och romarna kryddor i vin. I Sverige växte glöggens popularitet i slutet av 1800-talet då den gick från att vara en året-runt-dryck till att intas under årets sista månader. Glögg har sedan dess varit ett stående inslag i de flesta svenskers jultraditioner.

Glöggen är enligt tradition kryddad med kanel och kryddnejlika, men kan även innehålla andra inslag såsom choklad, lavendel och saffran. På senare år har det blivit populärt att dricka drycken kall och även att blanda den i drinkar. En annan glöggtrend är att blanda den med mousserande vin, sk glubbel (glögg + bubbel). Det finns också glögger som är spetsad med olika spritsorter där den högre alkoholhaltens främsta syfte är att tjäna som smakbärare. Förutom stark tradition är en annan förklaring till att glögg är ett folkkärt fenomen det faktum att det mycket handlar om gemenskap.

Det är inte bara här uppe i Norden vi dricker varmt vin med kryddor och socker. Kärt barn har många namn. I Tyskland kallas det glühwein, en mindre söt variant än glögg. I engelsktalande länder går det under namnet mulled wine och i Frankrike benämns vinet vin chaud.

GRYTHYTANS

GLÖGGFABRIK

”UTMÄRKT
GLÖGG I ÅRETS
STARTFÄLT”

Riktigt god glögg 2024 – Ellejung.se, v.44

”EN FYNDFAVORIT!”

Årets godaste glögg 2024 – Elle Mat & Vin, 4 nov



”TOPPRANKAD”
”FYND”

Årets glögg – Bästa i test, Vinbanken 4 nov

BETYG:

4/5

Allt om Mat, nr 17/2024

Grythyttans Skogsglögg – Finns på Systembolaget – 99 kr. Art nr 96460. 75 cl. 14,5% vol.

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.



Mingel - i adventstid

Att sprida ljus i vintermörkret och bjuda in till stämmningsfullt adventsmingel med varm glögg, plock och trevlig samvaro är alltid uppskattat. Trots att december är en hektisk månad. Vårt honnörsord till de olika tillställningarna är balans mellan sötma och sälta. Därför blir vår lättgjorda tilltugg med smakrik ost utmärkta smakkamrater till det varma kryddvinet som oftast har en söt ton.



Pistaschskorpor med lagrad ost

Knapriga skorpor med lagrad ost och pistaschmandel, som är en matig variant av italienska biscotti, passar utmärkt som tilltugg till decemberbjudningarna. Dubbla gärna satsen, de har en strykande åtgång.

cirka 20 stycken

- 3 ¼ dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk salt
- 75 g kallt smör
- 1 msk olivolja
- 1 ägg
- ½ dl mjölk, 3%
- 1 ½ dl pistaschmandel
- 2 dl finriven lagrad ost eller parmesanost
- 1 uppvispat ägg till pensling

- Sätt ugnen på 175 grader. Mixa snabbt ihop mjöl, bakpulver, salt och smör i matberedaren.
- Vispa ihop olivolja, ägg och mjölk och häll ner i smulet. Mixa några sekunder till en deg.
- Grovhacka hälften av pistaschmandeln. Tillsätt all pistaschmandel och ost i degen.
- Vicka upp och knåda degen på lätt mjölat bord. Forma till två längder, ungefär lika långa som plätens kortsida.
- Lägg längderna på bakpappersklädd plåt. Pensla med uppvispat ägg.
- Grädda skorporna mitt i ugnen cirka 30 minuter. Låt längderna svalna något och skär dem sedan i sneda snittar.
- Sänk ugnsvärmen till 125 grader. Grädda skorporna ytterligare cirka 20 minuter. Stäng av ugnsvärmen, ställ luckan på glänt och låt skorporna kallna i eftervärmen. Flytta över till galler.

Julhelgen bjuder på många och trevliga bjudningar. De knapriga och smakfulla skorporna med lagrad ost och pistasch är lika trevliga och passande tilltugg till ett glas vin som till cider och glögg.



Cider från äpplets hemvist Normandie som bjuder på liten sötma, torkade äpplen, inslag av halm, mandelmasa, fina kryddtoner och söt apelsinmarmelad.

Boulard Cidre Biologique
Frankrike / 1848 / 65 kr
Ekologiskt

Friskt vin med viss restsötma till skorpornas ost nötter är mumma. Gul melon, exotisk frukt, mjuka päron och gröna äpplen i skön balans med mineral och lime.

Sankt Anna Riesling, 2023
Tyskland / 2120 / 99 kr



Sött, salt och kryddigt så det förslår. Vi är traditionella och gör som många andra och bjuder på ett glas värmande glögg till pepparkakan med ädelost och fikonmarmelad. Pepparkaka + ost + glögg = advent!



En alkoholfri äppelglögg från ett småskaligt destillereri i hjärtat av Roslagen. Röda juläpplen, rönnbär och pomerans och varma kryddor som kardemumma, kanel och nejlika.

Roslags Äppelglögg Lätt
Sverige / 1984 / 69 kr
(500 ml)
NYHET

Kryddig glögg med ton av mörka bär och apelsin som är signerad kocklandslaget. Gjord på ekologisk Ripasso och lagrad i 16 månader. Limiterad upplaga, först till kvarn.

Tegnér & Son
Extra fina Starkvinsglögg
Sverige / 55081 / 249 kr
NYHET



Ädelostcheesecake med pepparkakor

Genom åren har pepparkaka med ädelost blivit tradition på glöggbjudningen. Vi bjuder på vår variant i form av en läcker cheesecake.

12–16 bitar

- 100 g smör
- 300 g pepparkakor
- 2 förpackningar ädelost à 140 g
- 300 g naturell färskost
- ca 2 dl fikonmarmelad

Förslag till garnering

- färska fikon
- torkade fikon
- valnötter

- Smält smöret och låt svalna. Mixa pepparkakorna i matberedaren. Häll i smöret och mixa ihop till en smulig massa.
- Tryck ut blandningen i en form med löstagbar kant, 24 centimeter i diameter. Tryck hårt så att botten blir kompakt. Låt stelna minst 30 minuter i kylan.
- Mixa ihop ostsorterna till en kräm. Bred ut ostkrämen över botten.
- Värm marmeladen försiktigt i en liten kastrull. Rör i några droppar vatten så att konsistensen blir bredbar. Låt marmeladen svalna något och bre den över cheesecaken. Låt stelna minst 2 timmar i kylan.
- Garnera chessecaken vid servering.

EN GIVEN GÄST VID ADVENTSMYSET

SAMLÄ NÄRA OCH KÄRA KRING DEN SVENSKA
ÄDELOSTEN FRÅN HALLAND



Från 0 i alkohol till 100 i smak

En vit jul kan betyda snöbeklädda gator och torg samt rimfrost på fönstren. Det kan även innebära att högtiden kännetecknas av alkoholfritt i glaset.

I takt med att fler och fler människor väljer nollprocentiga drycker har utbudet av dessa fullständigt exploderat under de senaste åren. Att välja alkoholfritt både före, till och efter julmaten är således något som inte längre enbart görs gällande för barnen i sällskapet eller när man är kvällens chaufför. Att välja en alkoholfri produkt innefattar lika mycket förväntan och förhoppning på upplevelsen som när man väljer en dryck innehållande alkohol. Här kommer utomordentliga val på flytande godheter utan volymprocent som lyser upp den mörka årstiden vi befinner oss i.

Bubblor utan alkohol med inslag av gul persika, pomelo och jordgubbar som piggar upp i Novent och ända fram till årets slut. En bris av färsk örter sätter pricken över i.

Leitz Eins Zwei Zero Sparkling Rosé Alcohol Free
Tyskland / 19025 / 32 kr
+ 1 kr pant (250 ml)



Negrøni är en av världens mest ikoniska och populära drinkar, här utan alkohol. En blandning av bittert och sött där malört möter blodapelsin och körsbär. Pluspoäng för göteborgshumor i namnet.

Negrøni
Sverige / 10828 / 20 kr
+ 1 kr pant (250 ml)

(Jul)must är ett "must" under hela december. Här en lyxig variant med smak av röda äpplen, julkryddor, nougat, ingefära och toner av vanilj som uppkommer tack vare ekfatlagringen.

Nygårda Julmust Lagrad på Bourbonfat Alkoholfri, 2023
Sverige / 1972 / 43 kr
Nyhet



Denna kullerbytta (Galipette på franska) av 100 % pressade äpplen kommer från små odlingar. Balanserad sötna och smak av torkade äpplen, rosor och apelsinest samt en fläkt av kryddor. Ger ett liv i rosa.

Galipette Non-Alc Pomes à cidre rosé
Frankrike / 11920 / 19,90 kr
+ 1 kr pant



Nollprocentigt från vår främste champagnekännare. Här är ett stilla rött vin med fruktiga toner av svarta vinbär, hösthallon, björnbär samt en och annan färsk ört.

Richard Juhlin Cabernet Sauvignon Syrah Non Alcoholic
Frankrike / 1919 / 85 kr



Varje år färdas Blossa runt om i världen för att utveckla nya smaker till sin ärgångsglög och i år landande man i Skottland. Vit glög med smak våra klassiska glöggkryddor, apelsin, vanilj och en härligt rökig ton.

BLOSSA 24 Alkoholfri Glög
1923 / 95 kr
Nyhet



Foto: Kaboompics.com



MELLERUDS

ALLA TIDERS PILSNER



Det är i de små detaljerna som elegansen lyser igenom. I Melleruds Alkoholfria Pilsner är det just inslaget av knäckebröd, honung och citrusskal som matchar upp den fylliga smaken av malt och en angenäm beska. Det är finessen och enkelheten som gör Melleruds till alla tiders pilsner.

ALKOHOLFRI

Vintugg med Jenny och Caroline

Gubbröra med forellrom

4-5 dl

4 hårdkokta ägg
1 liten rödlök
½ burk ansjovisfilé à 125 g
1 tsk ansjovisspad
4 msk crème fraiche
½ dl hackad dill
nymald vitpeppar
50 g forellrom

Vörtkrutonger
skivat vörtbröd
rapsolja
salt

- Gubbröra:** Hacka ägg, lök och ansjovis.
- Blanda alla ingredienser, vänd sist ner rommen.
- Lägg gärna upp i små glas och toppa med forellrom, hackad gräslök och en dillkvist. Servera med exempelvis vörtkrutonger eller bitar av knäckebröd.
- Krutonger:** Sätt ugnen på 225 grader. Skär brödet i stänger. Pensla med olja och strö på salt.
- Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Rosta mitt i ugnen cirka 8 minuter.



Foto: Janine Laag

Klassiska maträtter har ofta en lång historia men gubbröran dök upp först i början av 1920-talet. Sedan dess har den synt flitigt och med olika namn beroende på var i landet man befinner sig. Vad sägs om herremat, fyllekräm eller falsk kaviar?

Recepten är allt annat än enhetliga och de tycks vara lika många som det finns kockar. Ansjovis är den vanligaste ingrediensen men även matjessill kan förekomma, då heter det nubberöra. Bland utbudet av namn syns även gumröra, trots det väljer vi att behålla det gubbiga namnet på vår gummiga ansjovisröra.

Många anser att gubbröran är den ultimata vickningen och en teori är att den tillkommit spontant just framåt småtimmarna. Man har helt enkelt mosat ihop ägg, ansjovis och lök och serverat det med knäckebröd i välkänd Kajsa Warg-anda. Vi är många som inte kan tänka oss att vara utan röran på vare sig påskens, midsommarens eller julens sillbord.

Av tradition dricks främst öl till sill och ansjovis, men numera ser man alltmer nya och spännande kombinationer. Dock är ägg något som anses problematiskt att kombinera med vin eftersom de innehåller mycket umami. Särskilt gulorna är rika i smaken. Röda viner är speciellt svåra att kombinera med ägg eftersom det ger en metallisk bismak. Men

även vita viner bjuder på en del fallor. Knepet är att hitta smakbryggor som lyckas överbrygga alla svårigheter. I det här fallet är det sälta från ansjovis och forellrom, fet crème fraiche och rostade brödtoner.

Vill man satsa på öl är ljus lager eller pilsner säkra kort eftersom man inte vill ha alltför komplexa smaker. En viss citruston passar också bra. Fördelen med öl är att dess kolsyra lättar upp det feta i maträtten. Vitt vin med viss sötma och hög fruktsyra är också ett bra val eftersom sötman möter sältan såväl som umamin bra. Dock bör man undvika alltför torra viner och fatkaraktär eftersom det reagerar negativt med umamin och vinet upplevs mindre fruktigt, strävt och beskt. Även mousserande vin fungerar bra eftersom bubblen "rensar" smaken i gommen. Dessutom hjälper det friska och syrliga att dämpa den rika äggsmaken.

Vitt på rolig och relativt ovanlig druva som främst odlas i södra Frankrike. Friska smaker av päron, citron, melon och persika med en och annan ört sätter piff på "gubben".

Gérard Bertrand
Picpoul de Pinet, 2023
Frankrike / 79175 / 119 kr



En druvtypisk riesling med given plats på julbordet där vinets sötma lirar fantastiskt med dess syra. Tillsammans balanserar de det feta i rätten på ett alldeles ljuvligt sätt.

Kloster Eberbach
Riesling Kabinett, 2023
Tyskland / 5810 / 129 kr



Ärgångsbetecknat bubbelkap från norra Italien. Ett trento-doc-vin som tillverkas enligt samma metod som champagne. Friskt, uppfriskande och med bedärande smak av rostade nötter, citrus och stenfrukt.

Rotari Flavio Riserva, 2016
Italien / 93333 / 219 kr



Smäländsk pilsner i tjeckisk stil med mjuk, fyllig och maltig smak. Med inslag av knäckebröd, frisk citruston och med rikt skum.

Smäländ
Sverige / 1477 / 10,50 kr
+ 1 kr i pant (330 ml)



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

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

Julmat och dryck i nya spännande smakmöten

Enligt tradition har drycker som öl, snaps, julmust och mumma bjudits till vår svenska julmat. Vi hoppas här kunna inspirera till nytänkande och få dig att våga prova nya kombinationer. Sherry till sillen, en lättsam Beaujolais till julsalkin och Amarone till Janssons frestelse, men funkar det verkligen? Ja visst, säger vi.

Vi besöker tre producenter från olika länder som gör helt olika typer av vin. Gemensamt är att de alla tillverkar drycker som passar utmärkt ihop med julbordets klassiker.

Till er alla från oss två önskar vi en god och smakfull jul där traditioner kombineras med innovation och kreativitet.



Kungen av Beaujolais kröner julsalkin

Det är inte möjligt att prata om Beaujolais utan att nämna Georges Duboeuf, mannen som jobbade ihärdigt med att sätta regionen på kartan. Det är tack vare honom Beaujolais med kända kommuner som Morgon och Juliéna fått sitt renommé och för det har han fått epithetet "Kungen av Beaujolais".

Georges växte upp under påvra förhållanden i en mindre vinmarkfamilj och började i ung ålder marknadsföra familjens vita viner från sin cykel till restauranger i Paris. Detta mötte motstånd till en början men genom ett ensträvt arbete och list lyckades han och vinerna charma flertalet stjärn-

kockar. En av dem, Paul Blanc, frågade om Mr Duboeuf kunde göra ett rödvin till hans restaurang. Det var början till framgångssagan. För exakt 60 år sedan skapade han "Les Vins Georges Duboeuf", ett syndikat med 45 vinodlare och resten är historia.

Idag är Georges Duboeuf den största producenten i Beaujolais och en av de största vinhandlarna i Frankrike. Duboeufs styrka ligger i deras svärsagna erfarenhet att locka fram det bästa av regionen i olika prisnivåer och kvalitetsklasser. Idag styrs skutan av Georges barn och barnbarn, Franck och Adrien och huset försörjs av mer än 300 vinmakare. Vinerna med sina färgglada vinetiketter och distinkta Duboeuf-embelmen finns i närmare 120 länder. Beaujolais Villages är ett ungdomligt vin fyllt med rödbärriga smaker av hallon, jordgubbar tillsammans med en örtighet och som med sin lätthet och friskhet bryter och balanserar upp julmatens feta aromer på ett perfekt sätt. Det gäller allt från sillen och julsalkin till lutfisken.

Beaujolais Villages, 2022, nr 5003, 129 kr



Veneto + Jansson = frestelse

I regionen Veneto ligger ett av Italiens största vinkooperativ, Collis Heritage, som producerar det kända varumärket Casalforte. Kooperativet har drygt 2000 medlemmar vars odlingar sträcker sig över 6000 hektar mellan Venedig och Milano. Man brukar säga att en orkester behöver en bra dirigent och i det här fallet är det chefsvinmakaren Giorgio Marchiotta vars mål är att erbjuda stora vinupplevelser till överkomliga priser.

I Veneto är traditionen att göra vin med appassimentometoden viktig. Det betyder att druvorna först torkas, ett hantverk som Collis Heritage vårdar och värnar om. Metoden ger ett koncentrerat och



Fino finfint till julmaten

Gonzalez Byass är en av de mest ansedda vinproducenterna i Jerez med en anrik historia som sträcker sig tillbaka till 1835. Familjeföretaget som är beläget i hjärtat av Jerez de la Frontera i Andalusien, sherryens epicentrum, drivs idag av femte generationen av samma familj. Det grundades av Manuel Maria Gonzalez, en visionär som tidigt satte sin prägel på den spanska vinproduktionen. Han banade väg för att Gonzales Byass blivit synonymt med högkvalitativa sherryviner som typerna fino och amontillado. Producenten lyckas på ett unikt sätt att kombinera sin storlek med en mycket hög kvalitet på alla

kräftfullt vin fyllt av torkad frukt, mogna bär, choklad och kryddor. Collis Heritage gör även vin med Ripassometoden, vilken även den är viktig i Veneto. Metoden går ut på att man tar tillvara skalorna från Amaronejäsningen och låter dem jäsa tillsammans med vanligt rödvin. Även Ripasso bjuder på mjuka aromer och mogen frukt men är inte lika kraftfull som Amarone.

Vinerna är sköna vintervärmare som ger fina smakmöten till julbordets fröjder. Köttbullar, korv, paté, viltkött, färjol, revbenspjäll och kalkon med rödlökschutney stortrivs med Amarone och Ripasso. Men vinernas fylliga och mjuka fruktighet gör att de även passar till lagrad hård- och mögelost där sötman balanserar saltan. Att smutta på ett glas Amarone till julens mörka choklad är också lyx. En mer o-ortodox kombination är Amarone och Janssons frestelse där vinets rika fruktton bildar fin harmoni med det salta, söta och feta: våga prova!

Systembolaget har Casalforte Ripasso, 2021, nr 5352, 119 kr (249 kr för 1500 ml) samt Casalforte Amarone della Valpolicella, 2019, nr 12379, 229 kr (beställningssortiment).



sina viner. I deras källare har de fler än 70 000 fat vin varav vissa producerades även innan Gonzalez-Byass grundades. Deras mest kända varumärke Tio Pepe lanserades första gången redan 1844 och deras fino med distinkt smak av mandel, gröna äpplen tillsammans med subtila inslag av jäst exporteras till mer än 120 länder världen över. Med sin krispighet och torra toner tillsammans med sin höga syra och salta passar den förträffligt till julens mat.

Till den inlagda sillen kompletterar vinets syra den salta smaken. Det nötiga och salta tonerna i finon balanserar smakerna i julsalkin och rökt lax. Dessutom är finon den perfekta drycken till flertalet osttyper. Ost med nötig smak såsom manchego kompletteras av nötheten i vinet. Torrheten i vinet balanserar den krämiga texturen i mögelostar och för syrliga ostar lyfter de fram jästtonerna i finon. Vinet är också magiskt gott med salta mandlar.

Tio Pepe Fino, nr 8225, 89 kr (375 ml). I beställningssortimentet; nr 73193, 169 kr (750 ml).



YOU HAD ME AT PINOT...

MJUK, BÄRIG & KRYDDIG PINOT NOIR



FYND!

"Perfekt att avnjutas tillsammans i gott umgänge med andra"

Vinhyllan, maj 2023

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



Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

Veni, Vidli, Vego



Grönt är skönt

Våga bjuda på ett grönt julbord i år, eller utöka det traditionella med smakrika vegorätter. Från att tidigare haft en undangömd plats och enbart fått agera dekoration bredvid julsinkan har grönkålen, som även kallas prydnadskål, på senare år tagit för sig alltmer. Numera är grönkålen knappast en prydnad, tvärtom är den rentav riktigt hipp. Vi följer trenden och i år blir det grönkålsfrossa, för visst är det väl skönt med grönt.



Ostpaj med grönkål

Härlig vinterpaj fylld av godsaker som grönkål, mandel, dadlar och julens lagrade ost. Passar lika bra på adventsminglet och uppsittarkvällen som tillsammans med övriga rätter på julbordet.

8 bitar

Deg
3 dl siktat dinkelmjöl.
2 krm salt
150 g kallt smör
1 msk kallt vatten

Gratinerings
1 dl finriven lagrad ost
mandel

Fyllning
1 gul lök
2 liter strimlad grönkål
rapsojla
salt
nymald peppar
ca 10 soltorkade eller 8 färska dadlar
1 dl mandel
2 dl finriven lagrad ost
3 ägg
250 g kesella
1 dl mjölk, 3%

- Botten:** Arbeta ihop mjöl, salt och smör till en smulig massa, gärna i matberedaren. Tillsätt vattnet och arbeta ihop till en deg. Låt vila i plast i kylan cirka 1 timme.
- Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, 24 centimeter. Nagga botten med en gaffel. Ställ formen minst 1 timme i kylan.
- Sätt ugnen på 200 grader. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen cirka 10 minuter.
- Fyllningen:** Skala och hacka löken. Mjukstek grönkål och lök i rapsojla, 15-20 minuter. Salta och peppra lätt.
- Kärna ur och skär varje dadel i fyra klyftor. Rosta och grovhacka mandeln.
- Varva grönkål, dadlar, mandel och ost i pajskalet. Vispa ihop ägg, kesella, mjölk, salt och peppar. Häll äggstanningen i pajskalet. Strö över ost och lägg på mandlar.
- Grädda mitt i ugnen tills pajen har fin färg, cirka 40 minuter.

Ostpaj de luxe som bjuder på värmande vinterkänsla. Till ingredienser som lagrad ost, mandel, dadlar och långsamt stekt grönkål njuter vi smakrika och rustika rödviner som förstärker julmyset.



Mjukt och fruktigt vin med plommontoner, len och söt vanilj och torkade fikon. Lägg därtill kryddiga inslag av fat och en dust nymald svartpeppar. Saluförs även som bag-in-box.

Farmers Market Organic
Italien / 74789 / 89 kr
Ekologiskt

Här gör Rhônedalen oss inte alls besvikna. Rikt på mörka björnbärstoner och blå plommon, men även söta hallon, svartpeppar färsk lagerblad och pikant lakrits. Rhône, utan att bli rädd.

Delas Saint-Esprit
Côtes-du-Rhône, 2022
Frankrike / 71832 / 139 kr



Ett mellanting av Jansson och "potatisgratäng extra allt". Vällagrad ost, mildt kryddad och långsamt stekt lök tillsammans med härlig gräddighet som bara en potatisgratäng kan erbjuda.



Fruktigt, aromatiskt med mineralitet som friskar upp det feta i rätten. En häftig blend med allt som önskas av en lyckad druvblandning, vilket Gemischer Satz betyder.

Weinwurm
Gemischer Satz, 2023
Österrike / 23153 / 115 kr

Vinets rostade fatkaraktär, kryddighet samt brynata smörton blir ett lyckat smakäktenskap ihop med gratängens smörsteka lök. Kronan på verket är gula äpplen och vanilj.

Buttery Barrel
Chardonnay, 2022
USA / 2795 / 139 kr



Grönkålsjansson med kumminlök

Jansson för alla vegetarianer men frestelsen passar också bra ihop med julbordets skinka, färfiol, köttbullar och korv.

4 portioner (eller 6 bufféportioner)

3 stora gula lökar
smör
ca 8 dl strimlad grönkål
2 tsk nystötta kumminfrön
1 msk honung
2 msk japansk soja
ca 1 kg potatis av mjölig sort
2 dl riven lagrad ost + 1 dl till gratinerings
salt
nymald peppar
3 dl vispgrädd
1 dl mjölk, 3%
1 msk dijonsenap
3 msk ströbröd

- Skala och skiva löken. Mjukstek den sakta i smör utan att den tar färg, cirka 10 minuter. Rör ner grönkål och fräs ytterligare cirka 10 minuter.
- Tillsätt kummin, honung och soja och låt allt puttra ihop ett par minuter.
- Sätt ugnen på 200 grader. Skala potatisen och skär i tunna strimlor.
- Varva potatis, grönkålsfräs och ost i en smord ugnsfast form. Salta och peppra lite mellan lagren.
- Rör ihop grädd, mjölk och senap och häll i formen. Strö över ost, ströbröd och klicka på 2 msk smör.
- Grädda mitt i ugnen tills potatisen är mjuk, cirka 50 minuter.



FINNS I EN BUTIK NÄRA DIG!

209 KRONOR

99 KRONOR

AMICALE

ROSSO VENETO

ITALIA

AMICALE

AMICALE 2020
Nr: 74325 • 3000 ml • 299kr
Nr: 74756 • 750 ml • 99kr • 14% alc/vol.

AMICALE ÄR SVERIGES BÄSTA RÖDA BOX

i sin prisklass, Vinordic Wine Challenge 2024

INTERNATIONAL CHALLENGE 2023
DOUBLE GOLD
GILBERT & GAILLARD

23. BERLINER WEIN TROPHY
2023
GOLD
BERLIN WINE TROPHY

under the Pantheon
GOLD
AIO 841 10

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Barton & Guestier Crémant de Bourgogne

Fransk elegans
i varje bubbla
Crémant de Bourgogne
från Europas bästa
vingård!

**VINNARE
2024**
WINE STAR AWARDS
EUROPEAN
WINERY OF
THE YEAR



139KR
ART.NR 7537

Frankrike, Bourgogne Art nr. 7537 Vol 12%
Det här är en annons från Winepartners Nordic AB

Alkohol är beroende- framkallande

Budget eller lyx

Jul på
traditionellt
vis

Traditionell julmat är fylld av värme och gemenskap och tar oss tillbaka till en tid då allt fick ta lite längre tid och var gjord med extra kärlek. Förr i tiden var julbordet ett sätt att fira årets slut till vilken man sparat sina bästa råvaror för att skapa något alldeles särskilt. Det gällde allt från den långkokta julsinkan och sillinläggningen till lutfisk och söta desserter. Alla smaker har sin historia och hade förr sin bestämda plats på julbordet. Här bjuds några gamla klassiker som ofta finns på ett traditionellt svenskt julbord tillsammans med passande och spännande dryckesval.

Glasmästarsill

Inget julbord utan egen inlagd sill är mångas devis. Den här i lag som bjuder på både sötma, syra och umami. Ett säkert dryckesval är en riesling med lite restsötma och frisk syra eller en snaps, varför inte utan alkohol.

Ett glas vitt till sillen, ja tack gärna. En populär druva som klarar smakmötet med sillens smakalett; aromatiskt och fruktigt vin med gröna äpplen, vita vinbär, citrus och färska örter.

Reichsrat von Buhl
Riesling Trocken, 2023
Tyskland / 72093 / 149 kr
Ekologiskt



Ingen sill utan snaps. Med detta alkoholfria pack innehållande de tre varianterna Petronella, Original och Klar signerad legendariska O.P. Anderson kan alla vara med i gemenskapen och skåla.

O.P. Anderson
Alkoholfri Snaps mixpack
Sverige / 11937 / 109 kr
(6 fl à 50 ml)
Ekologiskt

Julskinka

Förbereds ofta dagen innan jul och är ett obligatoriskt inlag på många julbord. Serveras oftast med senap eller äppelmos. I Sverige är den rimmad och ugnsbakad eller kokas först och sedan griljas den med senap.

Eftersom skinkans och tillbehörens smaker är relativt milda är denna lättviktare (i dubbel bemärkelse) utomordentlig. Med sin friskhet bryter den av och balanserar upp matens feta aromer.

X Marks the Spot, 2022
Australien / 2432 / 99 kr
+ 1 kr pant
Lättviktsflaska



Klassisk Chianti som har funnits på Systembolaget sedan de först öppnade år 1955. Fullproppad med inlag av körsbär hallon och viol. Utmärkt till skinkan och finns både som hela och halva.

Ruffino Chianti, 2023
Italien / 2310 / 79 kr
(375 ml) 109 kr (750 ml)
Ekologiskt

Lutfisk

En gammal klassiker och en riktig vattendelare. Den tillagas på torkad fisk som blötlagts i vatten och därefter i lut (kalk, soda och vatten) innan den slutligen sköljs i vatten och kokas. För att inte köra över den finstämda lutfisken väljer vi ett vitt och ett rött med mjuk frukt och lagom friskhet.

Pålitlig chenin blanc med solmogna päron och gula äpplen, exotisk frukt och mjuka toner av honung. Även kryddor och fräschör av apelsinest. Ett vin som får lutfisk med bacon att simma lugnt.

Allesverloren
Chenin Blanc, 2024
Sydafrika / 75986 / 119 kr



Rött till (lut)fisk? Ja, men för att inte köra över den så finstämda lutfisken väljer vi rött med mjuk frukt och liten strävhet. Med jordgubbssmak, söt nougat, örter och svartpeppar som extra krydda.

Angeline Reserve
Pinot Noir, 2022
USA / 39791
119 kr (375 ml)
Nyhet

Rökt lax

På julbordet uppträder laxen i många skepnader, allt från kokt till rökt. Rökt lax passar utmärkt med ett friskt vin med hög syra som kompletterar laxens rökiga smak och lyfter fram dess härliga textur.

Har du någonsin provat orangevin? Här en pigg och glad lax som med sin frukt och trevliga syra gör allt annat än lägger lök på laxen. Tvärtom, den är perfekt till den röka laxen.

Semente
Avesso Orange, 2023
Portugal / 2009 / 121 kr



Bubbel till lax kan aldrig vara fel. Mousseerande gjort med traditionella metoden till modest pris. Utvecklad smak av röda äpplen, rostat bröd, nougat, honung, persika, grillad citron och fin syra.

Kleine Zalze Method Cap
Classic Vintage Brut, 2017
Sydafrika / 92949 / 229 kr
Tillfälligt sortiment

Revbensspjäll

Dök upp i slutet av 1800-talet i borgerliga miljöer och de tjocka revbensspjällen är den äldsta rätten på julbordet som fortfarande lever kvar. Passar som hand i handske med röda viner som har syra och låg strävhet.

Publikvänligt vin från Italiens klack som med sin sötfuktighet och inlag av chokladpralin, russin och stråk av både lakrits och vanilj tärmer och blir en kär vän med köttet.

Zensa Primitivo, 2022
Italien / 73966 / 109 kr
Ekologiskt



Frisk fläkt från Kalifornien som drar fram med smak av björnbär, lila plommon, choklad, svart kaffe och vanilj. Med len fatkaraktär och spänst blir vinet ett med revbensspjället.

Seghesio Sonoma
Zinfandel, 2021
USA / 22562 / 249 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.



Tipp tapp, tipp tapp, Här kommer en och annan julklapp

Nu när det mot jul lacka
börjar det bli hög tid att sina paket packa

Skaka och gissa, vad manne det vara?
med huvudet på spets kan du nog på frågan svara

Att innehållet är en kluckade klapp är lätt att gissa
något gott och exklusivt kan ingen dessa

Vi ger dig julklappstips i röda toner
av varierad nationalitet, prislapp och kloner

Kort och gott ett potpurri med flytande godsaker
olika paket för många stilar, tycken och smaker

När Sankta Lucia tågar in med lussevaka
njut doft och smak av pepparkaka

Njut nu av den kommande juletiden
och tillsammans med nära och kära hitta julefriden

Ta hand om dig själv och dina kära
både de som är fjärran samt de som är nära



Samarbete med star quality

År 2004 bestämde sig två av vinvärldens stora namn att satsa på ett gemensamt projekt och startade ett varumärke för viner av högsta kvalitet i spanska regionen Rioja. Så här 20 år senare kan man konstatera att deras vision slagit in med god marginal. Vinerna från Macán är minst sagt starkt lysande stjärnor på vinhimlen.

Pablo Álvarez, ägare av egendomen Vega Sicilia, är en sann ikon inom spanska vinindustrin vars enastående viner representerar det allra bästa av spansk hantverk och kvalitet. Vinhusets anor sträcker sig tillbaka 150 år och är idag bland det mest respekterade och beundrade i vär-

den. Macáns andra ägare är familjen Rothschild, den välkända vinmakarsläkten med anor i Bordeaux. Macán hedrar nu sin tidigare partner, den framlidne Benjamin de Rothschild, genom att ge ett av sina viner hans namn. Vinet finns även att tillgå på den svenska marknaden.

Resultatet från samarbetet mellan de två giganterna är inte helt överraskande framgångsrikt. Trots att produktionen växt och man ständigt finner nya marknader för vinerna från Macán står hållbarheten och respekten för naturen alltid i fokus. Även områdets historia, gedigen vinmakartradition och handskördade druvor i kombination med modern teknik har sammantaget lett fram till det välrenommerade varumärke som Macán är idag. Under dessa 20 år har detta lyckade samarbete lett till att produktionen ökat med 400% och de högkvalitativa vinerna från Macán finns numera i 123 länder.

29 november är säljstart för nya årgångar, **Macán Clásico Bodegas Benjamin de Rothschild Vega Sicilia, 2020, nr 95313, 495 kr** och **Macán Bodegas Benjamin de Rothschild Vega Sicilia, 2019, nr 95312, 795 kr**.



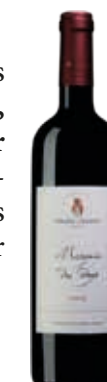
Peace grows here

I vackra Bekaadalen öster om Libanons huvudstad Beirut ligger en av Mellanösterns bästa vintillverkare. Egendomen som grundades 1868 av fransmannen François-Eugène Brun är en av landets äldsta. Numera drivs Domaine des Tourelles av familjen Issa, med vinmakaren Faouzi Issa vid rodret, sedan närmare 20 år tillbaka. Idag har den prestigefulla egendomen en vingårdsareal på omkring 70 hektar vilken även innefattar Bekaadalens äldsta vinrankor. Familjen producerar röda såväl som vita viner, främst av cabernet sauvignon, syrah, cinsault, carignan, chardonnay och viognier.

Odlingarna sker på över 1000 meters höjd och man har 240 soltimmar per år. Dalen omgärdas av berg vilka skyddar mot havs- såväl som ökenvindar och är en idealisk plats för vinodling. Men bergen skapar även en jordmån som ger mineralitet. Det torra klimatet gör att risken för svampangrepp och skadedjur minimeras vilket underlättar för ekologisk odling.

Hållbarhet och återvinning är ledord i gårdens arbete där allt tas om hand. Naturliga arbetsmetoder används vilket minskar användning av maskiner samt skapar arbete åt lokalbefolkningen. Förutom att skörden sker för hand är ett exempel att första filtreringen sker genom torkade tistlar då formen och taggarna skapar ett naturligt filter. Familjens starka engagemang har gett resultat, idag exporteras vinerna till omkring 20 länder. Genom åren har man också erhållit flera internationella utmärkelser.

I fasta sortimentet finns **Marquis de Beys Red, 2019, nr 22325, 229 kr** och i beställningssortimentet **Domaine des Tourelles Red, 2021, nr 79397, 179 kr**.





Marqués de Cáceres

I Rioja Alta i norra Spanien ligger Bodegas Marqués de Cáceres – en vingård som präglas av nytänkande och kvalitet!

Deras prisbelönta Crianza lagras 12 månader på ekfat och ligger extra länge på butelj. Den får utvecklas långsamt vilket resulterar i ett vin med en uttalad finess och balans – utmärkt till grillat kött, kallskuret och hårda ostar.

99 KRONOR



2020 MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA
Pris 99 kr. Varunr. 2734. 14% vol. 750 ml
DOMAINEWINES.SE



"Liten, väl utvecklad doft med mjuka, varma och mycket tillgängliga fruktaromer i modern, spänstig riojastil. Mjuk, god smak med varm frukt och diskret inlindad vaniljprofil i bra, ursprungstypisk stil."

BENGT-GÖRAN KRONSTAM – VINBÖRSEN.SE, SEPTEMBER 2023

Alkohol kan orsaka skador på lever och bukspottkörtel.



Pionjärer med passion för Barolo

G.D. Vajra är ett familjeägt vinhus, beläget i undersköna och bergiga Piemonte i nordvästra Italien. Vingården ägs av vinmakarparet Aldo och Milena Vajra men idag är även parets tre barn Giuseppe, Isidoro och Francesca aktiva i familjeföretaget. Tack vare Aldo Varas stora respekt och brinnande passion för naturen har man varit pionjärer inom hållbar odling ända sedan 1971. Familjens vingårdar har också odlats ekologiskt i omkring 50 år.

En tydlig filosofi för vintillverkningen, de varsamma framställ-

ningsmetoderna och omsorgen om områdets biologiska mångfald är något som visar sig tydligt i vinerens höga kvalitet och karaktäristiska personlighet. Ett signum för vinerna från G.D. Vajra är balans och elegans och främst har man gjort sig kända för sina välrenommerade baroloviner. Men familjen producerar också vin av barbera och dolcetto med samma höga kvalitet.

Man odlar även riesling, en druva som är ovanlig i området och där man också varit pionjärer. G.D. Vajra är flerfaldigt hyllade för sina baroloviner vilka alla kommer från några av områdets bästa vingårdar. Vinhusets senaste utmärkelse gäller Barolo Albe 2020 och är från topp 100-listan i det ansedda amerikanska vinmagasinet Wine Spectator: "No 9 Wine of the year 2024". Vinet exporteras till stora delar av världen men finns också att köpa på den svenska marknaden.

Barolo Albe G.D. Vajra, 2020, nr 2398, 299 kr

900 flaskor av nyheten **G.D. Vajra barolo Bricco delle Viole, 2020, nr 92599, 599 kr**.



Julklassiker

-med en twist



Julens mat vill vi nog alla känna igen ”så som den alltid har varit” och att välja en favorit är inte enkelt. Vi har dock gjort ett försök och valt varsin maträtt vi inte vill vara utan. Men även om inte heller vi önskar ändra på alltför mycket känns dock en viss twist uppfriskande. Båda recepten hör julbordet till, men köttbullar är även god plockmat på adventminglet precis som snittar av knäcke eller vörtbröd med gravlaxtarta.



Köttbullar med tranbär och kryddpeppar

Julköttbullar med god smak av kryddpeppar, trevlig sötma och textur av julröda torkade tranbär.

4 portioner (eller 8 bufféportioner)

- 1 liten gul lök
- 1 mjölig potatis, ca 100 g
- 1 dl vispgrädd
- 3 msk ströbröd
- 400 g nötfärs
- 200 g fläskfärs
- 1 ägg
- ½ msk kalvfond
- 1-1 ¼ dl torkade tranbär
- ¾ tsk salt
- 5 krm nystött kryddpeppar
- 1 krm nymald peppar
- smör till stekning

1. Hacka löken och stek den genomskinlig i smör. Låt kallna. Koka potatisen, låt kallna och grov riv den.
2. Blanda grädd och ströbröd. Låt svälla cirka 10 minuter.
3. Blanda alla ingredienser till färsen. Låt gärna smakerna mogna en stund i kylan.
4. Forma färsen till köttbullar med vattensköljda händer.
5. Bryn köttbullarna runt om, några i taget, i smör. Låt eftersteka tills de är genomstekta, 4-6 minuter.
6. Det går också bra att eftersteka köttbullarna på en bakpappersklädd plåt i ugnen cirka 12 minuter på 175 grader.

Mångas favorit på julbordet oavsett om man är vuxen eller barn. I år gör vi bullarna med diskret kryddning av kryddpeppar och sötfriska tranbär och kombinerar med vin som bjuder på rödbärga toner.



Vin av populära pinot noir med röda solmogna sommarbär och friska lingon tillsammans med fräschör av saftig blodapelsin blir en bra vän till julens köttträtter.

Ruppertsberger Imperial Pinot Noir, 2023
Tyskland / 2974 / 89 kr

Elegant gamay med tydliga tanniner och fräscht bäriga toner av mörka blåbär, björnbär, körsbär och frisk fläkt av hallon. Trivs med köttbullarna såväl som med julbordets chark.

Joseph Drouhin Moulin-A-Vent, 2022
Frankrike / 90220 / 199 kr
Tillfälligt sortiment



Tartar görs vanligtvis på rå lax men så här i juletid känns det rätt med gravlax. Majonnäs är inspirerad av hovmästarsås med senap och örter, med en fet krämighet som bildar smakbrygga till vinet.



Prosecco har en fruktig sötma som passar till laxens söta ton och senapen. Men det friska bubblat skär också igenom det feta på ett utmärkt sätt.

Casalforte Prosecco Extra Dry
Italien / 7720 / 99 kr

Lyxig riesling med restsötma och honungston i fin balans med mineralitet, gröna äpplen, friska krusbär och citrus. Vinet klarar mötet med den söta gravlaxen galant.

Gunderloch Jean Baptiste Riesling Kabinett, 2023
Tyskland / 92236 / 189 kr
Ekologiskt
Tillfälligt sortiment



Gravlaxtarta i krämig senapsås

Röror är alltid uppskattade och den här med gravad lax och senapsmajonnäs passar utmärkt att servera på julens sillbord likväl som tilltugg. Och för dig som inte kan tänka dig ett julbord utan hederlig gravlax, den ena varianten utesluter inte den andra.

cirka 5 dl

- 1 äggula
- 1 ½ tsk dijonsenap
- 1 ½ tsk skånsk grov senap
- 1 msk pressad citron
- 1 dl rapsolja
- 300 g gravad lax i bit
- 3 msk hackad rödlök
- 2 msk hackad saltgurka
- 2 msk hackad kapris
- 2 msk hackad dill
- 2 msk hackad gräslök
- salt
- nymald vitpeppar

1. Vispa ihop äggula, senap och citronsaft. Vispa i oljan, lite i taget, till en ganska tjock sås.
2. Fintärna laxen. Vänd ner lax, rödlök, saltgurka, kapris och örter i såsen. Smaka av med salt och peppar. Låt smakerna mogna i kylan.



XAVIER VIGNON

"En kvalitativ charmör"
- LIVETS GODA, 2024

- VINBANKEN, 2024

92 POÄNG
"En ekologisk juvel"
- LIVETS GODA, 2024

- DECANTER, 2024

NR 2151 | XAVIER VIGNON CÔTES-DU-RHÔNE, 2022 | 125 KR | 750 ML | ALK 14,5%
NR 6267 | XAVIER VIGNON CHATEAUNEUF-DU-PAPE, 2021 | 289 KR | 750 ML | ALK 15%

Alkohol kan skada din hälsa.

Stor smak
i liten flaska

95:-
375ml

"Bra köp"
Allt om Mat
10 okt 2024



Nr 7410 | 12 % vol | 375ml | 95:- Valid Wines Sweden AB

Alkohol kan
skada din
hälsa

Gott & smått



Sent ute med att grava laxen?

Lugn. Med lax från Frøja fixar du det på en timme. Den skinn- och benfria laxen håller högsta kvalitet och du kan känna dig trygg. Skiva laxen, strö över salt och socker. Låt stå 1 timme i rumstemperatur eller 3 timmar i kylan. Torka av, lägg upp och garnera. Mer information på froyasalmon.no



Vassaste kniven i lådan firar 40 år

Nästa år firar japanska Global 40 knivskarpar år och det firas med olika jubileumsknivar i begränsad upplaga, så passa på. Globals jubileumskniv kostar 1199 kr och ingår även i ett lyxigt jubileumsset som innehåller tre knivar, pris: 3877 kr. Mer information och fler julklappstips på sundqvist.se. Grattis Global!



För den friluftsförälskade

En perfekt klapp till den friluftsförälskade är vildmarksköket från Muurikka som fungerar året om. Köket är tillverkat av rostfritt stål, lätt att montera och enkelt att bära i medföljande påse. Pris: 445 kr. På muurikka.se finns även kastrull, kaffepanna och jägarstekpanna som passar till vildmarksköket.



Tuloluka med linnekänsla

Det svenska textiltillverkaren är känt för sin kvalitet och eleganta textilier med mönster inspirerade från orienten. På bilden snygga linneduken Cypress i rött. Finns i flera storlekar. För information, pris och inspiration se chamois.se



Mat (och) historia

Praktverk av Richard Tellström, docent i måltidskunskap som vi bland annat känner igen från Historieätarna. Här bjuds vi in till en fascinerande resa genom svensk måltidshistoria från 1200-talet och framåt. Pris för "Varje tugga är en tanke: Svensk matkultur under 800 år" är 249 kr på adlibris.com



Ekologiskt gårdskött direkt till dörren

Gårdssällskapet är länken mellan gård och hushåll och levererar färskt svenskt ekologiskt kött av högsta kvalitet direkt till dörren i stora delar av Sverige. Allt kött kommer från producenter som värnar ansvarsfull djurhållning. På bilden syns stora jullådan som räcker till 8-12 personer men det finns även tre mindre jullådar. Allt om alla olika köttådor som också är fina klappar, priser och inspiration på gardssallskapet.se



Ombärlig guide till vinets universum

Ny bok där vinskribenten Alf Tumble lär dig mycket du behöver veta om vin och mer därtill. Här finns massor av tips på viner, producenter och odling. Men du lär dig även hur vinet ska lagras, drickas, serveras och kombineras med mat. Pris för "Vinets universum: från växtplats till vinlista" är 299 kr på adlibris.com



Hållbart över generationer

De kvalitativa gjutjärnsgrötor från Le Creuset är hantverk med livstidsgaranti. Ultimata julklappen till den matlagningssintresserade, gjorda för att hålla över generationer. Tillverkas av material som håller högsta kvalitet, bland annat återvunnet järn och stål. På bilden den klassiska grytan i färgen röd, finns i flera storlekar. Hela sortimentet och priser på lecreuset.se



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

Bästsäljande gewurztraminer från Alsace!

"Ett toppvin helt enkelt.
Urgod till ostbricka
eller asiatiska rätter"

-Elke Jung, My Wine, oktober 2024



Scanna för ett
asiatiskt recept
från Jimmy Gust



WARD
WINES

VINER MED
KVALITET.
URSPRUNG &
PERSONLIGHET

GUSTAVE LORENTZ
GEWURZTRAMINER
RÉSERVE 2023.
NR 5244. 139KR.
13.5%VOL. 750ML.

Att börja dricka i
tidig ålder ökar risken
för alkoholproblem.

Gott slut

Rostad mjuk pepparkaka med lingongrädde

En mjuk pepparkaka vill man inte vara utan under julhelgen. Förödande god som "vanlig sockerkaka" men genom att rosta sockerkakskivorna i ugnen och toppa med lingongrädde får man lika enkla som goda julbakelser.

cirka 12 skivor

150 g smör
3 ägg
2 dl brun farin
1 dl strösocker
2 dl filmjöl
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
4 tsk mald kanel
1 ½ tsk malda kryddnejlikor
1 ½ tsk mald ingefära
smör & ströbröd till formen

Lingongrädde (6 portioner)

3 dl vispgrädde
3 krm vaniljpulver (ej vaniljsocker)
1 dl lingonsylt
1 dl tinade lingon

Till garnering

frysta lingon
florsocker

1. **Kakan:** Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en avlång kakform som rymmer cirka 2 liter.
2. Smält smöret och låt svalna.
3. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda i det avsvalnade smöret och filmjöl under vispning.
4. Blanda mjöl, bakpulver och kryddor. Vispa ner mjölblandningen i smeten.
5. Häll smeten i formen. Grädda kakan i nedre delen av ugnen 50-60 minuter. Känn med en provsticka att den är genomgräddad. Låt svalna en stund i formen innan den vickas upp på galler.
6. **Vid servering:** Sätt ugnen på 250 grader. Skär kakan i rejäla skivor och rosta högt upp i ugnen cirka 4 minuter. Vakta så de inte bränns. Låt kallna.
7. Lägg en klick lingongrädde på kakan och toppa med några lingon. Pudra över florsocker.
8. **Lingongrädde:** Vispa grädden och vaniljpulvret. Vänd ner sylt och bär.

*Tips:
Gör minibakelser som passar bra att bjuda som munbitar på glöggbjudningen. Likväl som efter ett mättande julbord.*

METODO CLASSICO · ITALIEN
ROTARI

Italiensk elegans från Dolomiterna.
Gjord enligt traditionell metod
med en andra jäsnings på flaska
– TrentoDOC helt enkelt!

Nu med ny design!



thewineagency.se

ROTARI BRUT RISERVA 2020 | NR 7567 | ALK. 12,5 % VOL | 750 ML | 139 KR | ROTARI BRUT RISERVA 2019 | NR 7567 | ALK. 12,5% VOL | 1500 ML | 289 KR

Alkohol kan orsaka nerv- och hjärnskador.

Trivs du bäst ute i naturen?

Ta med den känslan hem.



Boka ett kostnadsfritt planeringsmöte. Våra köksspecialister hjälper dig att hitta köket som passar just dig.

Läs mer på elgiganten.se/epoq

epoq

HOS ELGIGANTEN 