

NUMMER 10, 2024

# ät&drick!

mat  
dryck  
inspiration

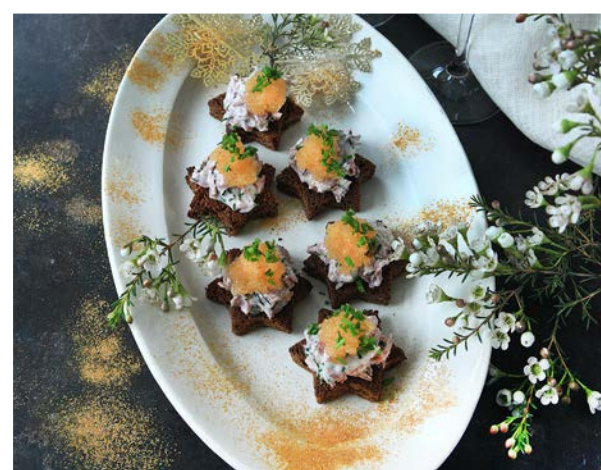
## Nyårets språkande smaker

Nyårsglamour

Visst bubblar det

Rätt med rött  
och rått

Mat & dryck  
i kombination



CASALFORTE

# Crafted for your closest friends

Casalforte Prosecco Extra Dry har en fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, honungsmelon och lime. Serveras väl kyld som sällskapsdryck, till sallader, skaldjur eller en charkbricka. Oslagbar som välkomstdrink.



Festlig prosecco! Pigg till minglet!  
Expressen, Gunilla Hultgren Karell, Maj 2024

Ett sprudlande och ungdomligt vin med blommiga toner!  
ät&drink Nr 8, 2024

Festligare.se

Casalforte Prosecco Extra Dry | Art nr 7720 | 11% vol | 75 cl: 99 kr | 37,5 cl: 69 kr



PLEASE ENJOY RESPONSIBLY

## Firande, fyrverkerier & framtidsdrömmar

Ännu ett år kan snart läggas till handlingarna och som vanligt undrar man var tiden sprungit iväg. Har jorden verkligen hunnit snurra ett helt varv runt solen sedan senast vi förberedde årets mest sprakande, färgglada och bubblande afton? Eftersom varken fysiken eller almanackan ljuger är svaret ja.

Visst är det något magiskt med nyår? När klockan närmar sig midnatt och bubblorna stiger i glaset lika ihärdigt som vår förväntan på vad som komma skall, då känns det som att världen håller andan för ett ögonblick. Tolvslaget innebär inte bara att ta farväl av det gamla året och välkomna det nya, utan representerar så mycket mer än så. En bro mellan gamla hjulspår och nya möjligheter. Nyårslöften skapas och även om de för många är lika flyktiga som nyårsnattens fyrverkerier, fyller de en viktig funktion som ej ska underskattas; den om hopp om en ljus framtid. Och troende eller ej, får de flesta något religiöst i blicken när minut- och sekundvisarna rör sig mot tolvan.

Nyårsafton är för många en gastronomisk höjdpunkt där god mat och dryck i sällskap med nära och kära står i centrum. Nyårsmenyn är ofta

resultatet av minutiösa förberedelser för att skapa en kulinarisk fest från förrätt till fyrverkeri med stjärnglans för alla sinnen.

I årets sista nummer av **ät&drink!** fokuserar vi givetvis på maten och drycken till nyårshelgen och kombinationen dem emellan. Vi lägger ribban högt för att skapa lyckade smakmöten. Recepten är allsköns läckerheter och dryckerna likaså. Hummer, räkor, löjrom och oxe avlöser varandra på tallriken och i glaset tipsar vi om festliga drycker. Vi beskriver druvorna i champagne och besöker bubblande producenter i världen. Under Budget eller lyx tipsar vi om godbitar till flera av nyårsaftonens återkommande begivenheter samt även till nyårsdagspizzan och Trettonhelgen. Gott slut bjuder på en förförlig chokladmousse som får alla att lysa i kapp med nyårsljuken.

På tal om gott slut är det dags för oss att tacka för det här året. Vi är väldigt glada att ni är så många som läser och hör av er. Låt det nya året kantas av kärlek, skratt och oförglömliga stunder. Och kom ihåg att det mesta blir bättre med god mat och dryck. Vi åter för att leva och vi lever för att äta men de bästa stunderna är när vi gör dem tillsammans.

☆ *Gott Nytt År!* ☆  
*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 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.

REDAKTIONEN:

REDAKTÖR  
Caroline Hofberg  
caroline@atodrick.se

GRAFISK FORMGIVARE  
Mia Holmberg  
mia@atodrick.se

FÖR ANNONSERING  
kontakta:  
annons@atodrick.se

REDAKTÖR  
Jenny Asplund  
jenny@atodrick.se

FOTOGRAF  
Ove Lindfors

Tryck: BOLD Stockholm  
www.atodrick.se  
@atodrick

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

**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**

**Alkohol är beroendeframkallande.**

## Dags att slå på STORT

**I**nför stundande festligheter är det många som slår på stort och det med all rätt. Det gäller allt från kläder, accessoarer, dukning och inte minst mat och dryck. Vad passar då bättre än att servera vin ur en flaska av större format?

En magnumflaska innehåller 1500 ml vilket är lika mycket som två standardflaskor (750 ml). Att servera vin ur en magnum på en middag känns både festligt och lyxigt. Samma flaska räcker dessutom till ett större sällskap men framför allt kan vinupplevelsen bli bättre. Många ställer sig frågan om storleken på flaskan verkligen har någon betydelse. Det kan du lita på att den har.

Att göra viner på magnumflaska kräver en hel del resurser och omsorg från vinproducenten. Oftast gör vinmakaren bara större flaskor av viner som håller hög kvalitet. Vare sig det är ett vin till en middag, ett inköp till dig själv eller present till en vän är en magnumflaska således ett säkert kort.

*Varför magnumflaska?*

### Praktiskt

Färre flaskor att bära både till och från hemmet vilket resulterar i mindre skrammel. Bättre att bära färre stora än fler små till återvinningen. Eller så sparar du helt enkelt flaskan och använder den till vattenkaraff eller ljusstake vid framtida tillställningar.

### Elegans

Det extra handpåläggandet från vinmakaren tillsammans med den långsammare mognaden gör att vinet blir

mer elegant. Det djup och den komplexitet du får i en magnumbutelj är svår att hitta i en standardflaska.

### Lagring

Större flaskors främsta egenskap är att vinet kan lagras längre. Flaskhalsen är lika stor på en helflaska som på en magnum vilket gör att mindre syre kommer in i den stora flaskan. Ju mindre luft, desto långsammare mognar vinet och det finns mer utrymme för vinet att lagras på.

### Känslan

För många den viktigaste aspekten av alla. Att servera vinet ur en stor flaska får de flesta gäster att känna sig förväntansfulla över vad de får i glaset. Att ställa magnumflaskor på bordet på nyårsafon skänker extra stjärnglans till både tillställning och humör.

Frisk smak med dominans av gröna päron, gula äpplen och honungsmelon. Stråk av saftiga persikor och grillade citroner. Flaskan med ståtlig hållning tar för sig och för öskt tankarna till Eiffeltornet.

Gustave Lorentz Riesling Réserve, 2023  
Frankrike / 22257 / 249 kr

Charmtröll från mytomspunna Sicilien med doft och smak av gröna krusbär, persika och med härliga inslag av färska örter. Utsidan vinner nog "guldhetspriset" med sin bulliga och inbjudande form.

Mandarossa Urra di Mare Sauvignon Blanc, 2021  
Italien / 73918 / 269 kr  
**Ekologiskt**

Balanserad och kryddig "bordeaux" med trevlig smak av mörka bär à la svarta vinbär och blåbär. Dessutom en fläkt av kakao och nyvassad penna, smaker som lirar väldigt väl tillsammans.

Château de Seguin, 2022  
Frankrike / 3958 / 239 kr

Gröna äpplen, choklad och rostade nötter i en fulländad treenighet. Härliga nougattoner samt finstämda bubblor som smeker gommen. Skumpa som håller det berömda måttet är efter år efter år.

Pol Roger Brut Réserve  
Frankrike / 7549 / 1199 kr

**AMICALE** ÄR SVERIGES BÄSTA RÖDA BOX

*i sin prisklass, Vinordic Wine Challenge 2024*

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

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

DEPUIS 1877

**LOUIS BOUILLOT**

GRANDS CRÉMANTS DE BOURGOGNE À NUITS-SAINT-GEORGES

OR 2023  
**VINALIES**  
Internationales  
CONCOURS OENOLOGIQUES DE FRANCE

ETT RIKTIGT  
**FYND!**  
DVPE, 2023-25

*"Pålitlig crémant som alltid håller fanan högt. Generös smak med god fruktighet, lite djup och med bra fräschör."*

ALLT OM MAT, #16 2024

"LYXIG OCH FRÄSCH CRÉMANT"

ALLT OM MAT #18 2024

SCANNA MIG!

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Brut Art nr 7688 | alk 12% | 750 ml | 149,-  
WWW.GIERTZ.SE

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

# Nyårsglamour med skaldjur

Vi inleder årets sista middag med skaldjur och influenser från det franska köket. Nyårshummern förvandlas till en lyxig röra som får fylla läckra och fluffiga drinktilltugg. Som förrätt bjuder vi på en krämig och smakrik räksoppa. Båda recepten går bra att förbereda och är lika lättlagade som delikata, var beredd på att gästerna frågar om recepten. Festen kan börja!



## Petits choux med hummerskagen

Petit chou betyder litet kålhuvud, ordet kommer av att degen sväller upp och liknar ett kålhuvud när man gräddar dem. Till årets sista middag fyller vi de fluffiga bakverken med en klassisk skaldjursröra som blir extra nyårslyxig med hummer.

24 stycken

**Petits choux**  
75 g smör  
1 ¼ dl vatten  
2 dl vetemjöl  
3 små ägg

**Skagen**  
2 humrar  
4 msk majonnäs  
2 msk crème fraîche, 36%  
2 tsk riven pepparrot  
2 msk hackad rödlök  
2 msk hackad dill  
¼ krm cayennepeppar  
salt  
dill till garnering

*Tips: Det går också bra att använda fröet hummer men de är ofta mindre så tillsätt lite majonnäs och crème fraîche i taget för rätt konsistens.*

- Petits choux:** Sätt ugnen på 200 grader. Koka upp smör och vatten. Tillsätt mjölet under kraftig vispning.
- Ta från värmen och rör äggen, ett i taget, under kraftig omrörning till en blank deg. Enklast är med en träslöv eftersom degen fastnar i en visp.
- Klicka ut små toppar på en plåt med bakplåtspapper.
- Grädda mitt i ugnen cirka 20 minuter. Låt kallna.
- Skagen:** Klyv hummern. Knäck klorna. Skär hummerköttet i små bitar.
- Blanda ingredienserna och smaka av med salt.
- Vid servering:** Skär ett lock på varje petit chou. Lägg på en klick röra, toppa med en dillkvist och locket. Servera genast.

Mousserande till skaldjur kan bara bli rätt, oavsett stil och prisklass. Proseccos fruktighet möter hummerns sötma fint och champagne till hummer är klassiskt samt att den brödiga tonen även matchar bakverket.



Karaktäristisk och fruktig smak av päron, honungsmelon, friska gröna krusbär och citrus. Den lilla dosen av druksötma trivs fint ihop med hummerns naturligt söta ton.

Prosecco Pizzolato Organic  
Italien / 7870 / 109 kr  
Ekologiskt

Friskt och fruktigt på ett inbjudande sätt med både gröna äpplen och smörkex i förarsätet med krusbär samt grapefrukt som passagerare. Hummer och champagne = magisk kombo.

Pierre Peters Cuvée de Réserve  
Frankrike / 7350 / 489 kr



Soppa med fyllig skaldjurssmak och gräddig textur där ett friskt och fruktigt vitt vin är en klockren kombo. Även mousserande vin med friska bubbler och syra som lättar upp det feta bjuder på ett lyckat möte.



Fruktighet av gula plommon och grillade citroner som balanserar frisk syra och mineralitet. En tids mognad på jästfällning ger textur, kryddighet och lena bivaxtoner.

Vouvray  
Domaine Des Lauriers, 2023  
Frankrike / 6288 / 159 kr

Champagne till räksoppan, det är givetvis välkommet. Gröna äpplen och apelsintoner varvas med krämig nougat och persika. Extra plus för den vackra flaskan som är ett givet inslag på bordet.

Launois Blanc de Blancs  
Grand Cru Réserve  
Frankrike / 7450 / 399 kr



## Bisque på räkor

Bisque är en skaldjurssoppa av fransk ursprung som är känd för sin generösa och mjuka smak. Vi väljer att göra soppan med räkor och ett garnityr av lättpicklad gurka och svart stenbitsrom. Använd räkor av bra kvalitet så kan du förbereda soppan dagen innan.

4 portioner

### Soppa

1 kg räkor  
1 morot  
1 gul lök  
½ fänkål  
rapsolja  
2 msk tomatpuré  
2 tsk paprikapulver  
2 tsk hela fänkålsfrön  
3 dl torrt vitt vin  
1 liter vatten  
3 dl vispgrädde  
3 cl konjak  
½ krm cayennepeppar  
salt

### Picklad gurka

1 tsk rivet citronskal  
2 tsk pressad citron  
1 msk vatten  
1 tsk strösocker  
½ krm salt  
½ gurka  
1 msk hackad dill

### Till garnering

svart stenbitsrom  
dillkvistar

- Soppa:** Skala räkorna och ställ i kylan. Spar skalene. Skär morot, lök och fänkål.
- Fräs räkskal och grönsaker några minuter i rapsolja. Blanda i tomatpuré och kryddor och fräs en kort stund under omrörning.
- Tillsätt vin och vatten. Koka under lock cirka 20 minuter. Ta från värmen och låt vila 10-15 minuter. Sila ifrån skalene, pressa ur vätskan.
- Håll fonden i en kastrull. Koka utan lock så att fonden reduceras till cirka 8 dl.
- Tillsätt grädden. Koka sakta under lock cirka 10 minuter. Tillsätt konjak och cayennepeppar och smaka av med salt. Hit går bra att förbereda.
- Pickel:** Rör ihop citron, vatten, socker och salt.
- Skala gurkan slarvigt, dela på längden och skrapa ur kärnorna. Skär i små tärningar.
- Vid servering:** Blanda gurka, lag och dill strax innan servering så att gurkan behåller sin krispighet. Låt lagen rinna av innan servering.
- Fördela gurka, räkor, rom och dillkvist i djupa tallrikar. Värm soppan och mixa den skummig. Håll på soppan försiktigt till bords.



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

**Alkoholkonsumtion  
under graviditeten  
kan skada barnet.**

## Bubblor av traditionell metod från Gamla och Nya världen



### Crémant i litet format men med STOR smak

Dopff au Moulin är en av de mest historiska vinproducenterna i Alsace i västra Frankrike. Beläget i den charmiga vinbyn Riquewihr har detta familjeföretag varit verksamt i över 400. Deras vinmakartradition sträcker sig tillbaka så långt som till 1574 och idag drivs firman av familjen i 11:e generationen.

Namnet "Dopff au Moulin" kommer från en historisk kvarn (moulin) som tidigare ägdes av familjen och som idag pryder husets emblem. Deras storlek och långvariga erfarenhet av vintillverkning gör att de har tillgång till många av områdets bästa Grand Cru-lägen, inte minst Schoenenbourg

där de själva äger 15 hektar. Huset producerar främst helt torra vita viner vilket är olik många andra hus i Alsace. Här används regionens traditionella druvor; riesling, pinot gris och pinot blanc. Det mest betydelsefulla ögonblicket i husets historia infann sig dock under 1900-talet, då Julien Dopff blev en banbrytare för det mousserande vinet Crémant d'Alsace. Efter att ha studerat champagnetekniker i Epernay i Champagne anpassade han den traditionella metoden för att skapa ett mousserande vin perfekt för Alsaces jordmån.

Idag är Crémant d'Alsace en av de mest uppskattade mousserande vintyperna i världen och Dopff au Moulin ses som en nyckelaktör i denna framgång. 1913 var producenten dessutom först med att buteljera sina viner på de avlånga "flöjt"-flaskor som idag enligt lag pryder samtliga av regionens viner.

På Systembolaget finns **Dopff Brut Cuvée Julien, 7410, 95 kr (375 ml)** och 750 ml för 159 kr, i beställningssortimentet.



### Sydafrikansk ärgångscuvée

Den anrika egendomen Kleine Zalze i hjärtat av Stellenbosch har anor ända tillbaka till 1695. I sin nuvarande form har dock vingården varit aktiv sedan mitten av 1990-talet.

Idag är man en modern producent med 120 hektar vinodling. Målmedvetet och hårt arbete har resulterat i att man producerar viner av högsta klass varav många genom åren vunnit prestigefulla priser. Egendomen ligger också i framkant när det gäller ansvarstagande för miljö och social hållbarhet och man är certifierade av både Fairtrade och WIETA. En Fairtrade-premie används uteslutande till förmån

för arbetarna, deras familjer och samhällen.

Vin av chenin blanc är gårdens signum men man gör även andra vita viner, såväl som rödvin och starkvin. Man producerar också mousserande vin av högsta kvalitet med traditionell metod, som i Sydafrika heter Méthod Cap Classique. Denna benämning kom till 1992 för att köparen lätt ska kunna identifiera kvalitetsnivån på de mousserande vinerna från Sydafrika.

I Systembolagets tillfälliga sortiment finns nu en förstklassig ärgångscuvée från Kleine Zalze gjord på 65% chardonnay 35% pinot noir. Vinet har lagrats 6 år på sin jästfällning vilket ger komplexitet och viss mognadston. Med sin friska syra, fina röda äppeltoner, brödighet och mogna eftersmak passar vinet både som aperitif och till fisk och skaldjur.

**Kleine Zalze Method Cap Classic Vintage Brut, 2017, nr 92949, 229 kr**



## Skåla med bubbliig drink



Att dricka bubblorna "au naturel" är fantastiskt trevligt och inget signalerar väl fest på samma sätt som ett glas med exklusivt bubbel. Men det hindrar inte att en bubblande drink är en sann stämningshöjare. Vi har samlat några klassiska champagnecocktails inför vinterkvällarnas festligheter. Partytime!

### Champagnecocktail

1 sockerbit  
ett par stänk angostura bitter  
champagne eller annat mousserande vin

Lägg en sockerbit i botten på ett champagneglas. Stänk över ett par droppar angostura bitter. Fyll upp med vinet.

Även övriga cocktails bottenas med valfri smaksättning, därefter fylls glaset upp med champagne eller annat mousserande vin:

**Mimosa**  
saft av ½ färskpressad apelsin

**Carlton special**  
1 cl koncentrerad hallonsaft

**Kir royal**  
1 cl Crème de cassis

**Bellini**  
ca 3 msk färskpressad persikojuice

## Lättfixat till drinken

Ibland räcker tiden inte riktigt till men man önskar ändå bjuda på mer spännande tilltugg än chips och nötter. Här är ett par av våra busenkla favoriter som passar lika bra till fördrinken som att skåla in det nya året med.

### Krustader med gruyère och smörstekt svamp

Gruyère smakar underbart till champagne. Men sprödvarma krustader med den smakrika osten och smörstekt svamp känns onekligen snäppet lyxigare.

12 stycken

75 g färska champinjoner  
smör  
1 ½ tsk finhackad färsk rosmarin  
1 ½ dl finriven gruyère (50 g)  
2 msk naturell färskost  
salt  
nymald peppar  
12 små krustader

1. Hacka och stek champinjonerna sakta i smör. Blanda i rosmarinen mot slutet. Låt kallna.  
2. Blanda i ost, salt och peppar.  
3. **Vid servering:** Sätt ugnen på 200 grader. Fyll krustaderna och ställ på en plåt. Värm mitt i ugnen 8-10 minuter. Servera nygräddade



En snabbfixad lasmousse passar också som fyllning till krustader.

**Varmrökt lasmousse**  
Mosa ihop 150 g varmrökt lax, 3 msk naturell färskost, 2 msk majonnäs, 1 msk hackad dill, 1 tsk citronskal, 3 krm stött rospeppar, ½ krm cayennepeppar och salt. Klicka på smörstekt toast, crostini eller i krustader. Toppa med gräslök.

**Trifle med gurka och rom**  
Skala, dela, kärna ur och fin-tärna en gurka. Blanda med ¼ tsk salt och saft av ¼ citron. Varva i glas med smörstekta rågrödkvivor, finhackad rödlök, crème fraîche och fofrellrom. Toppa med finriven färsk pepparrot och dillkvist.

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!

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.**

## Lycka i varje bubbla

Champagne är av många ansedd som världens främsta dryck och en symbol för lyx, fest och elegans. Ingen dryck är så förknippad med firande som just den. Champagnen tillverkas i den franska regionen med samma namn, känd för sitt svala klimat och kalkrika jordmån. Dessa faktorer är idealiska för att odla druvor med hög syra – en nyckelkomponent i champagne.

Champagne framställs genom metoden méthode champenoise, med en andra jäsnings på flaskan vilket ger dess karaktäristiska bubblor. Den balanserade smakprofilen, med inslag av frukt, syra och mineralitet i kombination med sina friska och mjuka bubblor gör att champagne är en älskad dryck över hela världen. Druvorna som används i tillverkningen är noggrant utvalda och spelar en avgörande roll för den berömda dryckens karaktär. För att tillverka champagne, som endast får göras i champagneregionen, är det enligt reglerna i Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) tillåtet att använda endast sju specifika druvsorter. Av dessa är chardonnay, pinot noir och pinot meunier de mest använda och kända. Var och en bidrar med unika egenskaper som gör champagnen balanserad och mångfacetterad. De tre druvsorterna odlas i olika terroirer inom regionen Champagne.

### Chardonnay

Denna gröna druva ger friskhet och elegans till champagnen och bidrar med toner av citrus, vita blommor och mineralitet. Den används ofta i blanc de blancs-champagne (vit

av vit) som enda druvsort, vilket resulterar i en lätt och krispig stil som utvecklas mycket väl när den lagras. Chardonnay odlas främst i Côte des Blancs, ett av de mest prestigefyllda områdena i Champagne. Denna region ligger söder om Épernay och är känd för sina kritrika jordar, som ger druvan dess karaktäristiska friskhet och mineralitet. Härifrån kommer många av de finaste blanc de blancs-champagnerna.

### Pinot noir

En blå druva som tillför struktur, kropp och komplexitet. Den ger champagnen toner av röda bär som körsbär och jordgubbar och ibland även kryddiga inslag. Pinot noir är särskilt framträdande i blanc de noirs-champagne där endast blå druvor används. Druvorna trivs på branta sluttningar som erbjuder bra dränering och optimalt solljus. De viktigaste odlingsområdena för pinot noir är Montagne de Reims och Côte des Bar.

### Pinot meunier

Även denna är en blå druva men inte lika känd och mindre använd än pinot noir. Den bidrar med fruktighet och mjukhet, vilket balanserar de andra druvornas syra. Den mognar snabbare än de andra druvorna. Odlas främst i områden där dess förmåga att tåla kyla och frostsäkra egenskaper gör den särskilt användbar såsom Vallée de la Marne och Montagne de Reims.

De fyra andra godkända druvorna som är mer sällsynta och mindre använda är de gröna druvorna pinot blanc, arbane, petit meslier och fromenteau. Även om dessa är lagliga att använda, står de för en väldigt liten del av produktionen, endast 0,3 % och är otroligt sällan huvuddruvan i modern champagne.

### Flöjtglas

Flöjtglasen (flûtes) är troligtvis de mest vanliga och formen på glaset härstammar från romartiden. Den högsjala formen gör att bubblorna stiger långsammare utefter glasets yta och bevaras i glasets. Bubblorna försvinner alltså inte genom en stor yta vilket gör flöjtglas bättre än coupeglas. Detta förbättrar effekten på bubblorna och genom dem även aromen. Dock blir champagnen instängd i det högsjala glasets vilket försämrar doften och ger syrligare smak.

### Tulpanglas

För att de exklusiva bubblorna ska utvecklas till sin fulla potential krävs glas med bred midja och avsmalnad topp. Den här typen av glas ger aromerna utrymme samtidigt som den smala öppningen koncentrerar smaken. Glasets form gör det också enklare att snurra drycken i glasets utan att spilla ut droppar av drycken. Har man inte den här sortens champagneglas är det bättre att använda vinglas än coupe- eller flöjtglas.

Champagne lagras ofta länge på jästfällningen och därefter på flaskan vilket skapar komplexa och tilltalande aromer. Men det finns också champagne av helt olika karaktärer. För en friskare champagne med mineralton bör glasets vara lite snävare, ungefär som ett insvängt vitvinsglas. Men en fylligare och mer komplex champagne med hög andel pinot noir såsom roséchampagne trivs när aromerna ges mer plats, då får kulan gärna vara lite större med en tulpanlik topp.



Foto: Cottonbro, Pexels

## Glasens betydelse för vinupplevelsen

Valet av glas påverkar vinets smak och det är främst vinglasets form och material som är avgörande. Glasets utseende och tjocklek påverkar dessutom våra sinnen.

Precis som vid stilla vin är druvsorterna vid champagnetillverkningen en av de viktigaste faktorerna för hur vinet doftar och smakar. Men vad som också är viktigt är i vilken typ av glas de exklusiva bubblorna serveras. Man brukar säga att glasets är "förpackningen" som skapar upplevelsen.

### Coupeglas

Glasen som även går under namnet champagneskålar, coupeglasen, såg dagens ljus för första gången så tidigt som 1663. De skapades av venetianska glasblåsare. Glasets var mycket populärt under slutet av 1800-talet och början av 1900-talet och vissa hävdar att glasets är format efter Marie Antoinettes bröst.

Glasets som har fått en exklusiv glamourfaktor är inte alls optimalt för champagne. De låga vida kuporna har stor och öppen yta vilket gör att bubblorna och vinets aromer snabbt försvinner. Ju större vätskeyta desto fler aromer försvinner via bubblorna. Det bästa är att använda den här typen av glas till desserter eller drinkar.

Glasets form och material påverkar vinets smak.



Flöjtglasets höga och smala form bidrar till att bubblorna bevaras i glasets, men gör samtidigt champagnen instängd.



Coupeglasets vida kupa har stor och öppen yta vilket gör att bubblorna och vinets aromer snabbt försvinner.



Tulpanglasets form ger aromerna utrymme samtidigt som den smala öppningen koncentrerar smaken.

## Charles Heidsieck - från spionanklagelser till ansett champagnehus

Få champagnehus har en sådan anrik och spännande historia som Charles Heidsieck. En sann berättelse som innehåller allt från passion, entreprenörskap, spionanklagelser och fängelse till nobelbanketter och utnämningen världens bästa champagne.

Låt oss ta det från början. Året var 1822 då Charles Heidsieck föddes i Reims, hjärtat av champagneregionen. Han växte upp i en familj med lång tradition av vinframställning och fick redan från barnben en djup förståelse för det franska hantverket inom vin. Passionen för champagne kom i tidig ålder och höll sedan i sig livet ut. Inte ens fyllda 30 år grundade han sitt vinhus där han gick mot strömmen. Han ville göra champagne till något för alla, samtidigt som han behöll den exklusivitet och kvalitet som kännetecknar en bra champagne.

Charles blev en pionjär när det gäller att exportera champagne då han tidigt såg möjligheten att ta den bubblande drycken utanför Frankrikes gränser. Under 1850-talet reste han bland annat till Förenta staterna och genom sin förmåga att marknadsföra sina drycker fick hans champagne ett rykte som spred sig snabbt över Atlanten. I USA fick han smeknamnet "Champagne Charlie" och där blev han beundrad bland aristokratin och överklassen. Charles var en karismatisk och charmig affärsman som förstod vikten av att bygga relationer och skapa ett varumärke som var lika mycket en livsstil som en dryck. När han under inbördeskriget 1861 reste till amerikanska södern för att få betalt för alla sålda flaskor blev han fängslad av unionens soldater då han misstänktes för att vara

fransk spion. Efter påtryckningar från självaste Napoleon III gentemot den dåvarande presidenten Abraham Lincoln friisläpptes Charles så småningom 1862 och han återvände då till Frankrike. Denna händelse tillsammans med hans målinriktade arbete och karismatiska personlighet bidrog till varumärkets popularitet och tillväxt. Charles Heidsieck dog 1893, men hans arv lever vidare. Hans liv och gärning har dessutom filmatiserats med Hugh Grant i huvudrollen.

Än idag är Charles Heidsieck ett champagnehus med ambitionen att bibehålla namnet i topp bland champagnevarumärken. Sedan två år tillbaka är Elise Losfelt husets chefsvinmakare, en roll hon tog över från tidigare vinmakaren Cyril Brun. Likt Charles har även hon varit del av vinvärlden i hela sitt liv då hennes familj driver en vingård i languedoc-regionen. Elise har dessutom en magisterexamen inom vin och oenologi och har de senaste tiotal åren hängivit sig helt åt champagne där hon innan rollen hos Charles Heidsieck även arbetat för andra stora champagnehus.

En av de kvaliteter som utmärker Charles Heidsieck är användningen av den stora andelen reservvin i cuvéeerna. De är upp till 20 år gamla, med en genomsnittsalder på tio år, något som är en stor bidragande faktor till champagnens komplexitet. Det här är unikt då kombinationen hos andra champagnehus oftast endast påträffas i prestigecuvées. Vinerna lagras i de underjordiska källarna kallade Les Crayères, utrymmen som har använts för att lagra viner i närmare 150 år. Dessa är belägna en bra bit under jorden med en konstant temperatur och luftfuktighet vilket ger idealiska förutsättningar för lagringen.

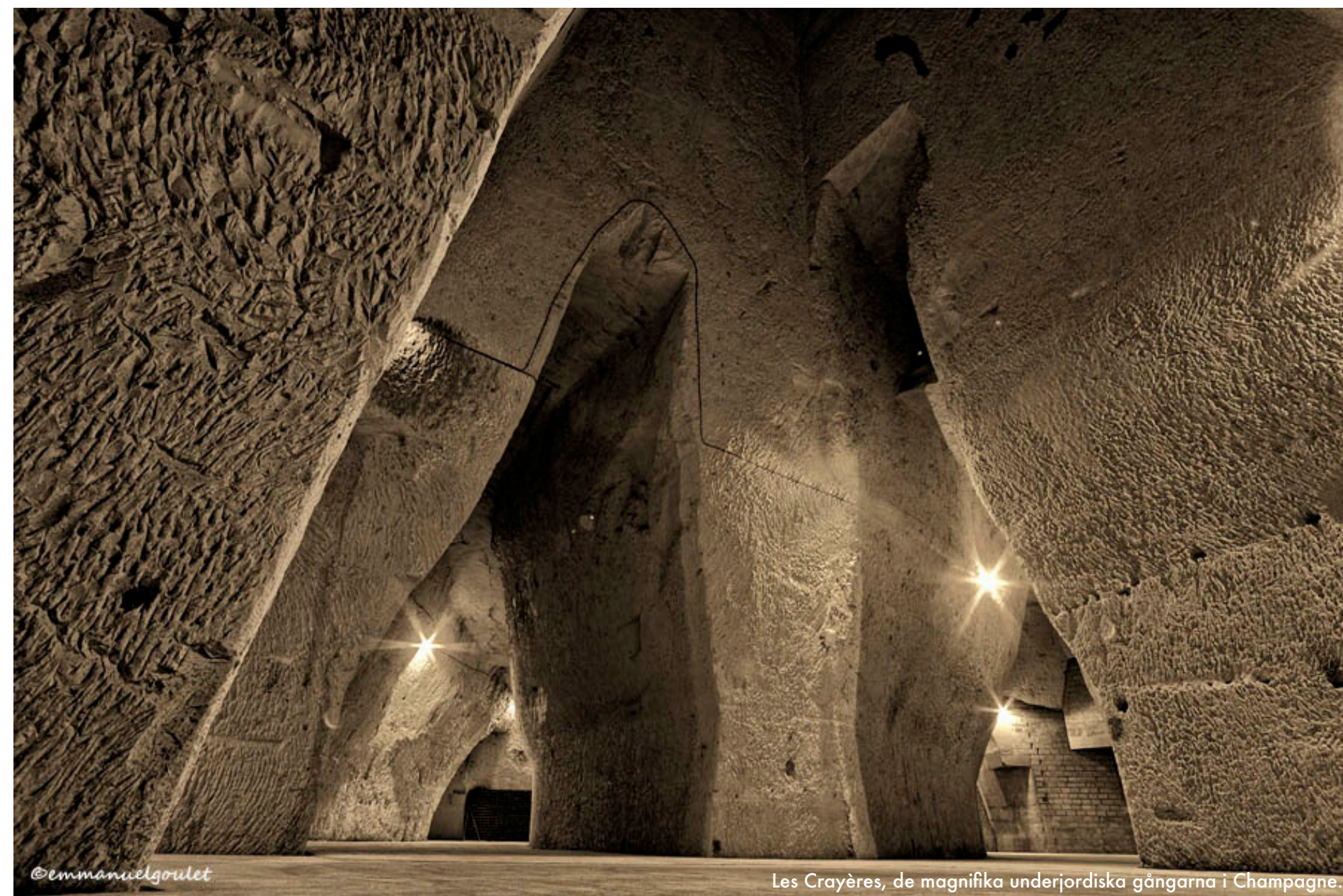
Få i Sverige kan ha undgått Charles Heidsieck Brut Réserve, husets standardchampagne tillika flaggskepp som rönt otaliga framgångar världen över tack vare sin kvalitet och elegans. Den stilfulla flaskformen som är ett av kännetecknen för huset är en



Elise Losfelt, chefsvinmakare hos Charles Heidsieck

hyllning till källaren där den lagras. Champagnen är gjord av de tre klassiska champagnedruvorna där sammansättningen är 40% chardonnay, 40% pinot noir och 20% meunier. Just den här champagnen innehåller närmare 50 procent reservviner som lagrats mellan 5 och 15 år vilket har gjort att man kallar den en multivintagechampagne. Vinmakare Elise låter den vila länge, hela tre år, på sin jästfällning under den andra jäsnings på flaskan vilket resulterar i en fyllig och igenkännlig karaktäristisk stil som är älskad världen över. I Sverige har flaskan tidigare presenterats i en presentförpackning men för att värna miljön och även låta den vackra flaskan tala för sig själv säljs champagnen nu utan omslag.

Charles Heidsieck Brut Réserve nr 77522, 579 kr



©emmanuelgoulet

Les Crayères, de magnifika underjordiska gångarna i Champagne.

## Oxfile eller långkok - festliga varmrätter till årets sista kväll

För många är nyårsafton utan oxfile en omöjlighet så självklart vill vi bjuda på vår variant av nyårsfilén. Ett mer budgetvänligt alternativ är dock långkok. Lika gott, smakrikt och festligt fast med en mer rustik karaktär. Att själv kunna delta i festen och ha tid över för sina gäster är också viktigt, därför går båda recepten bra att förbereda. Smaklig spis!



### Helsteket oxfile med portvinsås

Portvinsås får en lite sötare ton än vanlig rödvinsås vilket gör att salt ädelostcrème ger en fin smakbrytning. Men portvinet gör också att såsen passar bra till viltfile. Vi väljer råstek brysselkål och hasselbackspotatis till, men även klassisk potatisgratäng är gott. Viktigt att tänka på när man helsteker oxfile är att köttet är jämntjockt.

4 portioner

**Kött**  
ca 600 g oxfile av mittbit  
smör  
salt  
nymald peppar

**Portvinsås**  
1 schalottenlök  
1 msk russin  
smör  
2 dl rött portvin  
1 dl rött vin  
3 dl vatten  
1 msk oxford  
1 tsk majsstärkelse  
salt  
nymald peppar

**Ädelostcrème**  
250 g kesella  
200 g ädelost  
1 msk olivolja  
salt  
rostade pumpakärnor

**Brysselkål**  
ca 250 g brysselkål  
smör  
flingsalt

- Kött:** Bryn köttet i smör och krydda med salt och peppar.
- Vid servering, sätt ugnen på 125 grader. Sätt in en termometer i köttets tjockaste del. Efterstek till 56 grader, för rosa kött. Låt vila insvept i folie cirka 10 minuter innan köttet skivas upp.
- Sås:** Hacka löken. Fräs lök och russin i smör. Tillsätt allt vin, vatten och fond. Koka utan lock tills hälften återstår.
- Rör ut stärkelsen i lite vatten och tillsätt i såsen. Koka upp och ta från värmen. Sila såsen och pressa ur vätskan.
- Värm såsen vid servering och mixa i 1 msk rumsvarmt smör med mixerstav. Smaka av med salt och peppar.
- Ostcrème:** Mixa ingredienserna. Servera crèmen rumstempererad och strö över rostade pumpakärnor.
- Brysselkål:** Halvera brysselkålen, skär bort så mycket av rotstocken att kålen håller ihop. Råstek i smör tills kålen är mjuk och strö på flingsalt.

Saftig och smakrik file, rödvinsås med viss sötma, salta från mögelost och rostad potatis. Vi väljer smakrikt och fylligt rött med tydlig ekfatston som möter det söta, salta och rostade tonerna i maträtten.



Ny välkomponerad symfoni signerad karismatiske vindirigenten från Rhône. Innehåller allt från björnbär och hallon till lakrits och en helt fantastisk salta. Svartpeppar sätter extra krydda på upplevelsen.

Xavier Vignon Vaqueras, 2022  
Frankrike / 1492  
149 kr (750 ml) 85 kr (375 ml)  
**NYHET**

En stiltypisk Rioja av Gran Reserva-kvalitet som är full av smaker av mogna mörka plommon och torkade körsbär samt tydlig fatkaraktär av kryddor, ceder, kakao, tydlig vanilj och nymalt kaffe.

Lat 42 Gran Reserva, 2016  
Spanien / 12679 / 249 kr



Oxkinden är känd för sin djupa, fina nötsmak. Lägg därtill mustig rödvinsås, söt morotspuré med brynt smörsmak och lent potatismos. Med andra ord, här är en smakalett fylld till bredden som kräver sitt vin.



Välgjord sydfransos från prisbelönt producent som brinner för biodynamisk vinodling. Med ursprungstypiska smaker av björnbär, vildhallon, vaniljstäng samt kryddor och lavendel.

Gérard Bertrand Corbières, 2022  
Frankrike / 73422 / 129 kr

Mörkfruktig spanjor med nyanserade smaker av blå plommon, mörka körsbär och mångfacetterade rostade ekfatstoner av choklad, ceder, kardemumma, viol och lägmald vanilj.

Tamaral, 2021  
Spanien / 2163 / 159 kr



### Rödvinsbräserverade oxkinden

Oxkind är en styckningsdel som trendar och som numera finns att köpa i väl-sorterade butiker. Oxkinden är en muskel som arbetat intensivt och kräver därför lång kottid, men det är helt klart värt besväret.

4 portioner

2 oxkinden, ca 400 g styck  
4 dl rödvin  
1 gul lök  
2 morötter  
100 g rotselleri  
3 hela vitlöksklyftor  
10 svartpepparkorn  
3 lagerblad  
smör  
ca 100 g rökt sidfläsk i bit  
4 dl vatten  
2 msk oxford  
en knippe timjankvistar  
salt

**Rödvinsås**  
6 dl oxbuljong (avkoket från oxkinderna)  
1 dl rödvin  
1 msk majsstärkelse  
2 msk rumsvarmt smör  
salt och nymald peppar

**Morotspuré med brynt smör**  
500 g morötter  
2 msk + 50 g smör  
1 dl crème fraiche  
salt

**Garnering och servering**  
strimlat knaperstek rökt sidfläsk  
färsk timjan  
potatismos  
lättkokt broccoli

- Kött:** Putsa köttet från senor och hinnor. Lägg det i en bunke tillsammans med vin, grovt skurna grönsaker och kryddor. Marinera några timmar i kylan, gärna över natten.
- Lyft upp köttet och torka av. Bryn det i smör tillsammans med grovstrimlad fläsk och lägg över i en gryta. Häll över marinad och grönsaker.
- Tillsätt vatten, fond, timjan och salt. Sjud under lock tills köttet är mörkt, cirka 5 timmar.
- Sås:** Sila kokspadet och mät upp 6 dl. Koka ihop kokspad och vin utan lock tills drygt hälften återstår. Rör ut stärkelsen i lite vatten och tillsätt. Koka upp och smaka av med salt och peppar. Värm såsen vid servering och mixa i smöret med mixerstav.
- Morotspuré:** Sätt ugnen på 175 grader. Skala och skär morötterna i bitar. Smält 2 msk smör i en ugnsfast form. Lägg i morötterna. Rosta mitt i ugnen tills de är mjuka.
- Bryn 50 g smör. Mixa morötterna till en slät puré med brynt smör och crème fraiche. Smaka av med salt. Värm sakt vid servering. Om purén blir för tjock, späd med vatten.
- Vid servering:** Lägg oxkinderna i en ugnsfast form med en bottenskylla rödvin. Täck med folie och värm i ugnen på 150 grader. Dela köttet i bitar, lägg upp och ringla över sås. Toppa med knaperstek fläsk och timjan. Servera med morotspuré, potatismos och broccoli.



1964 - 2024

## FAUSTINO I GRAN RESERVA HYLLADE ÅRGÅNG 2014 UTE NU

2024  
Decanter  
WORLD WINE AWARDS  
94 pts

95  
POINTS  
WINE ENTHUSIAST

#19  
THE WORLD'S  
MOST ADMIRED  
WINE  
BRANDS 2024  
DRINKS  
INTERNATIONAL



"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.

www.philipsonsoderberg.se

Faustino

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

Alkohol kan skada din hälsa.

# Budget eller lyx

Nyårsafton är en tid för fest, gemenskap och framför allt – njutning av god mat och dryck. Det är en kväll då vi firar det gångna året och ser fram emot det som ska komma, och vad passar bättre än att göra det med läckra rätter och fina drycker? Självklart kommer vi även under denna vinjett att frossa i årets sista helg där fokus ligger på begivenheterna den 31 december.

Vi tipsar om godbitar till flera av nyårsaftonens återkommande företeelser. Oavsett om du tillbringar den i stillhet iklädd mysbyxor framför tv:n, i festblåsa på stort partaj eller lugn tête-à-tête så kommer här tipsen som förgyller och ger extra stjärnglans till årets glammigaste kväll. Som en bonus tipsar vi även om dryck till både nyårspizzan och trettonhelgen.

## Fördrinken

Mycket kretsar kring bubbler av alla dess slag under årets sista sprudlande afton. Vi går inte emot strömmen och tipsar om finbubblor till fördrinken. Ett tips är att börja kvällen med champagne medan huvudet fortfarande är lika piggt som bubblorna.

Fantastiskt pris för dessa ambitiösa bubblor. Här håller smakerna av gula äpplen, aprikoser samt smörkex ett fast och tryggt grepp om munhålan tillsammans med inslag av krämig nougat.

Palmer & Co  
Vintage Brut, 2016  
Frankrike / 7867 / 499 kr

Special Club är champagne som borgar för hög kvalitet. Här är en elegant årgångschampagne med mogna toner av gula äpplen, rostat bröd, nötter och mineral. Bra start på festen.

Grongnet  
Special Club, 2018  
Frankrike / 92637 / 549 kr  
**TILLFÄLLIGT SORTIMENT**

## Löjromstoasten

En lika god som klassisk förrätt, särskilt på årets sista dag. Vill man ta en paus i bubblandet funkar ett stilla vitt vin med hög syra lika bra. Låt ditt val mellan löjrom, stenbitsrom eller tångkaviar anpassas efter tycke, smak och plånbok.

Här samsas inslag av mogen citron och gula plommon ihop med nyslungad honung och en frisk fläkt av vita blommor. Päron, gröna äpplen samt mandelkubb, visar också upp sig.

YOKO Riesling, 2023  
Tyskland / 52967 / 135 kr

Finstämt från ansedd bourgogneproducent där kvaliteten långväga överglänser priset. En kavalkad av läckra smaker såsom aprikos, kardemummakärnor, nötter och croissant.

Pouilly-Vinzelles Joseph Drouhin, 2021  
Frankrike / 95418 / 289 kr  
**TILLFÄLLIGT SORTIMENT**

## Tilltolvslaget

När kvällen når sitt crescendo är förhoppningsvis både knopp och kropp fortfarande på topp. När nyårsdikten Ring klocka ring börjar läsas upp är det hög tid att göra sig redo för nedräkning och uppkorkning.

Skåla in det nya med en ungdomlig fransos. Uppvisar en fruktsötma från päron och äpplen i kombination med frisk syra och mineral, allt till en mycket modest prislapp.

Pol Rémy Brut  
Frankrike / 76100 / 79 kr



Nytt mousserande vin från down under med härlig syra, uttrevliga bubblor och en fräsch smak av söta mariekex, äpplen, honung samt marsipan. Naturligtvis också inslag av citrusfrukter.

Jacob  
Premium Cuvée, 2017  
Australien / 94210 / 132 kr  
**TILLFÄLLIGT SORTIMENT**

## Nyårsdagspizzan

1 januari inträffar Internationella pizzadagen. Föga förvånande då pizzariorna runt om i landet har sin brädaste tid på årets första dag. Det är då vi åter i särklass mest av den runda italienska rätten. Svenskarnas favorit? Kebabpizzan.

Störtskön kombination på årets första dag: pizza och alkoholfritt. Malt och fin humlearom med inslag av rågröd trivs som alltid med välgräddad och knaprig pizza.

Mariestads Alkoholfri  
Sverige / 1952 / 12.90 kr (330 ml)



Till dig som håller på nyårsskålen en dag passar en chianti perfekt till pizzan. Varför inte fira in 2025 med denna klassiker som funnits på Systembolaget sedan dess öppnande 1955.

Ruffino Chianti, 2023  
Italien / 2310 / 109 kr  
**Ekologiskt**

## Trettonhelg på topp

Trettondagen är den allra äldsta kristna högtiden och avslutar julhelgerna. Sätt ribban högt för det kommande året och fira in trettonhelgen som sig bör med två ljuvliga nyheter, ett vitt och ett rött.

Röda bär + färska örter skapar här ett fantastiskt möte i detta josiga och uttrevliga pangtjut. Om man kan sin Narnia vet man att vinnamnet är uppkallat efter lejonet i bokserien.

Leonardo Bussolletti Asla Ciliegjolo, 2023  
Italien / 70982 / 169 kr  
**BESTÄLLNINGSSORTIMENT**  
**Ekologiskt**



Vit rioja är inte alls lika känt som sin röda motsvarighet men väldigt spännande och när vi tittar i spåkulan ser vi nästa vintrend. Fat, gula äpplen, brynt smör och kardemumma. Slurp!

Nivarius  
Edición Limitada, 2019  
Spanien / 93036 / 189 kr  
**TILLFÄLLIGT SORTIMENT**

# 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

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

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



# MASI AMARONE

*Ett vinval som imponerar*



'generös stil med drag av mogna plommon, fikon och söt tobak. Integrerade syror. Gärna till en smakrik och krämig risotto.'

-Expressen, Gunilla Hultgren-Karell, nov 2024



'... en av mina favoriter. Tryggt, stiltypiskt och lättgillat med balanserad fyllighet, viss syra och intensiv kryddighet'

-Aftonbladet, Ulrika Karlsson, sep 2024



349  
KRONOR

Masi Costasera Amarone Classico  
Art. nr. 2345 • 349 kr • 15% alc/vol • 750 ml

TWSCollective.se

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



*Rätt med rött  
(och rätt)*

## Toast Pelle Janson

Favoritklassiker med tunt utbankad oxfile på smörstekt toast. En krämig äggula, pepparrot och löjrom fyller härligheten. I originalet ingår inte pepparrot, men vi tycker att den tillför det där lilla extra. För den som önskar passar öl bra till, men vi väljer rött.

4 portioner

4 skivor formbröd  
smör  
4 skivor oxfile, 80–100 g styck  
nymald svartpeppar  
flingsalt  
ca 120 g löjrom  
4 äggulor  
1 hackad rödlök  
ca 4 msk finriven pepparrot  
4 msk hackad gräslök  
crème fraiche  
citronklyftor

1. Kantskär brödet och stek det frasigt i smör.
2. Lägg oxfilén mellan plastfolie. Banka ut köttet till tunna skivor, t ex med en kastrull. Var försiktig så att köttet inte går sönder.
3. Täck brödet med oxfilén. Mal över peppar och strö på lite flingsalt.
4. Toppa med en klick löjrom. Gör ett hål i mitten av löjrommen och knäck en äggula i varje hål.
5. Strö på rödlök, pepparrot och gräslök. Servera med en klick crème fraiche och citronklyfta.

Rött vin för den PET-ige. Lättviktare i gram som uppvisar stora smaker för sitt pris med tydliga toner av mörka bär; blåbär och svarta vinbär och som pricken över iet en fläkt av eukalyptus.

Espacio Syrah, 2023  
Argentina / 2722 / 79 kr  
+ 1 kr i pant



Sangiovese från Toscanas böljande kullar med druvtypiska aromer av körsbär i kombination med frisk örtighet och inslag från ekfatslagring såsom varma kryddtoner och len vanilj.

Lunadoro Rosso di Montepulciano Organic, 2023  
Italien / 20112 / 99 kr  
**NYHET**  
Ekologiskt



## Tryffelad carpaccio med hasselnötter

Lövtunna skivor av oxfile är en perfekt förrätt för köttälskaren. Men carpaccio är också utmärkt att göra om man får oxfile över efter nyårsafton. Här är det viktigt att köttet håller hög kvalitet eftersom det serveras rätt. Detsamma gäller för toasten.

4 portioner

ca 400 g oxfile av mittbit  
4–5 msk hasselnötter  
8 mindre kastanjechampinjoner  
1 ½–2 msk färskpressad citron  
4–5 msk olivolja av bra kvalitet  
4 tsk tryffelolja  
flingsalt  
nymald svartpeppar  
ca 50 g parmesanost  
hackad bladpersilja  
ruccolla

1. Rosta hasselnötterna i torr och het panna. Gnugga av skalet mellan hushållspapper. Grovhacka nötterna. Skiva champinjoner tunna.
2. Skär köttet i fyra tjocka skivor och lägg dem mellan plastfolie. Banka ut köttet till tunna skivor, t ex med en kastrull. Var försiktig så att köttet inte går sönder. Lägg upp köttet på tallrikar.
3. Droppa citronsaft, olivolja och tryffelolja över köttet. Krydda med flingsalt och dra över några varv med pepparkvarnen.
4. Lägg på champinjoner och hyvla över ost. Strö över persilja och nötter. Toppa med lite ruccolla och servera genast.

Piemontevin med lena tanniner, körsbär, kryddor, kakao och örter. Tivs med italiensk mat, lättare köttretter och en klassisk kombination är barbera och tryffel.

Luna di Mezzanotte  
Barbera d'Alba Superiore, 2021  
Italien / 53290 / 159 kr



En 10 år gammal Gran Reserva för under 200 kr? Japp här är bevisat från anrik producent. En härlig rioja med toner av vanilj, röda vinbär och blåbär samt smarrig nöthet.

Gran Faustino I  
Gran Reserva, 2014  
Spanien / 2678 / 199 kr

**“Läckert livlig och  
läskande.**

**En riktigt flirtigt  
fruktdriven  
beaujolais”**

-Vinsmart, oktober 2024

129  
SEK



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

**Alkohol kan  
skada din  
hälsa**

# Vintugg

## med Jenny och Caroline

### Toast Nordic

16 stycken

100 g rökt renstek i tunna skivor  
 ¾ dl majonnäs  
 ¾ dl kesella  
 1 tsk dijonsenap  
 2 tsk pepparrot  
 3 msk hackad gräslök  
 salt  
 nymald vitpeppar

**Till servering**  
 ca 80 g sik- eller löjrom  
 16 små rundlar av kavring,  
 gärna stjärnformade  
 gräslök

1. Finhacka köttet. Blanda ingredienserna och smaka av med salt och peppar.
2. Låt eventuellt rommen rinna av genom en sil så blir den fastare i konsistensen.
3. Fördela rensteksröran på toasten och garnera med rom och gräslök.
4. **Toast:** Ta ut rundlar eller stjärnor med stjärnformat pepparkaksmått i brödsnivorna. Rosta cirka 7 minuter mitt i ugnen på 225 grader.

*Servera gärna Toast Nordic tillsammans med petits choux med hummerskagen, recept finns tidigare i tidningen.*



Foto: Janine Laag

Vi fullkomligt älskar delikata små munsbitar tillsammans med ett glas bubbel. Och under nyårskvällen får minglet och småätandet gärna dra ut på tiden. Få drycker är mer tacksamma att matcha till småplock än champagne och annat mousserande vin. Ingredienser som fett, syra och salt gifter sig fint med de friska bubblorna då de har en förmåga att skära igenom fettet och sältan i tilluggen balanserar vinets syra. För att matcha det friska i vinet behöver man även möta upp med syra i maten, exempelvis från citron eller crème fraiche.

Just under nyårskvällen kanske det bjuds på mer arbetade tillugg, men annars är de friska bubblorna även lättmatchade till enklare plockmat. De senaste åren har chips som toppas med crème fraiche, rödlök och rom seglat upp som en stor favorit. Mousserande viner passar utmärkt ihop med rom som är rik på umami, en grundsmak som annars kan ge en metallisk ton ihop med vin. Andra enkla och lyckade tillugg är smördegstänger med ost och popcorn med parmesan. Vill man njuta av rosa bubbel är charkbricka en perfekt kompanjon och även marinerade oliver, crostini med tapenade och pinsa med mozarella och soltorkade tomater. Det blir en bra kombination av sälta, fett och syra.

Mer komplexa mousserande viner passar fint till fyligare tillugg, gärna med brödiga inslag. Framför allt kan champagne ha en rostad ton och brödighet som går hand i hand med smörstekt toast och rostad bröd. Även nötiga ostar som comté och gruyère bjuder till ett lyckat smakäktenskap med mousserande viner gjorda en-

ligt den traditionella metoden. Även mogen brieost funkar utmärkt.

Smårätter med fisk och skaldjur är alltid en fin matchning med bubbler, även ostron såklart och icke att förglömma toast Skagen. Vi väljer här att bjuda på en annan nordisk toast som blivit alltmer populär och som också innehåller alla komponenter som trivs med bubbler; brödighet, fett, salt och en klick rom på toppen. Den lilla munsbiten som innehåller renkött såväl som exklusiv rom från norr brukar även kallas toast Lappland. Oavsett namn så är den en förödande god och lyckad crossover mellan kött och fisk. Vill man förstärka det norrländska, servera på hårt tunnbröd.

*Duka fram, korcka upp och låt festen börja!*

0-procentigt vad gäller alkohol men betydligt mer när det gäller smak. Denna "nolla" bjuder på friska och fruktiga inslag med toner av gula äpplen, mandelmassa, söt persika och apelsin.

Richard Juhlin  
 Non Alcoholic  
 Blanc de Blancs  
 Frankrike / 1915 / 89 kr



Fruktig och ungdomlig smak med friska och sprudlande gröna toner av päron, Granny Smith och kiwi. Lägg därtill fräsch citrus samt en fläktande dos av vita blommor. Tummen upp till toasten.

Onbrina Prosecco di Conegliano Valdobbiadene  
 Italien / 7965 / 119 kr  
**NYHET**

Crémant från "drottningen av Chablis" som bjuder på frisk syra och stil med inslag av gula äpplen, kex, fransk nougat, lena honungstoner och ett stråk av grape.

Clotilde Davenne Brut Extra Crémant de Bourgogne  
 Frankrike / 7725 / 175 kr



En ärgångschampagne där vit persika dansar loss med rosa grapefrukt och vit choklad. Mogna gula äpplen och härligt rostad bröd omfamnar varandra. Tilltalande för både sinne och plånbok.

Nicolas Feuillatte  
 Blanc de Blancs  
 Collection Vintage, 2018  
 Frankrike / 7592 / 399 kr



## För de finaste ögonblicken

Njut av doften fylld av citrusfrukter, krita, bröd och apelsinblom. I smaken fortsätter citrus att dominera uppblandat med gula solvarma äpplen, gräpären, rostad bröd, pigg syra och mineraler.

Champagne Charles Mignon är en familjeägd egendom som i flera generationer har gjort sitt yttersta för att skapa allra bästa kvaliteten i flaskan. Kyl champagnen väl och servera för de finaste ögonblicken.



349kr • nr.7719 • 12%vol. • 0,6g restsocker

CHAMPAGNE  
**CHARLES MIGNON**  
 A EPERNAY - FRANCE

## Alkohol är beroende-framkallande

# Gott & smått

## Sätt guldkant på ostbricken

Hos Falbygdens ost hittar vi två tryfflade finostar. En halvhård från schweiziska Kalbach med delikat sommartryffel. Ostens fylliga smak kommer av lagring i sandsten grotta. Även god på pizza bianco och i risotto. Pris cirka 45 kr/160 g. Den franska brieosten har delats på mitten och fyllts med tryffel-smakande färskost. Pris cirka 70 kr/125 g. [falbygdensost.se](http://falbygdensost.se)



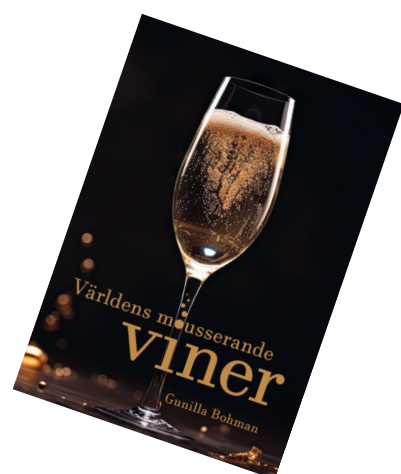
## En bibel för hemmets skötsel

Almanackan för hemmet och allt det praktiska som ska fogas ihop under 2025. En hjälpsam vägvisare för olika årstider och högtidsdagar fylld med smarta "husmorstips" och recept. I kalenderdelen kan du anteckna alla "kom ihåg". Av superbloggaren Clara Lidström, pris 229 kr på [adlibris.com](http://adlibris.com)



## En sprudlande jordenruntresa

I "Världens mousserande viner" tar vinkännaren Gunilla Bohman med oss på en jordenruntresa i det mousserande vinets tecken. Champagne, prosecco och cava i all ära men här får man vidga sina vyer om mousserande viner från hela världen. Lika perfekt gåva till den nyfikne nybörjaren som till den initerade vinnörden. Pris 291 kr på [adlibris.com](http://adlibris.com)



## Sista minuten - klapp

Hos Cervera finns presentkort som passar alla plånböcker och distributions-sätt; sms, köp digitalt, maila till mottagaren eller skriv ut och ge i fysisk form. Förutom att välja belopp kan du även ändra bilder och hälsning för att skapa ett personligt kort. Mer information på [cervera.se/presentkort](http://cervera.se/presentkort)



## Köks- och vinkonst

Underbara affischer med motiv av olika vinregioner och kreativa köksmotiv. Finns i färg såväl som svartvitt, med eller utan ramar. Men här finns även snygga brickor och presentkort. För beställning, priser och återförsäljare, se [brushmarket.se](http://brushmarket.se)



## Vinglas i världsklass

Familjeföretaget Riedel har arbetat med att ta fram druvspecifika vinglas i närmare 50 år och är marknadsledande på området. För många vinkännare världen över är Riedelglas ett måste. På bilden visas champagneglas ur serien Veritas, pris 2-pack 899 kr. Mer om hela sortimentet av glas för olika typer av vin och druvor, se [sundqvist.se](http://sundqvist.se)



## För skaldjurs-älskaren

Bjud in till fest där skaldjuren får stå i centrum. Med en skaldjursplåt i tre delar blir dukningen såväl som maten en garanterad succé. Pris för Mareld skaldjursplåt är 599 kr på [bagarenochkocken.se](http://bagarenochkocken.se)

## Ekologiskt av högsta kvalitet

Vi brinner för djurens bästa såväl som för hög kvalitet på råvaror, vilket gör att vi så gärna tipsar om Gärdssällskapet. Nu slår vi ett slag för deras nyårslada, men den är populär så här gäller först till kvarn. På hemsidan hittar du även många andra lädor som passar både till vardag och till fest. Och vad kan väl vara en bättre julklapp än något ätbart? Information om sortiment, priser och inspiration finns på [gardssallskapet.se](http://gardssallskapet.se)



Först till kvarn gäller för Gärdssällskapets populära nyårslada!



# 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

## Mörk choklad- mousse med valnötscaramel

Säg den som inte älskar mörk chokladmousse och med en topping av karamelliserade valnötter får nyårsmoussen det där lilla extra. Några droppar starkt förgyl- ler moussen ytterligare och ger vuxensmak, men det är förstas valfritt. Gör moussen så sent som möjligt för att nötterna ska behå- la sin knaprighet.

4 portioner

### Mousse

3 dl vispgrädd  
150 g mörk choklad, 70% kakao  
3 äggulor  
2-3 krm flingsalt  
2 msk konjak, mörk rom eller  
whisky

### Valnötscaramel

50 g valnötter  
3 msk ljus muscovadosocker  
2 msk mörk sirap

### Till garnering

färska bär  
gärna guldpulver (finns bland bak-  
tillbehör)

1. **Caramel:** Sätt ugnen på 225 grader. Lägg nötter, socker och sirap i en liten hög på en plåt med bakplåtspapper.
2. Låt smälta ihop mitt i ugnen 10-12 minuter. Rör om under tiden så att allt blandas och vakta så det inte bränns. Låt kallna och grovhacka nötterna.
3. **Mousse:** Vispa grädden hårt. Bryt chokladen i bitar och smält över vattenbad.
4. Rör ihop äggulorna i en bunke. Tillsätt chokladen, lite i taget, under kraftig omrörning. Vänd först ner lite av grädden, där- efter resten. Smaksätt med salt.
5. Vänd ner det mesta av nötterna, men spar lite till garnering. Förde- la moussen i glas. Låt stelna någon timme i kylen.
6. **Vid servering:** Ta fram moussen i rumstemperatur i god tid för att den ska hinna få en len och mjuk konsistens. Häll cirka 1 ½ tsk sprit i varje glas. Strö på de karamellise- rade nötterna och garnera med bär. Pudra gärna över lite guldpulver.

# Gott slut



## Nyår framför tv:n

Nyårsafton med tv:n som sällskap, en lugn och mysig tradition som för många blivit en självklar del av firandet. Medan fyrverkerierna sprakar utanför och klockan sakta närmar sig midnatt, samlas vi i soffan, gärna med en filt, snacks och smårätter på bordet. Till det en och annan flytande godsak i glaset. Här, i den varma omgivningen, får vi uppleva nyårsfirandet utan att behöva stressa eller oroas för att hinna med. Drömmen för många. Tv-tablån bjuder på en blandning av program, allt från galashow till nyårstal och sammanfattningar av året som gått. Kanske har du några traditionella program du gärna följer som visas varje år eller så blir det ett nytt ny- årsmaraton av filmer och serier.

### Nyårsfirande från Skansen

Tradition som visats på SVT sedan 1977 där uppträdanden bygger upp stämningen till crescendo några minuter innan tolvslaget då dikten Nyårsklockan läses upp. Ring klocka ring... Vi föreslår ett uppiggande vitt vin med hög syra för att hålla sig piggelin hela kvällen. Givetvis korkas bubblen upp några minuter innan midnatt.



### Grevinnan och betjänten

En klassisk kultsketch som visats på TV varje nyårsafton sedan 1969. Betjänten James agerar stand in för överklasskvinnan Sophies döda vänner. Han dricker från alla gästers glas samtidigt som följande upprepas gång på gång. "The same procedure as last year Miss Sophie? The same year as every year James". I sketchen inmundigas sherry, vitt vin, champagne och portvin.

### Feel good-filmer

Vad är det bästa sättet att avsluta nyårsafton med kring små-  
timmarna än en mysig film, varför inte med dryckestema.

### Sideways

Filmen som både hyllar och gör narr av den lite "finare" vinkulturen. Två vänner åker på semester genom Kaliforniens vindistrikt. Här hissas viner gjorda på pinot noir lika mycket som de på merlot dissas.

### Ett bra år

En romantisk komedi om en finansman från London som ärver en vin-  
gård i Provence där han möter en kvinna som hävdar att det är hon som har rätten till egendomen.

### Uncorked

Filmen följer Elijah, som arbetar i en vinbutik och i sin familjs barbe-  
cue-restaurang. Trots förväntningar från sin far att ta över restaurangen  
följer Elijah sin passion för vin och drömmer om att erövr världens för-  
nämsta titel inom vinindustrin, Master of Wine.

## THE WANTED DARE TO BE BOLD

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

Official  
Sweden Rock  
PARTNER



www.solera.se

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

# Alkohol är beroendeframkallande

# YOU HAD ME AT PINOT...

MJUK, BÄRIG & KRYDDIG PINOT NOIR



Pinot Noir  
for you and  
for me

## 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.**