

# 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](http://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.  
Väl mött!

**nigab.**

## VINERNA

### **Aves del Sur Brut - 99:-**

Aves del Sur, Söderns fåglar, är en serie viner från Viña del Pedregal där Chiles ”nationalfåglar” pryder etiketterna. Detta mousserande vin är en blandning gjort på 80 % chardonnay och 20 % pinot noir. Vinet är gjort enligt tankmetoden, också känd som charmatmetoden, cuve close eller autoclave. Detta innebär att den kolsyregivande jäsningsen sker i en trycktank.

*Vinet passar utmärkt som välkomstkål och lättare förrätter på fisk, skaldjur och grönsaker.*

### **Albert Bichot Chablis Domaine Long-Depaquit 2020 - 219:-**

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!*

### **d'Arenberg The Stump Jump White 2021 - 119:-**

The Stump Jump White är en blandning av 52% riesling, 32% marsanne , 10% sauvignon blanc och 6% rousanne. Samtliga d'Arenbergs vingårdar såväl de egna egendomarna som de man arrenderar eller köper druvor från är ekologiskt certifierade. Vinifieringen sker småskaligt i små batcher.

*d'Arenberg är en av Australiens "First Families of Wines". Företaget drivs i fjärde generationen.*

### **Luna di Mezzanotte Barolo DOCG 2018 - 189:-**

Produttori di Govene är Piemontes största och mest välnummerade odlarkooperativ. Det grundades 1957 av vinodlare från Alba, Langhe, Roero, Asti och Monferrato. I dag har Govene 250 medlemmar som odlar vin på sammanlagt 300 hektar. Barbera är den vanligaste druvan, men även klassiska nebbiolo liksom ovanliga druvor som ruché, favorite och cortese odlas av kooperativet.

*Nebbiolo är en känslig druva som är starkt beroende av vädret, därför varierar årgångarna stort.*

### **Mandarossa Sentiero delle Gerle Etna Rosso DOC 2018 - 189:-**

Vulkaniska viner är trendiga, inte minst de sicilianska Etnavinerna. Nerello mascalese ger eleganta kraftfulla, varma viner med nästan metalliska mineraler, hög friskhet och rik fruktighet. Druvan har lyckats anpassa sig till den vulkaniska jordmänen och den höga höjden vid Etna där den odlats under ett par tusen år.

*Mandarossa kallar serien med lokala druvsorter för Rediscovered Stories.*

### **Casalforte Amarone Riserva 2016 - 369:-**

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 Casalforte Amarone Riserva. Endast 20 000 flaskor är producerade och varje flaska är numrerad.

*Casalforte Amarone Riserva är en kronjuvel och årgång 2016 anses vara en av de absolut bästa!*

### **Nectar Pedro Ximenez - 90:-**

Pedro ximenez odlas på vingårdar med inslag av lera och sand, som ger druvor med mycket hög mognad och sötma, något som är eftersträvsvärt för att göra de mycket söta och koncentrade vinerna som pedro ximenez används till.

*Nectar är gjort på 100% pedro ximenez och kommer uteslutande från Gonzalez-Byass egna vingårdar i DO Jerez.*



## RÄKFYLDA HJÄRTSALLADSBLAD MED SYRAD LÖK OCH INGEFÄRA

Ingredienser 4 personer

### SYRAD LÖK

- 1 dl vitvinsvinäger
- 1,5 dl socker
- 3 dl vatten
- 2 st rödlökar tunt skivad
- 1 cm ingefära skalad och tunt skivad

### RÄKFYLDA BLAD

- 250 g skalade räkor
- 150 g västerbottenost riven
- 10 st gräslöksstrån finskuren
- 10 st dillvippor finskurna
- 10 st hjärtsalladsblad

### Tillagning

1. Koka en lag på vinäger, socker och vatten under omrörning. Låt koka några minuter, ställ sedan av.
2. Skiva löken så tunt som möjligt och ingefäran lika så i en skål.
3. Häll över lagen och låt svalna.
4. Blanda räkor, ost, gräslök och dill.
5. Forma räkröran till ägg och placera i mitten på salladsbladen.
6. Garnera med den syrade rödlöken.



## AVES DEL SUR BRUT

Chile  
Maule  
80% chardonnay, 20% pinot noir  
Alkoholhalt 12,5 %  
Socker 0,6 g/100 ml  
Volym 75 cl  
Naturkork

Art nr 7954  
Pris 99 kr

**TYP:** Torrt mousserande vin

**FÄRG:** Ljust gyllene gult

**DOFT:** Intensivt fruktigt, med vit persika, kvitten, gröna äpplen och rostat bröd.

**SMÅK:** Torrt, frisk och fruktigt vin med smak av honungsmelon och gröna äpplen.

Viña del Pedregal från regionen Maule är en av Chiles äldsta och mest prestigefyllda vinproducenter. Inte minst gäller det deras vita och mousserande viner som på senare år skördat stora framgångar i världens största vintävlingar.

För 200 år sedan var det oroliga tider i Spanien med blodiga inbördeskrig och fattigdom. Många flydde över havet till de nya länderna i Sydamerika. 1825 kom familjen del Pedregal från Asturien till byn Villa Alegre i Loncomilla-dalen, söder om Talca. Det första Carlos Adolfo del Pedregal Neumann gjorde var att anlägga en vingård, tack vare jordmånens höga kvalitet och platsens optimala klimatförhållanden, blev

vingården en av de första som införlivade en rad franska druvsorter; cabernet sauvignon, merlot och cot (malbec), alla importerade från Bordeaux. I dag odlar åttonde generationen del Pedregal vin på samma plats.

Viña del Pedregal är numera en betydelsefull producent och en stor arbetsgivare i regionen. Vinodlingen omfattar över 1 200 hektar. Platsen har ett Medelhavsklimat med varma somrardagar och kalla nätter vilket ger druvor med hög mognad och mycket aromer.

Aves del Sur, Söderns fåglar, är en serie viner från Viña del Pedregal där Chiles ”nationalfåglar” pryder etiketterna. Detta mousserande vin är en blandning gjort på 80 % chardonnay och 20 % pinot noir. Vinet är gjort enligt tankmetoden, också känd som charmatmetoden, cuve close eller autoclave. Detta innebär att den kolsyregivande jäsningsen sker i en trycktank

Det mousserande Aves del Sur pryds av ”Chiles skogsjuvel”, den sjungande kolibrin.

Vinmakare: Rosario Domínguez



## LAX I UGN MED ÖRT OCH CITRONTÄCKE, FETAOSTKRÄM OCH ZUCCHINISALLAD

Ingredienser 4 personer

500 g laxsida  
1 citron  
1 kruka basilika  
2 vitlöksklyftor  
60 g parmesan  
1,5 dl pinjenötter  
1-2 dl olivolja  
salt  
svartpeppar

### ZUCCHINISALLAD

2 zucchini  
1 citron  
60 g ruccola  
salt  
svartpeppar  
olivolja  
pinjenötter

### FETAOSTKRÄM

2 dl matyoghurt  
150 g fetaost  
3 droppar honung  
1/2 citron  
salt  
svartpeppar  
olivolja

Tillagning

1. Fetaostkräm: Smula ner fetaosten i matyoghurten. Tillsätt honung, några droppar citron, salt och svartpeppar. Smaka av.
2. Zucchini-sallad: Skiva zucchini på längden med en mandolin. Rosta pinjenötterna. Pressa citronen och blanda i en skål med zucchini. Häll över ruccola och toppa med olivolja, salt, svartpeppar och pinjenötter.
3. Mixa alla ingredienserna till peston förutom citron. När du är nöjd med peston tillsätter du några droppar citronsafte och rör ner, samt 1 tsk citrönzest. Lägg laxen med skinnsidan nedåt i en ugnsfast form. Lägg över peston och ställ in i ugnen på 175 grader i cirka 20 minuter. Laxen ska få innetemperaturen 54 grader.
4. Servera laxen med zucchini-sallad och fetaostkräm.



DOMAINES  
**ALBERT BICHOT**  
— MAISON FONDÉE EN 1831 —

## ALBERT BICHOT CHABLIS DOMAINE LONG-DEPAQUIT 2020

Frankrike  
Chablis  
Chardonnay  
Alkoholhalt 13 %  
Socker 0,3 g/100 ml  
Volym 75 cl  
Naturkork

Art nr 85578  
Pris 219 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. Inslag 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



## ASIATISK FISKSOPPA MED PAK CHOI OCH KOKOSMJÖLK

Ingredienser 4 personer

2 schalottenlökar  
3 vitlöksklyftor  
1 msk rapsolja  
1 röd chili  
1 citrongräs  
1/2 kruka koriander  
2 lime (skal + zest)  
3 msk riven ingefära  
800 ml (2 pkt) kokosmjölk  
2 dl vatten  
3 msk fisksås  
1 msk tamari  
1 msk honung  
2 tsk gochujang (eller annan chilipasta)  
200 g morot  
1 röd paprika  
1 pak choi  
250 g broccoli  
150 g sockerärtor  
250 g lax  
250 g torsk  
150 g räkor

Tillagning

1. Börja med att förbereda grönsakerna. Finhacka schalottenlök och vitlök. Skala och skiva morötterna, tärna paprikan och dela upp pak choi i kvartar. Skölj broccolin och dela upp den i mindre buketter samt skiva upp stammen. Plocka korianderbladen från stjälkarna och hacka upp stjälkarna fint. Skiva chilin fint och riv ingefäran. Skala av det yttersta på citrongräset och banka till det med den trubbiga sidan av kniven. Finhacka upp gräset ordentligt.
2. Ta fram en traktorpanna med lock. Fräs först schalottenlöken i olja i 1-2 minuter, tillsätt sedan vitlöken och stek försiktigt tills löken är glansig.
3. Häll kokosmjölk, vatten, fisksås, tamari, honung, gochujang, limezest, chili, citrongräs och korianderstjälkar i pannan och rör runt. Låt koka upp. Tillsätt morot, broccoli, pak choi och paprika i soppan och låt småputtra med lock i cirka fem minuter.
4. Pressa i limesaften i soppan och smaka av med salt och eventuellt mer gochujang om du vill ha den hetare. Dela upp fisken i tärningar och lägg ned dem i soppan, tryck försiktigt ned fisken under vätskan, täck med lock och dra av från plattan. Låt stå i cirka fem minuter tills fisken är färdig. Lägg i räkor och smaka av med salt.
5. Häll upp soppan i djupa tallrikar och toppa med strimlad sockerärtor och koriander.





## D'ARENBERG THE STUMP JUMP WHITE 2021

Australien

McLaren Vale

Riesling, sauvignon blanc, marsanne och rousanne

Alkoholhalt 11,5 %

Socker 0,7g/ 100 ml

Volym 75 cl

Skruvkapsyl

Art nr 2307

Pris 119 kr

**TYP:** Torrt vitt vin

**FÄRG:** Klar gul

**DOFT:** Aromatisk med massor av vita blommor, kaprifol och mogna päron

**SMAK:** Torrt vin med smak av tropiska frukter. Inslag av citrus och grapefruktstoner.

I McLaren Vale strax utanför Adelaide på Australiens sydkust ligger det anrika vinföretaget d'Arenberg. Här har familjen Osborn odlat viner sedan 1912 och man gör det som i gamla tider, försiktigt noggrant, korgpressat och fottrampat med omsorg om den känsliga miljön, och med en stor portion humor. Det märks inte minst i The Stump Jump White.

Det märkliga namnet Stump Jump är inspirerat av de australiensiska uppfinnarbröderna Richard och Clarence Smith som i slutet av 1800-talet utvecklade en plog som kunde köras över stubbar och stenar utan att den

hindrade draghästen. Uppfinningen fick stor betydelse för jordbruket över hela världen, inte minst när de australiensiska vingårdarna anlades. Richard hade dålig syn och behövde regelbundet besöka ögonläkare. För att hedra honom har The Stump Jumps etikett utformats som en synkarta. Enligt d'Arenberg fungerar den också som ett nykterhets-test. Kan man läsa den översta raden på en armlängds avstånd kan man ta ett glas till.

The Stump Jump White är en blandning av 52% riesling, 32% marsanne, 10% sauvignon blanc och 6% rousanne. Samtliga d'Arenbergs vingårdar såväl de egna egendomarna som de man arrenderar eller köper druvor från är ekologiskt certifierade. Druvorna skördas nattetid. Vinifieringen sker småskaligt i små batcher. Druvorna får jäsa i öppna jäskar och korgpressas försiktigt, vilket är ett arbetskrävande och numera sällsynt förfarande.

Vinmakare: Chester Osborn och Jack Walton



## RÖDBETSRIOTTO MED FYLLD FLANKSTEK

Ingredienser 4 personer

### RIOTTO

700 g färsk rödbetor  
7 dl vatten  
1 buljongtärning  
3 schalottenlökar  
olja  
3 dl risottoris  
2 dl vitt vin  
2 tsk torkad timjan  
2 dl rivna parmesan (eller annan välagrad ost)  
salt & svartpeppar  
färsk rosmarin, flingsalt, manchego

### FYLLD FLANKSTEK

800 g flankstek  
200 g champinjoner  
ruccola  
färsk rosmarin  
ca 2 dl finriven parmesanost  
smör att steka i

### Tillagning

1. Skala rödbetorna och skär dem i mindre bitar. Häll på vatten och lägg i buljongtärningen. Låt koka tills rödbetorna är genommjuka. Tag av några bitar till dekoration. Häll av vattnet (men spar det till kokningen av riset). Mosa de varma rödbetsbitarna med en stomp.

2. Häll rödbetsbuljongen i en kastrull och låt stå på medelvärme på spisen.

3. Skala och finhacka löken. Stek den i lite olja i en kastrull. Tillsätt sedan riset och fortsätt steka under omrörning i några minuter.

4. Slå på vinet och torkad timjan, låt det koka in. Sänk värmen.

5. Ös sedan 1 dl buljong i taget över riset.

Låt vätskan koka in under omrörning innan du slår på nästa omgång buljong.

6. När riset är mjukt, men fortfarande har en lite hård kärna rör du ner den rivna osten och de mosade rödbetorna. Smaka av med salt och svartpeppar.

7. Toppa risotton med färsk rosmarin, flingsalt, bitar av kokt rödbeta, hyvlad manchego och fylld flankstek, skuren i skivor.

### FYLLD FLANKSTEK

1. Lägg flanksteken på en skärbräda och banka ut den till ca 1/2-1 cm tjock skiva

2. Skär champinjonerna i tunna skivor.

Fördela svamp, ruccola, färsk rosmarin och finriven ost över köttet och rulla ihop till en tight rulle. Knyt ihop rullen med steksnöre.

3. Hetta upp smör i en stekpanna och bryn köttet runt om. Lägg över i en ugnsfast form. Stick i en ugnstermometer.

4. Tillaga köttet i ugnen på 175°C tills innertemperaturen når 54°C. Tag ut och låt köttet vila under folie. Tag bort steksmöret och skär i skivor.



## LUNA DI MEZZANOTTE BAROLO DOCG 2018

Italien  
Piemonte  
Nebbiolo  
Alkoholhalt 14 %  
Socker < 0,3 g/100 ml  
Volym 75 cl  
Naturkork

Art nr 53288  
Pris 189 kr

**TYP:** Rött, kryddigt och mustigt

**FÄRG:** Mörkt djupröd

**DOFT:** Doften är blommig med mörka bär, björnbär, rosor och viol. Inslag av torkade örter.

**SMAK:** Fylligt med stor kryddighet, fatkaraktär, torkade körsbär, mogna jordgubbar inslag av tobak, te och en behaglig strävhet.

Produttori di Govene är Piemontes största och mest välrenommerade odlarkooperativ. Det grundades 1957 av vinodlare från Alba, Langhe, Roero, Asti och Monferrato. I dag har Govene 250 medlemmar som odlar vin på sammanlagt 300 hektar. Barbera är den vanligaste druvan, men även klassiska nebbiolo liksom ovanliga druvor som ruché, favorite och cortese odlas av kooperativet.

I dag hör man ofta att Barolo är Italiens bästa vin, åtminstone bland vinentusiaster som uppskattar sträva, syrarika viner med massor av mogna tanniner. Barolovinernas höga syra- och tanninhalt kan knyta käkarna or-

dentligt, men till rätt mat är Barolo ett vin i yttersta världsklass. Barolo får bara tillverkas av nebbiolo-druvan och måste lagras under minst 38 månader varav minst 18 månader på ek. Insikten om Barolovinernas storhet är inte gammal. För bara några decennier sedan var det knappast någon som drack vinerna från Piemonte.

Barolo kan bara göras i Langhe-bergen kring byn Barolo i Piemonte i nordvästra Italien. Här på den relativt höga höjden vid foten av Alperna är klimat, jordmån och förutsättningar speciella: kalla nätter, soliga dagar och långa varma höstar ger de extremt krävande nebbiolo-druvorna tid att utveckla den typiska balansen mellan frukt och syra.

Barolo är en liten by och D.O.C.G. i en del av Langhe i regionen Piemonte i nordvästra Italien. Nebbiolo-druvorna har vuxit i kalkrika lerjordar, där de har bundits upp enligt Guyot-metoden på 290 till 480 meters höjd över havet. Druvorna har macererat under 15 dagar, vinifierats på ståltank och sedan lagrats tre år på ekfat och ett år på flaska.

Vinmakare: Franco Bianco



## PARMESANSPÄCKAD LAMMSTEK MED ROSTAD RÖDVINSPOTATIS

Ingredienser 4 personer

1 lammstek med ben, ca 2–2 1/2 kg  
3 vitlöksklyftor  
salt  
1 ½ tsk hela pepparkorn  
3 msk hackad rosmarin  
1 dl hackade saltorkade tomater  
2 msk olja från tomaterna  
2 dl grovriven parmesanost  
olivolja  
nymald peppar

### POTATIS

1 kg små delikatesspotatisar  
3 hela vitlökar  
ca 400 g små röda eller gula steklökar  
2 dl repade rosmarinblad  
½ flaska rödvin, gärna Ripasso  
½ dl crème di balsamico  
salt  
nymald peppar  
50 g smör

### KALL PARMESANSÅS (CA 4 DL)

3 dl finriven parmesanost  
2 dl turkisk yoghurt  
2 rivna vitlöksklyftor  
2 msk olivolja  
1 msk finhackad färsk rosmarin  
4 msk hackad saltorkad tomat  
salt  
nymald peppar

Tillagning

1. Stöt vitlök med lite salt, pepparkorn och rosmarin till en massa i en mortel. Blanda ner tomater och parmesanost.
2. Sätt ugnen på 225 grader. Gör snitt i lammsteken med en spetsig kniv, och tvinga upp hålen med lillfingret. Pressa in fyllningen i hålen, så djupt in som möjligt.
3. Gnid in lammsteken, runt om, med olivolja, salt och peppar. Lägg den i en stor ugnsfast form eller långpanna som smorts med olivolja.
4. Stick in en termometer i den tjockaste delen av steken, utan att termometerröret stöter mot benet.
5. Stek köttet i mitten av ugnen 15–20 minuter. Sänk ugnsvärmen till 150 grader.
6. Ta ut formen och lägg hela potatisar, halverade vitlökar, skalade lökar, rosmarin, vin och balsamico runt köttet. Krydda med salt och peppar.
7. Fortsätt steka tills termometern visar 58 grader. Vänd runt potatisen ett par gånger under stektiden.
8. Ta ut steken, täck den med aluminiumfolie och låt vila under tiden potatisen steks klart, cirka 15 minuter.
9. Höj ugnsvärmen till 250 grader. Klicka smöret över potatisen. Stek i övre delen av ugnen tills potatisen är mjuk och har fin färg, cirka 15 minuter. Rör om och krydda med salt.
10. Skär steken i tunna skivor och servera tillsammans med rödvinspotatisen och parmesansåsen.

### KALL PARMESANSÅS

Blanda ingredienserna och smaka av med salt och peppar. Låt gärna smakerna mogna i kylan, men ta fram såsen en stund före servering.



MANDRAROSSA

## MANDRAROSSA SENTIERO DELLE GERLE ETNA ROSSO DOC 2018

Italien  
Sicilien  
Nerello Mascalese  
Alkoholhalt 13,5 %  
Socker < 0,3 g/100 ml  
Volym 75 cl  
Naturkork

Art nr 71175  
Pris 189 kr

**TYP:** Rött, kryddigt och mustigt

**FÄRG:** Klar djupröd färg

**DOFT:** Fyllig doft av svarta vinbär, björnbär, katrinplommon, kryddor och kaffe.

**SMAK:** Välbalanserat och med eleganta tanniner och härlig friskhet. Lång bärig eftersmak.

Mandarossa grundades i slutet av 1950-talet då odlare i Menfi gick samman. Sicilien led svårt under efterkrigstiden, fattigdom, emigration och efterfrågan på enkla bulk- och bordsviner sårade den sicilianska vinproduktionen. Skördarna var dåliga, vinerierna eftersatta och i Italien accelererade klyftorna mellan rika och fattiga regioner – Sicilien var en av de fattigaste. Mandrarossa ingår i det stora kooperativet Settesoli med över 2 000 medlemmar.

Mandarossa kallar serien med lokala druvsorter för Rediscovered Stories. Till stor

del är syftet att just återupptäcka druvor som riskerar att försvinna när vinodlingen effektiviseras och moderniseras. Mandrarossas berättelser började 2018 med druvor från det stora distriktet Menfi. Nu går historien vidare med Etnavinererna och druvsorten nerello mascalese.

Nerello mascalese har lyckats anpassa sig till den vulkaniska jordmånen och den höga höjden vid Etna där den odlats under ett par tusen år. Vissa vingårdar sträcker sig mer än tusen meter upp över Medelhavet. Druvans namn betyder ”svart från Mascali” – Mascali är namnet på regionen kring staden Catania. Modern forskning har dock visat att nerello mascalese är släkt med Italiens stora druva sangiovese.

Jordmån: 100 % vulkanisk

Odlingsätt: Buskvin uppbundet i spaljeer

Odlingsläge: Sydöst sluttning

Vinifiering: Musten har macererat med sina skalrester under 10–12 dagar vid 27 grader

Lagring: 500 liters franska ekfat i 10–12 månader

Vinmakare: Mimmo di Gregorio



## VEGETARISK CARBONARA

Ingredienser 4 personer

1 gul lök, finhackad  
3 vitlöksklyftor, finhackade  
1 zucchini i 1 cm stora tärningar (eller stavar)  
1 tsk krossad svartpeppar  
1 nypa flingsalt  
2 msk olivolja  
ca 300 g spaghetti eller penne  
4 äggulor  
1 dl vatten (från pastakoket)  
1 dl hackad bladpersilja  
8–10 små tomater, gärna i olika färger, halverade  
1 dl finriven Västerbottensost

Tillagning

1. Stek lök, vitlök, zucchini, peppar och salt i olja i en stekpanna i några minuter utan att det tar färg.
2. Koka upp rikligt med vatten i en stor kastrull, tillsätt någon matsked salt, lägg i spaghetti och koka tills cirka 1 minut återstår av koktiden.
3. Vispa under tiden ihop äggulorna med 1 dl av pastavattnet i en liten skål.
4. Häll av vattnet från pastan och häll tillbaka spaghettin i kastrullen. Rör ner ägguloblandningen, persilja, tomater och ost.



Casalforte

## CASALFORTE AMARONE RISERVA 2016

Italien

Vapolicella

Corvina, corvinone, rondinella och andra druvor

Alkoholhalt 15,5 %

Socker 0,6 g/100 ml

Volym 75 cl

Naturkork

Art nr 73567

Pris 369 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 Casalforte 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 2016 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



## CHOKLADPANNACOTTA MED MASCARPONE, PINJENÖT OCH BLÅBÄR

Ingredienser 4 personer

3 dl grädde  
100 g choklad ca 50% kakao  
1 msk socker  
1 msk vaniljsocker  
1 nypa flingsalt  
1 gelatinblad  
1 förpackning mascarpone  
blåbär  
pinjenötter  
1 citron

Tillagning

1. Lägg gelatinbladet i kallt vatten ca 5 min.
2. Blanda grädde, socker och vaniljsocker i en kastrull och värm upp det så det precis börjar koka. Tillsätt hackad choklad och rör tills det löst sig. Tillsätt gelatinblad och rör igen. Häll upp i glas och ställ in i kyl.
3. Rosta pinjenötter i en torr panna tills de fått lite färg
4. Blanda mascarponen med lite citronjuice och citronzest.





*González Byass*

## NECTAR PEDRO XIMÉNEZ

Spanien  
Jerez  
Pedro ximénez  
Alkoholhalt 15 %  
Socker 39,2 g/100 ml  
Volym 37,5 cl  
Stopper

Art nr 8395  
Pris 90 kr

**TYP:** Sött starkvin

**FÄRG:** Mörkt brun

**DOFT:** Mörk och generös doft av torkade dadlar, choklad, russin.

**SMAK:** Kraftfull, mycket söt. Med smak av fikon, choklad, torkad pomerans, mörk sirap, russin och nötter. Lång simmig eftersmak.

Gonzalez-Byass grundades i Jerez redan 1835 och är i dag ett familjeföretag som drivs av femte generationen av samma familj. Man är i dag den ledande producenten av sherry, och Tio Pepe Fino, deras mest kända vin som exporteras till mer än 120 länder världen över.

Nectar är gjort på 100% pedro ximénez och kommer uteslutande från Gonzalez-Byass egna vingårdar i DO Jerez. Enligt reglerna för DO Jerez är det faktiskt tillåtet att göra pedro ximénez-viner på druvor som odlats och torkats i Montilla-Morilles. Gonzalez-Byass gör dock uteslutande vin på druvor

som odlats inom DO Jerez.

Druvorna tappar 15% av sin vikt under soleo-processen, och det gör att sockerhalten i musten ökar från under 300 gram per liter till upp emot 450 gram per liter. Den supersöta musten som sedan pressas ut kommer knappt att kunna jäsa, då jästen får svårt att verka på grund av osmotisk press, men efter några månaders jäsning brukar musten komma upp i fyra till fem procent alkohol. Då tillsätts druvspirit, så att jäsningen avstannar och alkoholhalten bli ca ca 15%.

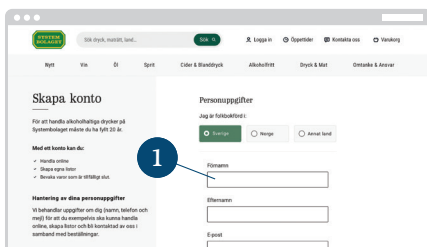
Vinet kommer nu att ha en sockerhalt på runt 350 gram per liter.

Det färdiga vinet flyttas sedan över till lagring enligt solera-systemet. Faten, på 500 liter, fylls endast till 4/5, vilket betyder att luftens syre kommer att få tillräde och långsamt oxidera vinet. Nectar tillbringar 8 år i solera-systemet, med dess successiva inblandning av yngre vin i det äldre vinet.

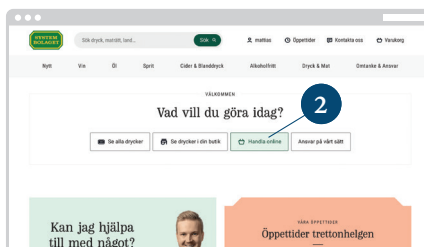
Vinmakare: Antonio Flores och Silvia Flores

# SÅ HÄR SMIDIGT BESTÄLLER DU VIN PÅ SYSTEMBOLAGETS HEMSIDA

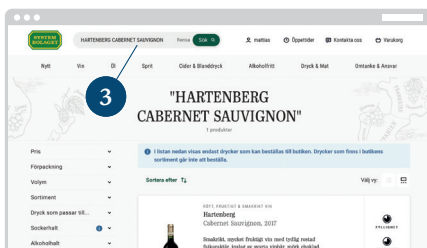
Att beställa vin på Systembolagets hemsida är både enkelt och smidigt. Följ bara vår guide nedan. Använd annars gärna vår inköpslista att ta med vid nästa besök till Systembolaget.



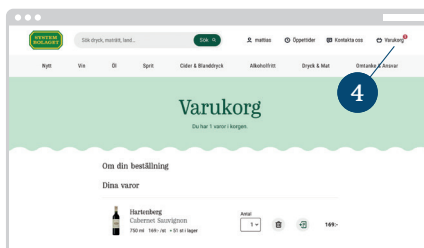
Börja med att skapa ett kundkonto på [systembolaget.se/skapa-konto](https://systembolaget.se/skapa-konto)



Logga sedan in och välj "Handla online".



Sök produkter i fältet högst upp på sidan, välj antal och klicka på "Lägg i varukorg".



Gå till "Varukorg" och granska att din beställning är rätt. Klicka sedan på "Fortsätt till kassan" och avsluta beställningen. Leveranstid ca 8 dagar.



## TIPS!

Skanna QR-koden med mobilkameran så kommer du direkt till Systembolagets registreringssida.

# INKÖPSLISTA ATT FYLLA I OCH TA MED TILL SYSTEMBOLAGET

	Antal
<b>1</b> Aves del Sur Brut Art nr 7954   Pris 99:-	<input type="text"/>
<b>3</b> Albert Bichot Chablis Domaine Long-Depaquit 2020 Art nr 85578   Pris 219:-	<input type="text"/>
<b>2</b> d'Arenberg The Stump Jump White 2021 Art nr 2307   Pris 119:-	<input type="text"/>
<b>4</b> Luna di Mezzanotte Barolo DOCG 2018 Art nr 53288   Pris 189:-	<input type="text"/>
<b>5</b> Mandrarossa Sentiero delle Gerle Etna Rosso DOC 2018 Art nr 71175   Pris 189:-	<input type="text"/>
<b>6</b> Casalforte Amarone Riserva 2016 Art nr 73567   Pris 369:-	<input type="text"/>
<b>7</b> Nectar Pédro Ximenez Art nr 8395   Pris 90:-	<input type="text"/>

## EGNA ANTECKNINGAR

---

---

---

---

---

---

---

