

Vin & tapas Munkänkarna Gävle 7/5-2021

Spanien är ett av de mest spännande vinländerna i dag. Här har det odlats vin i mer än 3000 år men det är först under de senaste decennierna som fokus har flyttats från kvantitet till kvalitet.

Gamla stockar som ger låg avkastning i kombination med att de växer på hög altitud vilket ger en lång växtsäsong och som då ger koncentrerade och välbalanserade viner. Sex av världens tolv mest odlade druvsorter härstammar från Spanien, så inhemska druvsorter blir den röda tråden. Kortfattat så blir det uråldriga druvor i modern tappning. Du får bekanta dig med högklassiga viner från småskaliga producenter som har hållbarhet som sin ledstjärna från det att druvan knoppas tills konsumenten öppnar flaskan. Det här är viner som vart och ett har sin egen historia.

Om mig

Jag är en livsnjutare med passion för god mat och god dryck. Det viktiga för mig är hög kvalitet på råvaror och dryck samt att hitta de perfekta kombinationerna.

Mitt vinintresse startade på allvar då jag blev medlem i Munkänkarna 2000 och ett år senare höll jag min första provning och temat var Libanon, sedan dess har det hänt mycket.

Jag håller mellan 100 och 150 smak och dryckesprovningar varje år, det kan vara för Munkänkarna, en möhippa, företagsfester, personalutbildningar.

Den största delen av provningarna är någon typ av vinprovning, men jag håller också en del choklad, destillat- och ölprovningar. Viktigt för mig är att provningsdeltagarna upplever det lustfyllt och jag har alltid med något att tugga på, för det är i mötet med smaken Ni lär Er någonting, Mitt mål med varje provning är att ge provningsdeltagarna en upplevelse, att de skall lämna lokalen med ett leende på läpparna och nyvunnen kunskap och att de vill återvända. En bekräftelse på detta är att många återkommer gång på gång.

Tävlingsmeriter

År 2017 var jag lagkapten i det vinnande laget i SM i spansk vinkunskap.

År 2016 utsågs jag till "Årets vinprofil" i Sverige samt vann WOSA Sommeliercup och representerade Sverige i Sydafrika. I november 2018 vann jag Nederburg Wine Challenge.

Jag svensk mästare i blindprovning av viner 2014 och 2020 i lag, där jag ingick i Munkänkarnas lag respektive Importörernas lag. År 2020 vann jag tillsammans med min fru Munkänkarnas vintävling och vi representerade Sverige i VM, där vi blev nr 3, ett resultat jag nådde även som coach 2015.

Den största delen av provningarna är någon typ av vinprovning, men jag håller också en del choklad, destillat- och ölprovningar. Viktigt för mig är att provningsdeltagarna upplever det lustfyllt och jag har alltid med något att tugga på, för det är i mötet med smaken Ni lär Er någonting, Mitt mål med varje provning är att ge provningsdeltagarna en upplevelse, att de skall lämna lokalen med ett leende

på läpparna och nyvunnen kunskap och att de vill återvända. En bekräftelse på detta är att många återkommer gång på gång.

Vinlista

Glas 1

Tio Pepe Fino (Nr 8225, pris 64,-)

Glas 2

Attis Lias Finas Albariño 2018 (varunr 71667, pris 169,-) – förmodligen den bästa tillgängliga Albariño i Sverige.

Alternativ: **Pazo Cilleiro Albariño Crianza Sobre Lías 2019** (Nr 22382, pris 145,-)

Glas 3

Muga Reserva 2016 (Nr 73711, pris 195,-)

Alternativ: **Viña Bujanda Gran Reserva 2012** (Nr 2221, pris 249,-)

Tips på Tilltugg

Vill man göra det enkelt räcker det med färskostfylld peppar, oliver, olika ost och chark (Jamon Serrano, Chorizo, Fuet).

Till Fino

Kokt ägg, kokt delikatesspotatis, löksill och picklad rödlök. Toppa med krasse eller ärtskott.

Picklad rödlök

1 tunt skivad rödlök

½ dl socker

¼ dl ättika (12 %)

½ dl vatten

Koka upp socker, ättika och vatten i en kastrull. Dra från värmen och lägg ner rödlöken och låt svalna.

Kallrökt lax, äggröra, picklad rödlök

Rostbiff, currymajonnäs och rostad lök

Currymajonnäs

1/2 dl hemlagad majonnäs

1 dl crème fraîche

1-2 tsk curry

Smaka av med salt och svartpeppar

Till Albariño

Mousse på torskrygg i krustad toppat med räkor (räcker till 20 personer som tilltugg) –

140-150 gram torskrygg

½ liter vatten

3 msk grovsalt

3 msk smetana

25 gram rums tempererat smör

1 msk dill

2 krm liquid smoke

1. Koka upp vatten och grovsalt, sänk temperaturen, lägg ner torskryggen och låt den dra cirka 5 minuter tills den flyter upp till ytan. Ta upp med hålslev och låt den svalna.
2. Lägg torsk, smetana, smö, dill och liquid smoke i en matberedare och mixa till en slät röra.

Oströra

Rör ihop 100 gram riven Västerbottensost med 0,5 dl Smetana, smaksätt med salt och svartpeppar. Servera på mandelpotatischips och toppa med röd tångrom.

Till Rioja

Saltbakad färskpotatis med tomat-och paprikamajonnäs – servera till Miloca

Ingredienser

½ kg grovsalt

12 tvättade färskpotatisar

Tomat- och paprikamajonnäs

2 ½ dl majonnäs (se recept ovan – utan liquid smoke)

2 grillade röda paprikor (grilla i ugnen på 225 grader i 25-30 min, tills skalet går att ta av)

6 st. saltorkade tomater (ta de utan olja)

1 tsk Sriracha

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225 grader. Halvera potatisarna. Strö saltet i en bakplåt och lägg potatisarna med den delade ytan på saltet. Stek i ugnen 20-25 minuter.
2. Under tiden gör du tomat- och paprikamajonnäs: Mixa grillade paprikor, saltorkade tomater, sriracha till en slät röra. Blanda sedan med majonnäsen.
3. Servera röran på potatisarna. Röran och potatisarna fungerar också perfekt att servera till exempelvis en ugnsstekt lättrimma torskrygg, grillad kyckling, grillad blomkål m.m.