

VIN & MAT

INSPIRATION GENOM HELA MÅLTIDEN

med Lisa Solberger



nigab.

Vill du veta mer om våra viner och andra spännande drycker från våra producenter runt om i världen kan du besöka www.nigab.se. Där hittar du mer information, recept och vägledning i valet av drycker.

Anmäl dig gärna till vårt nyhetsbrev så missar du inget. Vål mött!

nigab.

VINERNA

Vilarnau Organico Rosé Delicat Reserva - 79:-

Vilarnau ligger i Penedés, ett stenkast från Sant Sadurni d' Anoya och inte långt från den kosmopolitiska staden Barcelona. Vilarnau är en liten hantverksmässig och banbrytande cava producent, så kallad Boutique Winery. De producerar uteslutande cava. En stor bredd finns sortimentet, allt från ingångsviner till prestigeviner som flaggskeppet Albert de Vilarnau.

Vinet passar utmärkt till tapas och lättare förrätter på fisk, skaldjur och grönsaker.

Hoffmann-Simon Piesporter Goldtröpchen Riesling Kabinett 2019 - 134:-

Weingut Hoffmann-Simons är en familjeägd och småskalig vinproducent från Piesport i hjärtat av Moseldalen. Idag är det sonsonen Dieter Hoffmann som driver Hoffmann-Simon tillsammans med sin fru Andrea Marmann. De odlar i huvudsak riesling men även en del sauvignon blanc, weissburgunder (pinot blanc) och spätburgunder (pinot noir). Weingut Hoffmann-Simons är en ny producent i vårt sortiment från och med i år.

2019 rankas redan som en av de potentiellt bästa årgångarna någonsin i Tyskland.

Albert Bichot Chablis Domaine Long-Depaquit 2018 - 189:-

Maison Albert grundades redan 1831 och är fortfarande familjeägt. De äger egna vingårdar runt om i Bourgogne där vinerna tillverkas på plats, i egna vinerier och med olika vinmakare för respektive distrikt. Château Long-Depaquit ligger i hjärtat av byn Chablis och det finns få vindistrikt i världen som är så populära och kända som Chablis.

Klassisk vinproducent vars viner man gärna återvänder till om och om igen!

Hartenberg Cabernet Sauvignon 2017 - 169:-

Hartenbergs Cabernet Sauvignon är mångfaldigt prisbelönade. Hartenberg Wine Estate ligger på Bottelary Hill i Stellenbosch. Egendomen har mycket gamla anor och vin odlades här redan 1692. Ken Mackenzie köpte Hartenberg 1987 och idag driver hans döttrar verksamheten med fokus på kvalitetsutveckling, återplantering av specifika druvsorter, ekologi, biologisk mångfald och kompetensutveckling.

Ett stilrent vin från nya vinvärlden för alla som älskar Cabernet Sauvignon!

Marqués de Riscal Gran Reserva 2013 - 359:-

Genom sin historia har Marqués de Riscal alltid varit en innovativ, banbrytande producent och referens i en konstant och föränderlig vinbransch. Marqués de Riscal grundades på 1800-talets mitt och dess betydelse för regionen Rioja kan inte beskrivas med nog starka ord. De strävar efter att skapa viner som är urtypiska, friska, eleganta och lätta att dricka och idag finns deras viner i mer än 110 länder.

Ett vin för evigheten! Så beskriver producenten själv sitt vin.

Castelforte Amarone Riserva 2015 - 299:-

Endast de bästa vingårdarna används för tillverkningen av våra Amaroneviner berättar Giorgio Marchiotto som är kooperativet Cantine Riondo chefsvinmakare. Vingårdarna ligger i dalgångarna Mezzane, Marcellise och Tregnago/Illasi. Dessa dalar skiljer sig helt från varandra vad gäller höjdläge, jordmån, antal soltimmar och mikroklimat. Det ger druvor med olika profil och det är just detta som är styrkan i Castelforte Amarone Riserva. Endast 15 000 flaskor är producerade och varje flaska är numrerad. Den svenska marknaden tilldelas 3 500 flaskor.

Castelforte Amarone Riserva är en kronjuvel och årgång 2015 anses vara en av de absolut bästa!

Moscatel de Setúbal 2017 - 109:-

Bacalhôa Vinos de Portugal är en av de klassiska producenterna i Portugal och framförallt känt för sitt söta dessertvin Moscatel de Setúbal från Setúbal-halvön. Här har den lokala varianten av den uråldriga druvsorten muskat samma namn som vinregionen. Producenten har utvecklat ett urval av viner genom åren som har ett gott rykte bland nationella och internationella vinälskare.

Moscatel de Setúbal är ett mångfacetterat och mycket uppskattat dessertvin.



TAPAS MED GRILLAD JÄTTERÅKA, CITRONMAJONNÄS PÅ GRILLAD BAGUETTE, MANCHEGO OCH CHARK

Ingredienser 4 personer

jätteräkor (ASC eller MSC-märkta)
baguette
majonnäs
citron
manchego
balsamvinäger (trögflytande)
serranoskinka
salchichón (salami)
krasse

Tillagning

Det allra viktigaste redskapet i köket är utan tvekan dina egna smaklökar. Av den enkla anledningen så används här inga exakta mått utan receptet utgår snarare från ”så här gör du” vilket får dig att smaka av, addera och smaka av igen tills du är nöjd med resultatet. Du lär dig helt enkelt allra bäst genom att prova dig fram och utmana dig själv istället för att följa färdiga mallar.

1. Blanda majonnäs med citronskal, citronsaft och smaka sedan av med salt.
2. Skala jätteräkorna och var noga med att ta bort strängen med avföring som sitter på ryggen. Gnid in räkorna med olja och grilla dem i torr panna. Gnid in brödsnivorna med olja och grilla de sedan i samma grillpanna.
3. Lägg citronmajonnäs på baguetten och toppa med en räka och krasse.
4. Lägg upp allt på en skärbräda och ställ fram mitt på bordet så att gästerna når.



VILARNAU

BARCELONA

VILARNAU ORGANICO ROSÉ DELICAT RESERVA

Spanien

Penedès

85% garnatxa, 15% pinot noir

Alkoholhalt 12 %

Socker 7 g/l

Volym 75 cl / 6 fl kartong

Naturkork

Art nr 76437

Pris 79 kr

TYP: Torrt mousserande vin

FÄRG: Ljust rosa

DOFT: Frisk doft av mogna hallon och jordgubbar.

SMAK: Torr, frisk och fruktig smak av solmogna hallon, jordgubbar, persika och smultron.

Den spanska adelsfamiljen Vilarnau slog ned sina bopålar i Penedés, i närheten av Sant Sadurni d'Anoia, redan på 1300-talet. Den första cavan buteljerades under namnet Vilarnau år 1949 och sedan dess har Vilarnau associerats med cava av högsta klass. Vilarnau genomsyras av den enkla tanken att göra den bästa möjliga cavan med så lite negativ påverkan på miljön som möjligt. Vilarnau är pionjärer i regionen när det gäller en hållbar produktion, både avseende den kommersiella delen av verksamheten och själva produkten i sig. Vinodlingarna certifierades 2016 för ekologisk produktion.

Egendomen består av 20 hektar i en vacker del av Penedés. Här har man en magnifik

utsikt över Montserrat-bergen och Medelhavet ligger endast 30 kilometer bort. Bergen skyddar vinrankorna från de kalla nordvindarna och Medelhavet förser vingårdarna med ljumma vindar för optimal mognad på druvorna. Vilarnau är ett toppmodernt och arkitektritad vineri som invigdes oktober 2005 och anläggningen är placerat mitt ute bland vingårdarna, 250 meter över havet.

Druvorna garnacha och pinot noir skördas nattetid, från slutet av augusti och till mitten av september.

Vinifiering: När druvorna kommer till vineriet kyls de ned för att bevara sina primära aromer. Garnacha och pinot noir fermenteras separat på rostfria stältankar i 30 dagar med en temperatur på 15°C. När alkoholjäsningen är avklarad skapas blandningen och vinet är redo för en andra jäsnings på flaska som varar i cirka sex veckor och i de svala källarna. Vinet lagras sedan i minst 15 månader på jästfällningen i flaskan.

Vinmakare:

Eva Plazas Torné och Damiá Deàs

www.nigab.se



LAXTARTAR PÅ SMÖRSTEKT TOAST MED FÄNKÅL OCH FORELLROM

Ingredienser 4 personer

4 st toastbröd
smör att steka i
100 gr salmalax
100 gr kallrökt lax
2 st schalottenlökar
2-3 cm purjolök
2 tsk dijonsenap
2 tsk grovkornig senap eller senapsfrön i
vinäger
½ krukgräslök
½ kruk dill
½ grönt syltigt äpple
1 st fänkål
1 citron
4 msk majonnäs (helst hemgjord)
citronjuice och salt efter smak
1 krasse
4 msk forellrom
salt

Tillagning

1. Strimla fänkålen så tunt det går med mandolin, lägg i isvatten och låt ligga till servering, minst 5 min. Torka snabbt i hushållspapper innan servering.
2. Skär ner laxen i små kuber och lägg i en skål. Hacka lök, purjolök, äpple, dill, gräslök smått och blanda med laxen. Blanda i senapen precis innan servering.
3. Smaka upp majonnäsen med citronzest, lite citronjuice och salt.
4. Stek brödet i rejält med smör på medelvärme tills gyllene och krispigt.
5. Lägg laxröran på brödet, toppa med majonnäs, isad fänkål, forellrom och krasse



HOFFMANN | SIMON

HOFFMANN-SIMON PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN RIESLING KABINETT 2019

Tyskland
Mosel
Riesling
Alkoholhalt 10 %
Socker 45 g/l
Volym: 75 cl
Skruvkapsyl

Art nr 81432
Pris 134 kr

TYP: Vitt, aromatiskt och fruktigt

FÄRG: Klar gul

DOFT: Stor, frisk och fruktig doft med aromer av citrus, persika och fläder.

SMAK: Halvtorr, frisk och fruktig, med krispig syra och lång, aromatisk eftersmak. Inslag av grapefrukt, mandarin och fläder.

Weingut Hoffmann-Simons historia börjar i mellankrigstiden då Carl Hoffman och Maria Simon gifte sig och byggde upp sin gemensamma vingegendom i Piesport, i hjärtat av Moseldalen. Sedan 1994 är det sonsonen Dieter Hoffmann som driver Hoffmann-Simon. Totalt har man tio hektar vingårdar, varav det allra mesta är planterat med riesling. Själva vineriet ligger inne i Piesport, på andra sidan floden från den imponerande vingården Goldtröpfchen. Hoffmann-Simon gör i dag både klassiska halvtorr moselriesling och helt torra viner, alla med koncentration och elegans. Från 2015 är samtliga viner ekologiska.

Med sina 80 hektar (varav Hoffmann-Simon äger 5 hektar) är Piesporter Goldtröpfchen en av de största vingårdarna i hela Mosel, och är planterad nästan uteslutande med riesling. Lutningen på 60 grader gör att vingården perfekt fångar solen. Jordmånen är skiffer med goda vattenhållande egenskaper och med ett djupt topplager. Goldtröpfchen betyder små gulddroppar, och anspelar både på solen som spelar i dropparna på vinrankornas blad, och – förstas – på de gulddroppar i form av vin som kommer härifrån.

2019 var ett mycket varmt år, som räddades av svalkande regn i augusti. Detta välbehövliga regn gav nytt liv till vinrankorna, och med en lång varm höst blev det till slut ett i det närmaste perfekt odlingsår.

Vinifiering: Det varma året 2019 gav perfekt mogna druvor med högt sockernehåll. Efter pressning och stabilisering av musten, jästes vinet på ståltank under temperaturkontroll. När vinet uppnått en alkoholhalt på 10 procent avbröts jäsningsen genom nedkylning för att få den perfekta balansen mellan sötma och syra.

Vinmakare: Dieter Hoffmann



SOTAD LAX MED PAK CHOI OCH BRYNT SOJASMÖR

Ingredienser 4 personer

4 st portionsbitar lax med skinn
4 st pak choi
50 gr smör
2 msk Kikkomansoja eller liknande
½ riven vitlöksklyfta
1,5 dl saltade jordnötter
1 kruka koriander
jasminris (valfritt)
neutral olja
salt

Tillagning

1. Droppa några droppar neutral olja i en stekpanna och stek fisken med skinnsidan nedåt på hög värme tills den fått rejält med färg. Lägg på en plåt och kör klart i ugnen till ca 50 grader innertemp.
2. Dela pak choi på mitten så du får 8 st halvor. Koka upp lätt saltat vatten och förväll pak choi i 1-2 min. Kyl i kallt vatten så tillagningen avstannar. Torka med hushållspapper och bränn med gasbrännare eller stek snabbt i het torr panna tills den blir svärtad.
3. Bryn smör och dra bort från plattan när den fått en gyllene ton och nötig doft. Låt svalna av 10 min. Tillsätt soja och riven vitlök och rör runt.
4. Servera rätten med hackade jordnötter och koriander. För lite matigare rätt kan du servera jasminris till.



DOMAINES
ALBERT BICHOT
— MAISON FONDÉE EN 1831 —

ALBERT BICHOT CHABLIS DOMAINE LONG-DEPAQUIT 2018

Frankrike
Chablis
Chardonnay
Alkoholhalt 13 %
Socker <3 g/l
Volym: 75 cl
Naturkork

Art nr 85578
Pris 189 kr

TYP: Torrt vitt vin

FÄRG: Klar gul

DOFT: Frisk doft av grönt äpple, citrus och mineral.

SMAK: Torr, mycket frisk, blomrig och fruktig. Smak av citrus, grönt äpple och persika. Inslage av mineralkaraktär i eftersmaken är alltid tydligt i bra chablis.

Det finns få vindistrikt i världen vars namn är så kända som Chablis, och otaliga är de kopior som gjorts – från Bulgarien till Australien. Chablis räknas som en del av Bourgogne, men ligger mer än 10 mil från det egentliga Bourgogne och det är faktiskt närmare till vingårdarna i Champagne.

Château Long-Depaquit ligger i själva hjärtat av byn Chablis. Slottet stod färdigt 1629 och har sedan dess ägts av familjerna Long, Depaquit och slutligen Bichot, som köpte egendomen 1968. Long-Depaquits vingårdar är på totalt 65 hektar, varav tio procent är grand cru lägen, i sig unikt för Chablis. Familjen Bichot har ett hållbart synsätt på

vinodling, från odling till vinifiering. Fatlagring används med måtta för att bäst bevara vinernas ursprung.

Matthieu Mangenot, ansvarig vinmakare på Château Long-Depaquit, har en gedigen bakgrund. Efter sina studier skaffade han sig erfarenheter av vintillverkning i Sydafrika, Libanon, Bordeaux och Mâconnais. Albert Bichot anställde honom som chef för Domaine Long-Depaquit år 2007. Med en utbildning som både agronom och oenolog har han en heltäckande strategi för vinframställning från vingårdshantering till buteljering.

Albert Bichot välkomnar med glädje besökare till Long-Depaquit för en vinprovning. Förutom en trevlig vinprovning kan man även njuta av den unika slottsparken med tillhörande rosenträdgård och vackra uråldriga träd.

Vinifiering: Druvorna skördas för hand. Efter mjuk pressning av druvorna förs musten över på rostfria stältankar för en temperaturkontrollerad alkoholjäsning med en temperatur på 20°C. Vinet mognar i tio månader på sin jästfällning i rostfria stältankar.

Vinmakare: Matthieu Mangenot



KALVFILE MED RÅRIKA, SEMITORKAD TOMAT OCH RÖDVINSSÅS

Ingredienser 4 personer

4 st kalvfilé
6-8 st stora fasta potatisar
10 st körsbärstomater
2 st schalottenlökar
smör att steka i
olivolja
salt
ruccola

Sås

2 st rödlökar
1 msk tomatpuré
1 kruka rosmarin
2 dl rött vin
4 dl kalvbuljong (på tärning)
25 gr smör
några svartpepparkorn
2 lagerblad
rödvinvinäger
maizena

Tillagning

1. Dela tomaterna och hacka ner löken grovt. Lägg på plåt och ringla över lite olivolja. Baka i ugnen på 80C varmluft i ca 2-4 h. Salta och spara till servering. Innan du serverar kan du värma på tomatblandningen lite innan du blandar upp den med ruccola

och smakar av med mer salt och lite olivolja.

2. Hacka rödlöken fint och lägg i en kastrull tillsammans med pepparkornen, tomatpurén, lagerblad och några kvistar färsk rosmarin samt en skvätt olivolja. Svetta i några minuter på låg värme och tillsätt därefter vinet. Reducera tills 50% återstår och tillsätt därefter kalvbuljongen (utspädd tärning eller flaska). Låt reducera tills ca 50% återstår. Sila såsen och häll tillbaka den i kastrullen. Tillsätt 25gr smör och smaka upp med salt och lite rödvinvinäger om du vill få upp syran. Red såsen med maizena vid behov. Varmhåll på svag värme till servering.

3. Riv potatisen på den fina sidan på rivjärnet. Lägg potatisen i en bunke och häll på kallt vatten. Sila och krama ur vätskan och lägg potatisen på en handduk eller hushållspapper för att torka. Stek i stekpanna på medelvärme med rikligt med smör. Vänd var 5e minut genom att lägga en tallrik på stekpannan och vända allt i en rörelse, glid tillbaka råakan i pannen och fortsätt steka. Upprepa var 5minut tills den är gyllene och helt krispig.

4. Salta köttet och stek i panna med olja och smör. Ös köttet hela tiden efter vändning tills innertemperatur på ca 55-58 grader.



ESTD 1692
HARTENBERG
WINE ESTATE

HARTENBERG CABERNET SAUVIGNON 2017

Sydafrika
Stellenbosch
Cabernet Sauvignon
Alkoholhalt 14,5 %
Socker <3 g/l
Volym: 75 cl
Naturkork

Art nr 2314
Pris 169 kr

TYP: Rött, kryddigt och mustigt

FÄRG: Mörkt djupröd

DOFT: Generös doft av mörka bär och ekfat med inslag av vanilj, choklad, mogna mörka körsbär och liten lakritston.

SMAK: Fyllig med toner av blyerts, sandelträ och cigarrlåda. Inslag av björnbär, färska örter.

Hartenberg Wine Estate ligger på slutningarna till Bottelary Hill i Stellenbosch. Man vet genom bevarade dokument att det odlades vin här redan 1692. Ken Mackenzie köpte Hartenberg 1987, egendomen var då misskött och levde inte alls upp till sin potential. Resten av historien är en sannsaga som kantas av utmärkelser och framgångar, såväl nationellt som internationellt. I dag driver Ken Mackenzies dottrar Hartenberg. Vid Hartenberg Wine Estate finns sedan 1980-talet Sydafrikas största privatägda vin-källare där vinerna vilar i en fantastisk miljö.

Hartenberg ligger inbäddat i en dal på den nordöstra sidan av Bottelary Hills. Vingår-

darna vetter mot norr, väster och öster, med druvsorter planterade för att dra fördel av antingen morgon- eller eftermiddagssol, och höjdskillnaden på 250 meter mellan de lägst och högst belägna vingårdarna. Egendomen består av 170 hektar mark varav 85 hektar är vinodlingar.

Vinmakaren Carl Schultz anlätades 1993 och tillsammans med dottrarna Tanja och Fiona har han utvecklat en vinproduktion med ett stort engagemang för miljö och socialt ansvar. Arbetet på gården kallar de själva för Holistic Farming med temat "happy people creates better wine".

Vinifikation: Vinrankorna har en genomsnittlig ålder på 20-25 år. Druvorna skördas för hand i gryningen vid optimal mognad och skörden pågår i tre veckor. Sortering av druvorna sker både ute i vingården och på vineriet. Druvorna krossas försiktigt, must och skal förs över på rostfria stältankar och under själva jäsningen sker en försiktig överpumpning. Vinet lagras i 19 månader på 225 liters ekfat, en mix av nya och gamla fat. Det färdiga vinet lagras ytterligare i 12 månader på flaska.

Vinmakare: Carl Schultz



LAMMROSTBIFF PROVENCALE MED ÖRTSMÖR, RÅSTEKT POTATIS OCH RÅSTEKTA HARICOT VERTS

Ingredienser 4 personer

1 st lammrostbiff - ca 600 gr
8-12 st fasta potatisar
100 gr smör
1 kruk persilja
1 kruk rosmarin
2 klyftor vitlök
1 citron
några drag med svartpepparkvarnen
1 påse haricot verts
salt
peppar

Tillagning

1. Putsa köttet från hinnor, salta och peppra runt om. Stek köttet i smör och olja tills fin färg. Lägg på en plåt eller i ugnform och kör i ugnen på 150-170 grader till 58-60 grader i innetemperatur.
2. Skiva potatisen tunt och skölj i kallt vatten så stärkelsen försvinner. Torka av i handduk tills helt torr. Stek i samma panna som köttet och addera en klick extra smör. Stek på medeltemp tills fin färg och mjuka. Salta.
3. Blanda rumstempererat smör med riven vitlök, hackade örter och lite citrozest. Smaka av med salt.
4. Skär av ändarna på haricot-verten och stek i smör i panna några minuter. Smaka av med salt och dra åt sidan. Se till att de får färg men fortfarande har lite spänst och tuggmotstånd kvar.



MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA 2013

Spanien
Rioja
Tempranillo
Alkoholhalt 14 %
Socker <2 g/l
Volym: 75 cl
Naturkork

Art nr 71346
Pris 359 kr

TYP: Rött, kryddigt och mustigt

FÄRG: Intensiv, djupröd färg

DOFT: Stor, elegant, fruktig och komplex doft med mörka körsbär och viol och med tydligt inslag av vanilj från fatlagringen.

SMAK: Fyllig, komplex smak med välbalanserade tanniner och inslag av viol, körsbär och en aning svartpeppar.

Don Camilo Hurtado de Amézaga grundade Marqués de Riscal i mitten av 1800-talet. Han var tidvis bosatt i Bordeaux, men ägde vingårdar i Rioja. 1858 beslutade han sig för att ta lärdom av hur vinet producerades i Bordeaux och han såg till att 9 000 vinstockar av högsta kvalitet planterades på ägorna utanför den lilla byn Elciego. I och med detta lade han grunden till hela den moderna vinnäringen i Rioja. Han införde metoder och principer från Bordeaux – nya vinpressar, ny sorteringsteknik, nya metoder för jäsning och framförallt började han lagra vinerna på små ekfat. Marqués de Riscal ägs alltjämt av ättlingar till grundaren och i de mörka käl-

larvalven i det som kallas katedralen lagras 10 000-tals flaskor, ombesunna av spindelväv.

Marqués de Riscal Gran Reserva är ett tidlöst vin som representerar en lång tradition av vinmakning och påminner oss om grundarens ambitioner. Vinet har den traditionella stilen för Rioja Alavesa, och producentens långa erfarenhet och kunskap borgar för att de bästa årgångarna av detta vin kan lagras upp till 50 år.

Vinet tillverkas av 100% tempranillo som kommer från vingårdar med 80-åriga vinstockar, men även från odlare som man har haft kontrakt med i generationer. Så här gamla vinstockar är alltid fristående, beskurna på det sätt som kallas "en vaso" och ser ut som små knotiga buskar.

Vinifiering: Druvorna skördas för hand i små korgar och sorteras för hand när de kommer in till vineriet. Vinet jäser på stora ekståndare och mognar i 2,5 till 3 år på 225-liters fat av fransk ek. Det färdiga vinet lagras ytterligare på flaska i tre år.

Vinmakare:
Don Francisco Javier Hurtado de Amézaga



BIKINI MED PATA NEGRA, TALLEGIO OCH PARMESAN

Ingredienser 4 personer

8 st rostbröd
100-150gr pata negra eller liknande kraftfull
lufttorkad skinka
200 gr tallegio av bra kvalité
1 kruka basilika
1 ägg
1 msk vinäger
1 msk dijonsenap
2 dl neutral olja
tryffelolja
salt
parmesan

Tillagning

1. I en skål mixa ett ägg, dijonsenap och vinäger med en stavmixer tills det blandas. Tillsätt oljan i en tunn stril medan du mixar för att sedan öka takten på oljan när du märker att majonnäsen tjocknat lite. Smaka av med tryffelolja och salt.
2. Skär bort kanterna på brödet.
3. Smeta på lite tryffelmajonäs på båda insidorna, lägg på pata negra, basilika och tallegio och pressa ihop mackan.
4. Stek i smör i panna på medelvärme tills gyllene. Vänd gärna några gånger för att få brödet riktigt krispigt.
5. När den är klar skär du från kant till kant och steker på snittytan lite till i pannan.
6. Toppa med rikligt med parmesan



Castelforte

CASTELFORTE AMARONE RISERVA 2015

Italien
Vapolicella
Corvina, corvinone, rondinella och molinara
Alkoholhalt 15,5 %
Socker 7 g/l
Volym: 75 cl
Naturkork

Art nr 73567
Pris 299 kr

TYP: Rött, kraftigt och smakrikt

FÄRG: Mörkt purpuröd

DOFT: Intensiv doft av russin, körsbär och kakao med inslag av tobak och mandel.

SMAK: Vinet är fylligt, fruktigt och mycket smakrikt. Där finns mörka bär, körsbär, örter, kryddor och fattoner. Eftersmaken har väl integrerade tanniner och en lång bärig ton av svarta vinbär, blåbär och mörk choklad.

Amarone är utan tvekan en av vinvärldens tungviktare. Vanligast är vinhus med fina vapensköldar och gods med utsikt över Valpolicellas böljande vingårdar, men Castelforte och Cantine Riondo går med stolta steg mot strömmen, och här är det istället 2 200 vinodlare som tillsammans står för vinodlingen. Giorgio Marchiotto är kooperativets chefsvinmakare som med stor erfarenhet och utvecklad passion leder arbetet med att förädla odlarnas skördar till smakarika viner. Nyckeln till framgångarna heter noggrant urval och rigorös metodik.

Årgång 2015 anses vara en av de absolut bästa i Valpolicella. Lagom mycket regn under våren följdes av långa soliga dagar med regelbundna regnskurar. Soligt och torrt väder i juli och augusti hjälpte druvorna att nå bästa mognad. Druvorna kommer från tre av Valpolicellas bästa odlingslägen öster om Verona, och vingårdarna ligger i dalgångarna Mezzane, Marcellise och Tregnago/Illasi.

Vinifiering: När skörden är avklarad väljs de finaste handplockade klasarna ut. Dessa läggs i grunda lådor som staplas i stora torkrum, fruttai, med kontrollerad temperatur och luftfuktighet. Torkningstiden är åtta till tolv veckor och druvorna liknar nu nästintill russin. Druvorna krossas och en långsam jäsnings sker i rostfria ståltankar där druvmusten sakta pumpas runt för att extrahera alla smakämnen. Vinet lagras sedan på två-tre år gamla ekfat. Man använder både större och mindre fat, där målsättningen är att bevara frukten och få en integrerad fatkaraktär. Efter fyra års lagring sker buteljering med en mycket försiktig filtrering för att bevara de specifika smakerna i vinet.

Vinmakare: Giorgio Marchiotto

www.nigab.se



VANILJPANNACOTTA MED LIMEMARINERADE JORDGUBBAR

Ingredienser 4 personer

2 gelatinblad
5 dl vispgrädde
½ dl strösocker
1 vaniljstäng eller 1 tsk vaniljsocker
1 lime
2 dl jordgubbar
mandelflarn

Tillagning

1. Låt gelatinbladen ligga i kallt vatten 5 min.
2. Dela vaniljstäng på längden och skrapa ur fröna.
3. Koka upp grädde och socker i en kastrull. Lyft upp gelatinet ur vattnet och rör ner det i grädden så att det smälter.
4. Skrapa ner vaniljfrön och lägg även ner stängan i grädden. Låt grädden svalna.

5. Ta upp stängan. Fördela grädden i portionsformar eller glas. Låt stelna i kylan minst 3 tim.

6. Skölj jordgubbar och skär i mindre bitar. Riv skalet av lime och blanda samman med jordgubbar och lite strösocker. Toppa pannacottan med jordgubbar och servera.

7. Tips: Smaksätt pannacotta med 1 msk koncentrerad flädersaft eller byt ut hälften av grädden mot matlagningsyoghurt. Öka då mängden gelatin till 2,5 blad.

För att detta recept skall passa utmärkt till ett fylligare dessertvin som Moscatel de Setúbal 2017 kan man enkelt addera ett smakrikt och knäggigt mandelflarn.




BACALHÕA
VINHOS DE PORTUGAL

MOSCATEL DE SETÚBAL 2017

Portugal
Setúbal
Moscatel
Alkoholhalt 17,5 %
Socker 162 g/l
Volym: 75 cl / 6 fl kartong
Skruvkapsyl

Art nr 8011
Pris 109 kr

TYP: Sött starkvin

FÄRG: Bärnstensfärgad

DOFT: Starkvin med stor, intensiv och aromatisk doft med inslag av aprikos och torkad frukt.

SMAK: Söt, fyllig och balanserad smak med koncentrerad frukt och inslag av torkade aprikoser.

Bacalhõa Vinhos de Portugal är en av de klassiska producenterna i Portugal. Huvudanläggningen, där även Moscatel de Setúbal görs, ligger Azeitão, i hjärtat av halvön Setúbal. Bacalhõa ägs sedan 1998 av finansmannen José Berardo, som expanderat företaget mycket sedan dess. I dag ingår även Caves Aliança och Quinta do Carmo i Bacalhõa Vinhos de Portugal.

Bacalhõa har vingårdar i de viktigaste regionerna i Portugal: Alentejo, Setúbal, Lisboa, Bairrada, Dão och Douro. På flertalet av egendomarna sker produktionen under temat "Konst, vin och passion". Syftet med projektet är att involvera tradition, innova-

tion, konst och natur under hela tillverkningsprocessen.

Moscatel de Setúbal (muskat) tillverkas av druvor som kommer huvudsakligen från Serra da Arrábida, Portugals kanske vackraste landskap. Denna växtplats på Setúbal-halvön är skyddad från de varma vindarna i söder och ger druvorna en långsam mognad, vilket resulterar i druvor med god syra och kraftfulla, fruktiga aromer. Bacalhõa Vinhos de Portugal producerar årligen 400 000 liter av Moscatel de Setúbal.

Vinifiering: Druvorna skördas för hand för att sedan krossas försiktigt. Musten jäser tillsammans med skalen till cirka fem procent alkohol, då jäsningen avbryts genom en tillsatts av vinsprit till cirka 18 procent. Vinet får sedan ligga i kontakt med druvskalerna i ca två-tre månader över vintern, för att laka ut maximalt med smak. Efter detta vidtar den traditionella lagringen på små franska ekfat i ett år. Innan buteljering görs ett noggrant urval av det färdiga vinet och man gör en blandning från olika fat för att behålla vinets stil och höga kvalitet.

Vinmakare: Filipa Tomaz da Costa

ANTECKNINGAR

A series of 20 horizontal dotted lines for taking notes.

ANTECKNINGAR

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



nigab.