

hije rte blod



Vinpuseren

Hjerteblod

Det er godt et år siden, vi lavede vores første udgave af Hjerteblod – vores første rigtig seriøse katalog/magasin.

Det har været et vildt vinøst år. Vores vinbønder er blevet flere, vildere og dygtigere. Vi har kastet os over nye fascinerende områder som Loire og Nordrhône og udvidet i Toscana, Piemonte og Spanien. Vi har åbnet og lukket vores første vinbar, og vinkiosk Vinpusheren Social, men flytter den til en fantastisk ny lokation ved Bassin 7 i sommeren 2023. Vi har lavet en inspirerende aftale med vores gode venner fra Street Coffée om at lave Aarhus Ø's fedeste kaffebar og vinbar direkte i solen på kajkanten ved Bassin 7. Glæder os til at se jer på kajen. Anders er blevet medejer, vi har lanceret Vinpusheren Live samt en ny og forbedret webshop. Vi har ikke helt haft tid til at fordøje det hele – vi skal jo også nå at smage noget vin!

Det her magasin giver forhåbentlig også dig lyst til at smage noget mere vin og noget nyt vin! Det er vores hjerteblod, der er beskrevet på de her sider. Vinbønder som formidler historie, tradition, fornyelse, jordbund og klima gennem deres vine – en singular vinøs identitet, som kan smages!

Smag singulariteten i de kølige, saftige og næsten elektriske Cabernet Franc'er fra Le Petit Saint Vincent i Loire. Smag den i de mørke, kølige, urtede og kødfulde Syrah vine fra Courbis og Levet i Nordrhône eller de lyse, florale, burgundiske og granitsatte Garnacha vine fra kometen Barbaras Las Pedreras. Vi kan blive ved – smag på Peter Uhlers musikalske drue symbioser, smag på det salte middelhav i Pepe Mendozas overraskende saftige Alicante vine eller genopdag Sangioveses tranebær, the og urte drevne smag hos Montefili og Padelletti.

Gå på opdagelse mellem sjældne, autentiske og udfordrende vine. Smag på vores hjerteblod!



Indhold

Smagninger og erhvervsarrangementer	4
Vinpusherens Tyskland	6
Kasper Würtz	12
Mark Thomas	13
Helt naturligt	14
Det vilde Østrig	16
Grønt	22
French Classics	26
Fra udkants Italien til hjertet af Piemonte	50
Bazaar	68
Spansk Revolution	72

Idé, tekst og opskrifter: Michael Poulsen
Tekst: Thomas Bohl
Layout: Kasper Lægård, Little Mighty
Foto: Torben Hjulmand Moment Studio m.fl.

Vinsmagning hos Vinpusheren

Vin skal duftes, smages, diskuteres og nydes i selskab med andre. Vi elsker at dele vores hjerteblod og de gode historier med andre, og det gør vi bedst i vores historiske og hyggelige lokaler.

Vores langbord med de 60 år gamle skolestole danner en solid bund for vores vigtigste aktiviteter: fredagsbar og vinsmagninger. Vi holder stribet af velsmagende, lærerige og underholdende smagninger for både private og erhvervs-kunder, og hver fredag mellem kl. 14.00 og 18.00 holder vi gratis fredagsbar, hvor vi præsenterer 3 spændende vine.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev på vinpusheren.dk og bliv informeret om alle vores aktiviteter og smagninger.



Erhvervs- arrangementer

Trænger dit firma til en velsmagende og anderledes oplevelse?

Så hold et arrangement for personale, kunder eller forretningsforbindelser hos Vinpusheren. Vi leverer både læring, underholdning, vinøse og gastronomiske oplevelser. Vi bilder os faktisk ind, at vi holder de bedste vinsmagninger!

Kontakt os på michael@vinpusher.dk eller anders@vinpusher.dk for at høre nærmere.

” Vinpusheren er fantastisk, maden er af høj kvalitet og vinene knivskarpe, Michael har en fremragende evne til at formidle viden om vin i øjenhøjde med deltagerne.

*Thomas Vestergaard
Adm. direktør, Ennova*

” Unifeeder har holdt flere smagninger hos Vinpusheren med kunder og medarbejdere. Den uhojtidelige, rustikke men stadig seriøse og lærerige stemning hos Michael sætter både vore gæster og vi stor pris på.

*Jesper Kristensen
CEO, Unifeeder*

” Der er en fantastisk stemning hos Vinpusheren. Michael er utrolig god til at gøre det uformelt, hans store viden om vin og i øvrigt gode humor gør at han formår at få alle med.

*Henrik Jespersen
Scandinavian Sales Manager, Tente*

Vinpusherens Tyskland

Wind of change

Tysk vin rykker for tiden, og som på den tyske Autobahn er der ingen fartbegrænsninger. Der er fuld fart på knivskarp Riesling fra klassiske områder som Rheingau, Pfalz og Mosel, men for tiden fører Rheinhessen, Nahe og Franken sig også for alvor frem med Riesling i international topklasse.

Vinpusheren kan godt lide Riesling, men vi vil gerne vise, at tysk vin er så meget andet. Vi hopper gerne af alfarvej for at finde det nye tyske fix, og det er ofte ude i de tyske afkroge, man gør de bedste fund.

Riesling er langt fra enerådende, og nu folder den tyske mangfoldighed sig for alvor ud i yderst spændende vine. Der er fremragende gamle sorter som den saftige Silvaner i Franken – og verdens nok mest velintegreerede gæstearbejder, Spätburgunder a.k.a. Pinot Noir. Den har tyskerne løftet op i international sværvægterklasse – og i det hele taget står de tyske rødvine stærkere end nogensinde før med både saft og elegance.

Weiss- og Grauburgunder har tyskerne fintunet til hvidvine i en klasse for sig, Alsace kan slet ikke være med, og så brillerer de også med saftige sjældenheder som Gutedel og Gelber Muskateller. Tysklands alternativer til Riesling er ofte mere elegante, saftige og underspillede end de ofte udtalt aromatiske Rieslinger.

De syder og bobler i Tyskland, og selv tyskerne er ved at lære at slappe af, dog uden at hvile på laurbærene. Fremskridt gennem teknik er nu sat på pause hos en ny generation af vinmagere, der tør bevæge sig ud på dybere vand og stole på egen Fingerspitzengefühl. Fordomme om en konservativ tysk vinscene gøres til skamme af den vitale naturvinsbevægelse, som udfordrer konventionerne og alligevel kommer i mål med unikt tyske vine: Ranke, friske og fulde af liv.

Zehnthof Luckert

Forkalket på den fede måde



Brødrene Ulrich og Wolfgang Luckert er den dynamiske duo bag Zehnthof Luckert, hvor de støver stolte traditioner af med stigende hjælp fra Wolfgangs søn Philipp. Vi er i det yderst afslappede sydtyske, det maleriske Franken, Tysklands svar på Hobbitternes Herredet, hvor Mainfloden stille smyger sig forbi små landsbyer og bløde bakker beklædt med vinmarker.

Hjembyen Sulzfeld er en smuk, men søvrig middelalderlandsby, hvor tiden er gået i stå. Men det giver ro til indlevelse og præcisionsarbejde – og det er netop det, familien foretager sig på de yderst kalkholdige marker, hvor de har specialiseret sig i Silvaner, Riesling og Spätburgunder plus det løse. Økologisk certificeret siden 2009 og de følger en række biodynamiske principper.

Balance, elegance og saftighed er stikordene for både hvid- og rødvinene, og terroiret er ledetråden – man skal kunne smage, om vinstokkene gror på hvid, gul eller rød kalksten! Det kommer især til udtryk på enkeltmarkerne Sonnenberg, Maustal og ikke mindst Creutz, hvor verdens ældste Silvaner-stokke stadig står stærkt på egne rødder.



Sulzfeld Riesling

Riesling med fokus på fylde, struktur og mineralitet. Grønne æbler og pærer, frisk citrus og våde sten. Modnet på gærresterne, hvilket giver yderligere afrunding og dybde.

Gelbkalk Sonnenberg 1. Lage Silvaner

Enkeltmarksvin fra den ekstremt kalkholdige Sonnenberg. Et lille mineralsk mesterværk, smidig og charmerende Silvaner med fin duft af akacie, hør og talkum og en saftig pære- og kvædefrugt.

Sulzfelder Spätburgunder

Frugtig tysk Pinot Noir modnet på nye og gamle franske egetræsfade. Duft af skovbær og skovbund, smag af sorte kirsebær, søde krydderier og en kalket mineralitet.

Dr. H. Thanisch

Get stoned in Mosel

Vingården Dr. H. Thanisch er arvtager efter Müller-Burggräf og har 375 år historie bag sig. Besiddelserne er i orden med dele af legendariske marker som Graacher Himmelreich, Wehlener Sonnenuhr, Bernkasteler Lay og ikke mindst Bernkasteler Doctor. Det midt i Mosels stenede hjerteland, hvor de krogede vinstokke langsomt tvinger sig ned gennem klippeunderlaget på de umuligt stejle marker langs Mosel-floden

Drivkraften i foretagendet er siden 2009 den unge og visionære vinmager Maximilian Feger. Han fører troligt traditionerne videre, men med

et stærkt fokus på økologisk dyrkning og bæredygtig drift – og så driver han det også til yderligheder med Tysklands nok bedste orangevin på Riesling.

Arbejdet foregår i en dyb, mørk og fugtig kælder med store, gamle træfade, og vinene har knivskarp balance, både til den tørre og den sødmefulde side. Stilen er sikkert sat, klassisk med vægt på det saftige, ranke, stenede og mineralske – med fokus på moden frugt, så syren er afstemt og integreret. Ikke mange laver Riesling så drikkeklar i ung alder og samtidigt med så stort lagringspotentiale.



Bernkastler Badstube Kabinett

Kabinett i tør fortolkning med sprød pære, syrerig citrus, blomster og moden eksotisk frugt. Mineralsk og elegant spil på tungen, forfriskende sommervin fra den klassiske Bernkastler mark.

Gracher Himmelreich GG

Topvin med übermineralsk karakter og knivskarp syre. Frisk duft af knapt moden citrus- og stenfrugter, hvide blomster og våde sten. Mægtig madvin og spidskandidat til kælderens.

Bernkasteler Doctor GG

Endnu mere topvin, en rig, dyb og kompleks Riesling med moden eksotisk frugt, honning og krydderier, roget skifer og en mørk mineralitet. Nærmest uendelig længde.

Weingut Schneider

Det dufter af Bourgogne i Baden

Brødrene Johannes og Christoph Schneider har Spätburgunder i årene. Druens DNA er givet videre fra deres far Claus, som stiftede vinhuset i dets nuværende form i 1980'erne. Trods det unge blod er man gammel i gårde: Familien har været vinbønder siden 1465, og vingården i Weil am Schlipf, få kilometer fra den schweiziske grænse, har ligget der siden 1892.

I Tysklands varmeste mikroklima er burgundersorterne i højsædet, og Schneider-brødrene mestrer dem til fingerspidserne. Spätburgunder selvfølgelig,

der med nænsom ekstraktion og lagring på brugte egefade får frugten i fokus. Det er superelegante og balancerede rødvine med langt lagringspotentiale; men også de hvide på Weiss- og Grauburgunder er mesterstykker i friskhed, fylde og kompleksitet.

Familien arbejder ihærdigt i de stejle marker, uden brug af pesticider og med Christoph Schneider i front er en certificering af økologien i gang. Høsten foregår udelukkende med hænderne, gæringen med druernes naturlige gær, og modning og markedsføring med både hjerne og hjerte.



Weisser Burgunder

Frisk, fyldig og kompleks hvidvin lagret på store gamle egetræsfade. Saftig stenfrugtsmag med afrundet syre og noter af svampe og hø, så stilsikkert som hvid Bourgogne.

Weiler Spätburgunder

Brødrenes basis Pinot med 18 måneder på store træfade. Flot burgundisk næse med mørke kirsebær og skovbund. Saftig frugt i munden, mild bærsmag med mineralske undertoner, let og elegant rød.

Spätburgunder Alte Reben

Selektion fra gamle stokke med et mørkere og dybere udtryk. Duft af skovbund, svampe og røgelse, saftig mørk bærfrugt og rank mineralitet. Værdig udfordrer til rød Bourgogne.



“Less is more” og med Haus GuPi-projektet lever Christoph Schneider det gode liv med en omhyggeligt indøvet dovenskab - lad vinen lave sig selv! Christoph hverken gøder eller sprøjter i markerne, og han praktiserer “kontrolleret inaktivitet” i kælderens. Vinene gære spontant, og Christoph flasker dem uden klaring og filtrering og helt uden tilsætning af svovl.

GuPi står for Gutedel og Pinot Noir, de to druesorter, som står Christophs hjerte nærmest, og som klarer sig særligt godt i grænselandet mellem Tyskland, Schweiz og Frankrig. Der er skåret ind til benet, til gengæld giver det frirum til at udforske sorternes potentiale og presse dem til grænserne.

Du får mindre alkohol og mindre fad, omvendt er der lethed, friskhed og saftig frugt for alle pengene. Haus GuPi går den lyse vej og viser, at naturvin godt kan være rent og præcist, og at traditionel tysk vin kan være let og legende.

Haus GuPi

Drengestreger i grænselandet

La Bohème

Saftig, elegant og herligt underspillet udgave af Gutedel, druen kendt som Chasselas i Schweiz og Alsace. Mild duft og smag af citrus og lyse gule frugter, mineralsk læskedrik. Den smager og dufter af gylden sommer.

El Fayoum

Vanvittigt sjælden og vanvittigt lækker orangevin. Gutedel gæret med maceration carbonique giver meget milde tanniner og seriøs saft med grape, gule frugter, urter og hø. Udvikler sig enormt i glasset!

Grès Rose

Saftig rosé på Pinot Noir, fuld af friske røde sommerbær, mild syre og frugtsødme og de fineste fadnoter. Levende, let og lækende. Next level rosé både på pris og kvalitet.

Kasper Würtz

Der er nogle mennesker, som er dygtigere end alle andre. Jeg kender ikke nogen i hele verden, som laver federe keramik end Kasper.

Vi har arbejdet med Kasper, siden vi startede, og han er ved lægge sidste hånd på en ny serie udviklet til Vinpusheren.

Vi glæder os. Kaspers Keramik gør maden flottere og livet bedre. En fantastisk gaveidé!

Mark Thomas

Verdens vildeste vinglas

Østrig er en guldgrube hvad angår krystalglas, og Vinpusheren har på sine rejser opstøvet de allerbedste: Den spektakulære serie Double Bend fra den eksklusive producent Mark Thomas.

Mark Thomas' glas er nogle af de allerletteste på markedet, de er tynde men samtidigt ret stærke, og trods den slanke stilk står de stabilt på den brede fod — og med deres kurver og kanter er de ikke til at forveksle. Vinen kan ånde fra den brede bund, det andet knæk fokuserer duften, og man føler en eminent balance, når vinen slynges i glasset. De ser cool ud, og så ligger de bare fantastisk i hånden.

Thomas Zichtl var som vinhandler og vinkonsulent vedvarende på jagt efter det perfekte glas — og i stedet for at finde det endte han med at opfinde det. Kongstanken var funktionalitet og elegance, og i 2012 stiftede han så Mark Thomas med sin ven Mark Huber. Sammen fortsætter de en gammel østrigsk glastradition, som de samtidigt er skelsættende fornyere af med deres dybt personlige stil.

Mark Thomas' glas er håndlavede, mundblæste krystalglas af den ypperste kvalitet, som oven i købet tåler maskinopvask uden at blive matte af det. Det er utroligt alsidige glas, der simpelthen skal opleves: De bringer dig i nærkontakt med din vin — og så er det glas i vægtløs tilstand!

Helt Naturligt

Fra kratluskere og klimatosser til vinøs logik



Den grønne dagsorden har for længst ramt vinbranchen, og mange vinbønder er foregangsmænd for den grønne omstilling. Økologi og biodynamik er ikke længere forbeholdt kratluskere og klimatosser – det er i dag hjemmebanen for mange af de bedste vinmagere.

Vi jagter autentiske og karakterfulde vine. Vine med et mere naturnært udtryk, der er tro mod terroiret — og vin som et levende produkt, produceret med respekt for omverden.

Vi er ikke religiøse omkring økologi, biodynamik og naturlig vin. Der findes fremragende vine indenfor alle tre kategorier. De tre kategorier har hver sine kriterier, men i virkeligheden er der ofte et stort overlap mellem de tre, og den enkelte vinbonde vælger ofte den kombination der giver bedst mening og de bedste vine for dem.

Den giftfrie vej

Økologisk vin er det umiddelbare grønne alternativ til vin fra konventionelt landbrug. Den er fremstillet af økologisk dyrkede druer – druer der er dyrket uden kunstgødning og sprøjtegifte. Desuden er der nogle begrænsninger på, hvilke behandlingsmidler og tilsætningsstoffer, der må anvendes i forarbejdningen af druerne til økologisk vin.

I økologisk landbrug er kemisk intervention erstattet af manuel og mekanisk bekæmpelse af ukrudt, skadedyr og skimmelsvamp. Jorden holder man frugtbar gennem grønne bundplanter og naturgødning fra økologisk husdyrhold, og desuden arbejder man med forskellige nyttedyr og -planter til at holde sygdomme fra døren.

Kohorn i måneskin

Biodynamisk vin går et skridt videre: Det er vin fremstillet af biodynamisk dyrkede druer – druer der er dyrket efter holistiske principper, der skal bringe vinbruget i balance med omverdenen og styrke livskraften i stokkene og druerne. Man arbejder aktivt med kompostering og tilrettelægger arbejdet efter dagsrytmer, månefaser og årstider. Den biodynamiske praksis har bl.a. sine rødder hos den østrigske tænker Rudolf Steiner.

Biodynamisk landbrug klarer sig uden brug af kunstgødning og sprøjtegifte; men i stedet med kompost og naturgødning og en række naturlige præparater til behandling af komposten og af selve markerne.

Forskellige traditionelle lægeplanter tilføjes komposten eller som urtete til vanding; og malet kvarts og komøg modnes i nedgravede kohorn, før de stærkt fortyndet i vand forstøves over vinstokkene. Man forsøger at undgå maskiner i markerne; og høsten skal foregå med hænderne og gæringen med den naturlige gær. Desuden er der en lang række begrænsninger på de behandlingsmidler og tilsætningsstoffer, man må anvende i forarbejdningen af druerne til biodynamisk vin.

Vildt naturligt

I naturvin går man planken ud og skipper også moderne teknologier og hjælpemidler i kælderens, "korteste vej fra jord til bord". Man vil have vinen så ubehandlet, upoleret og levende som muligt, så vinbonden træder af på naturens vegne og lader naturen gå sin gang: Kun ren most og vildgær, ingen klaring og filtrering og helst ingen sulfitter; men gerne hele klaser og lang skindkontakt i traditionelle beholdere af ler eller stentøj. Det resulterer i alt fra fra fri leg til funky freakshow — vine, der spænder fra folkemusik over acid jazz til heavy metal.

Russisk roulette? Vi har valgt de vildeste fra og de stilsikreste til — mere avantgarde end urent trav, mere fritænkning end galskab — frem for alt levende vine med mod på at udfordre vanetænkning og overraske med nye indtryk.

Det vilde Østrig

Fra nedsmeltning til smeltedigel

Østrig er på den vildeste optur. Landet har gennemgået en rivende udvikling de sidste årtier efter et historisk lavpunkt med vinskandalen i 1985. Den har de for længst lagt bag sig og lever nu lykkeligt med konsekvenserne: Verdens strengeste vinlovgivning og et fast fokus på kvalitet. Selvsikkerheden er for længst tilbage, og et nyt kuld vinmagere laver stilsikkert vine, der sprænger rammerne. Det syder og bobler af kreativitet.

Man laver stadig snorlige Riesling og Grüner Veltliner i absolut verdensklasse, men nu møder man også minimalistisk vinificerede udgaver og orangevine som det naturligste i verden. Den gamle garde vogter om traditionerne, mens de unge vilde går egne veje – med stor respekt for den arv, de skal løfte. De unge er vokset op i en veludviklet vinkultur med fokus på fornyelse, og derfor er der en livlig dynamik mellem tradition og innovation.

Rødvinene står så skarpt som aldrig før. Især indfødte sorter som Zweigelt og Blaufränkisch brillerer, mens der fortsat forfines på Pinot Noir og forskellige Bordeaux blends. Andre ting i vælten er det væld af sjældnere sorter, som landet gemmer på: Roter Veltliner, Rotgipfler, Zierfandler og Sankt Laurent, listen er lang.

Så er østrigerne også økologiske verdensmestre. 20% af producenterne er allerede certificerede, og mange flere er på vej. Og så er landet en sand hekse-kedel af naturvin for tiden, og deres bryg er betydeligt bedre end mange andres. Forvent levende, men rene vine, over hele linjen. Der er god grund til at gensmage gamle kendinge, nyde nye klassikere og prøve noget helt uden for nummer.

Peter Uhler lever et decideret dobbeltliv som violinist og vinmager. Førstnævnte i Wiener Radiosymphoniker, sidstnævnte i sit eget lille Weingärtneri i Wiens 19. distrikt. Den østrigske hovedstad har nemlig unikke 630 hektarer vinmarker inden for bygrænsen. Især bakkerne i de nordlige bydele er beklædt med marker, som gør byen grønnere og giver de tørstige byboere et pusterum.

Uhler har som indfødt wiener ladet sig betage af det bynære vinbrug og den særlige tradition med samplantning af mange sorter i samme mark, Wiener Gemischter Satz. Så som supplement til violinspillet, slår han sig nu løs i vinmarkerne. Som biodynamiker og med indlevelse i Wiens særlige traditioner og samtidigt med mod på egne fortolkninger af klassikerne.

I løbet af kun 20 år har Uhler opnået noget nær stjernestatus med sine slanke og mineralske hvidvine fra skråningerne på Nussberg og Reisenberg. Fuldt fortjent, for det er kunsthåndværk med fin fingerspidsfølelse: Knivskarp Riesling, krydret Grüner Veltliner og symfonisk Gemischter Satz. Det hele spiller.

Peter Uhler

Vinose under i storbyen



Grüner Veltliner Langteufel

Forårsfrisk hvidvin med saftige æbler, grønne urter, peber og våde sten. Grüner Veltliner fra marken Langteufel toner frem i knivskarpt fokus med en hypermineralsk og næsten saltet finish.



Grüner Veltliner Der Jubilar

Intens Grüner Veltliner fra mere end 60 år gamle stokke på Reisenberg. Grøn frugt, friske urter, hvid peber, og – som altid hos Uhler – en lækker, sprød syre.



Wiener Gemischter Satz Reisenberg

En flot aromatisk kompleksitet fra fire forskellige sorter – Riesling, Traminer, Neuburger og Weissburgunder, bundet sammen af stram syre og en salt sprødhed.



Christina Netzl

Girl Power og gamle stokke i Carnuntum

Sydøst for Wien og nær grænsen til Slovakiet ligger det hyggelige lille område Carnuntum. Her har været dyrket vin siden romersk tid, og familien Netzl har nu været med i tre generationer. I dag driver unge Christina Netzl familiens vinhus videre med far Franz ved sin side som garant for tradition og kontinuitet – og så laver Christina under eget navn også sommerlige naturvine, som glider uhyggeligt hurtigt ned.

Carnuntum ligger i de bløde bakker midt mellem Alperne og Karpaterne, i randzonen mellem Donaudalen og den store pannoniske slette. Det er et lunt og solrigt klima skabt til at lave lette, bløde og komplekse rødvine. Zweigelt ligger forrest i feltet, forfulgt af Blaufränkisch, Bordeaux-sorterne og Grüner Veltliner. Hos Netzl naturligvis økologisk.

Som supplement til den klassiske linje leger Christina med mere utraditionelle metoder, f.eks. lang skindkontakt på hvidvinen, kulsyre-gæring af rødvinen og funky rosé, som hun flasker helt uden klaring og filtrering. Men legen er god, for det er livlige og meget drikkevenlige naturvine, som charmerer stort med deres usminkede skønhed.



Christina Grüner Veltliner Unfiltered

Vild Grüner Veltliner uden filter, saftige pærer, hvid peber og fennikelfrø. Presset af hele klaser fra en af Netzls køligste marker, spontangæret på ståltank og flasket ufiltreret.



Christina Rosé Unfiltered

Spændstig og spændende rosé på ren Zweigelt fra marken Holzweg. Spontangæret på ståltank, modnet på gæren og flasket ufiltreret. Syrlig-sødme fuld saftighed, bløde røde bær og spicy tørhed. Sommerhit!



Netzl Edles Tal

Netzls signaturvin fra dalstrøgene omkring Göttlesbrunn. Håndplukket Zweigelt med Merlot og Syrah som støtteben, lagret på brugte barriques. Bordeaux-duftende og raffineret rødvin med saftige mørke bær.

Erich Machherndl

Speedsnakkende klippeterroirist

Wachau, den smalle dal langs Donau mellem Melk og Krems, kan med rette kaldes Østrigs Côte d'Or. Her knejser stejle skråninger med både terrasser og traditioner mejslet i sten. Syre og mineralitet er kodeordene, og især den yngre generation flytter nu fokus fra fuldfed frugt mod radikal klippeterroirisme.

Den hurtigtsnakkende og småskøre bondesøn Erich Machherndl ville egentlig ikke være vinmager, men efter endt ingeniøruddannelse og en kort karriere i Wien er han alligevel vendt hjem for at overtage

den fædrede vingård i Wösendorf. Vinbruget har han lagt om til økologisk dyrkning, og han tvinger struktur og mineralitet ind i vinene.

Erich laver fokuserede og fyldige vine uden flomme. Frugten er trængt i baggrunden, og Wachaus klassiske botrytiskarakter er tonet ned til fordel for en delikat krydring og rentonet mineralitet. Sidst men ikke mindst skejer han også ud med pulp og pragt i naturvinserien Pulp Fiction. Ungdom og galskab – men med en ingeniørs hånddelag.



Grüner Veltliner Steinwand

Superb Smaragd med rank syre og mineralitet som stenmel. Grüner Veltliner på meget højt plan med gule stenfrugter, flint og medicinskab, og der er fylde, friskhed og finesse i hver mundfuld. 20 års vin!

Riesling Federspiel Mitz & Mutz

Mundvandsdrivende og plakfjernende Riesling, som man kan stikke sig på. Knivskarp, hypermineralsk og super frisk Riesling befriet for parfumeret og aromatisk Riesling frugt. Ikke for de syreforskrækkede - men vi elsker den!

Pulp Fiction Grøn

Grüner Veltliner og Riesling gæret sammen efter en kort skindkontakt og flasket ufiltreret og uden tilsat svovl. Sprød, saftig og lækende, umoden pære, frisk citrus, græs, hø og en fin gærnote. Stilige svinkeærinder à la Vincent Vega.

Pulp Fiction Rød

Syrah fra granitskråniger som i Nordrhône og Valais, i Wachau er der bare lidt køligere. Cool charme, syrefrisk og frugtig stil med kirsebærsaft, solbær, kærnemælk, peber og urter.

Grønt

TOMAT
I TREDJE



BLOMKÅL



NYE KARTOFLER,
SVAMPE OG
BRÆNDT BOUILLON



PERLEBYG I
FORÅRSKLÆDER



GRILLEDE
PEBERFRUGTER,
ANJOS, SALSA VERDE,
GROUTON



Grønt

Nye kartofler, svampe og brændt bouillon

- 250 g mørke champignon (brug de rester du måtte ha')
- 2 løg i kvarte
- 3-4 gamle kartofler med skind
- evt. lidt selleri eller pastinak med skræl
- stilken af bredbladet persille
- 5 dl hønsefond eller grøntsagsfond (helst uden salt)
- 500 g små nye kartofler med skrubbet skind
- 400 g friske kantareller, kejserhat eller Karl Johan
- smør og olivenolie til stegning
- 1 fed knust hvidløg
- lidt finthakket persille
- salt og peber

Fyr grillen op på fuldt blus og placer alle grøntsager med skindsiden på grillristen, Champignonerne med stilken opad. Grill grøntsagerne til skindsiden er let kullet og vend dem, lad svampe blive på samme side hele tiden. Tag de brændte grøntsager af, hak dem groft og smid dem i en gryde, husk at få alt saften fra svampene med i gryden. Hæld bouillon på og kog sagte 1-2 timer. Smag bouillon til og si den gennem et osteklæde og hold den lun.

Kog kartoflerne i godt saltet vand 8 min og lad dem herefter trække 8 min i vandet. Varm i mellemtiden en stegepande på næsten fuldt blus, tilsæt 2 spsk olivenolie og rist svampene hårdt, når de begynder at tage farve så tilsæt 20 g smør i tern, giv svampene mere farve, tilsæt hvidløg og hakket persille og krydr til sidst svampene med salt og peber. Anret de kogte kartofler i 4 dybe tallerkner, fordel de stegte svampe ovenpå og hæld den brændte bouillon over til sidst.

Server evt. med en lille trøffelmayo og godt grillet brød

Vin: Drik El Fayoum fra Haus Gupi eller Zweigelt fra Somm in the Most til

Tomat i tredje

- 2 store bøftomater
- 400 g små San Marzano tomater
- 200 g forskelligt farvede små tomater
- 2 burrata'er (eller bøffel-mælks-mozzarella)
- god olivenolie (Den dyre!!)
- salt og peber
- frisk basilikum

Dagen før: Skær bøftomaterne i ½ cm tykke skiver og placer dem på en plade med bagepapir og krydr med salt og peber, bag dem i ovnen ved 80 grader natten over til de er tørret ud. Tænd grillen og grill San Marzano tomater til skindet er forkullet på begge side, blend tomaterne med ½ dl olivenolie og krydr med salt og peber og lad tomatsaucen køle ned. Hak de små farvede tomater og fjern overskydende vand og kerner, vend i olivenolie og krydr med salt og peber og lidt fint strimlet basilikum. Anret en god skefuld tomatsauce i bunden, læg en halv burrata ovenpå fordel de hakkede tomater ovenpå og pynt med tørret bøftomat og basilikum.

Vin: Drik Abbia Nova Senza Vandalism Red; Principiano Barbera D'Alba eller Blanc Seleccio fra Mas Foraster til.

Blomkål

En af mine alltime livretter! Som jeg har øvet mig på længe.

- 1 helt blomkål
- 3 fed hvidløg med skræl
- olivenolie
- salt

Syltelage:

- 1 dl hvidvinseddike
- 1 dl sukker
- 1 dl vand
- 1 spsk groft salt

- 1 spsk smør
- salt, peber og citronsaft
- 2 spsk mandler uden skal
- 1 spsk finthakket persille eller salvie
- revet skal af 1 citron

Del blomkålen i to halve. Smør den ene halvdel med olivenolie og drys med groft salt og pak i stanniold med de tre fed hvidløg. Bag den 80-90 min ved 200 gr varmluft. Den skal karamellisere og blive godt brun.

Den anden halvdel af blomkålen deles i to dele og pluk den ene del i små buketter. Kog syltelagen op og hæld ud over blomkålsbuketterne.

Tag det bagte blomkål ud af ovnen og blend det sammen med smør og de bagte hvidløg (husk at fjerne skrællen inden). Smag til med salt, peber og citronsaft og hold den varm i en gryde på svagt blus.

Tag den sidste del af blomkålen og snit i tynde skiver og steg dem gyldne i olivenolie på en varm pande. Når de har taget lidt farve, tilsæt da 2 spsk mandler. Krydr blomkål og mandler med salt og peber, drys med friske krydderurter og frisk citronskal.

Anret den lune pure i bunden af en tallerken, drys ristede blomkål og mandler ud over og fordel lidt syltet blomkål på toppen.

Tips:

Kan fint serveres som en selvstændig ret eller som tilbehør til stegt jomfruhummer, kammuslinger eller et stykke stegt laks eller kylling

Vin: Drik Silvaner fra Luckert eller hvid Bourgogne fra Clair til, rød Bourgogne fra Desaunay-Bissey eller Spätburgunder fra Schneider, hvis det skal være.

Perlebyg i forårsklæder

- 150 g perlebyg
- 250 g grønne Asparges
- 3-4 forårsløg finthakkede
- 100 g friskbælgede ærter
- ½ fennikel, finthakket, gem fennikeltop til pynt
- revet skal af en citron
- 100 g ægte gedefeta eller Crottin de Chavignol
- 2 håndfulde friske urter efter (persille, kørvel, estragon, brøndkarse)
- god olivenolie og græskærneolie
- citronsaft, salt og peber

Kog perlebyg i 7-8 dl bouillon i 25 min. (Grøntsagsbouillon eller høns, lav evt egen grøntsagsbouillon på afpuds af grøntsager og urter). Dræn kogevandet fra. Hak aspargesen fint, men gem de hele hoveder til pynt. Sauter asparges, fennikel og forårsløg i 3 spsk olivenolie i en dyb pande. Vend de kogte perlebyg i efter 3-4 minutter og varm dem hurtigt igennem, tilsæt ærter og halvdelen af citronskallen og urterne.

Vend hurtig rundt og smag til med citronsaft, salt og peber. Anret i en skål, pynt med aspargeshoveder, resten af urterne og citronskallen, smuldr fetaten udover og dryp med græskærneolie eller mere olivenolie. Kan serveres både lun og kold, fint tilbehør til kylling eller fisk.

Vin: Drik Sauvignon Blanc fra Strasserhof, Grüner Veltliner fra Christina eller Peter Uhler til.

Grillede peberfrugter, anjos, salsa verde, crouton

- 8 søde snackpebre eller klassiske peberfrugter
- 1 dåse Lolin Ansjoser
- 1 spsk hakket basilikum
- 1 spsk hakket mynte
- 2 spsk hakkede kapers
- saft og skal af ½ citron
- 3-4 spsk olivenolie
- salt og peber
- hjemmelavede croutoner

Grill peberfrugterne til grundigt forkullede hele vejen rundt. Put dem i en plastik pose i 10 min og pil derefter det forkullede skind af og fjern kernerne indvendigt. Anret dem på et stort fad, bland urter, kapers, citron og olivenolie og smag til med salt og peber. Fordel salsaen udover peberfrugterne, anret ansjoserne ovenpå og pynt med croutoner.

Vin: Drik Blanc Seleccio eller Brisat del Coster fra Mas Foraster til, Rosé fra Les Grands Bois eller iskold rødvin fra Abbia Nova til.

French Classics

På genopdagelse
i historien

Frankrig og fransk vin er kompliceret – had, kærlighed men mest kærlighed... Der er løbet meget vin under broen siden Frankrig sad på 70% af danskernes vinforbrug og legede med atomvåben på Mururoa. Frankrig og fransk vin er et helt andet sted end dengang i 1990'erne og tak for det.

Fransk vin er borderline arrogant, det bedste er helt sikkert for dyrt og det kan være svært at navigere mellem skidt og kanel, selv i de dyreste appellationer. Men, men, men fransk vin er også fantastisk historie, know how, diversitet og helt enestående god vin. Bourgogne, Champagne, Bordeaux og Nordrhône på toppen har meget få reelle udfordrere på verdensplan.

Det syder og bobler i den franske vinverden, diversiteten og kvaliteten har aldrig været bedre. Klassikerne bliver genopdaget, forbedret og nyfortolket, glemte områder og udkants vinland får nyt liv. Traditioner møder innovation, økologi, biodynamik og vild natur og snakker forbavsende godt sammen.

Vi er gået på genopdagelse i de klassiske franske vinregioner og er faldet over en række stjerner i svøb. Fællestræk er omlægning til økologi og biodynamik, generationsskifter, unge nye impulser og en forædling af mange hundrede års tradition – det smager både af historien og fremtiden!

Og nej fransk vin er ikke billigt, men vores vordende stjernefrø i Chablis, Santenay, Flagey-Echezeaux og Beaujolais leverer alle fantastisk value for money. Vores tre Champagne huse, de nye drenge i Saumur-Champigny i Loire og Agnes Levet i Côte Rotie er blandt de ypperste i hver deres lokalområde uden at priserne er stukket af. Nå ja, så er de saftige økologiske Rhône vine fra Les Grand Bois faktisk decideret billige.

LOIRE

Fra ebbe til springflod

Loire er Frankrigs længste flod og et formidabelt varieret vindistrikt; og alligevel var vinene længe nogle af de bedste bevarede hemmeligheder i Danmark. Området emmer ellers af terroir, traditioner, naturlig skønhed, spændende druesorter og ikke mindst en række spraglede, naturnære vinpersonligheder. Forholdet mellem pris og kvalitet er heldigvis heller ikke stukket af— havde der stået

Chablis eller Beaune på vine af samme kvalitet, var priserne nok gået gennem loftet for længe siden. Så lad dig føre med strømmen og oplev vores nyeste tilføjelser til porteføljen, Pierre-Adrien Vadé og Dominique Joseph, som på hver sin måde skaber klassiske, kølige Loire-vine med fingerspidsfornemmelse og noget på hjerte.



Domaine Vadé

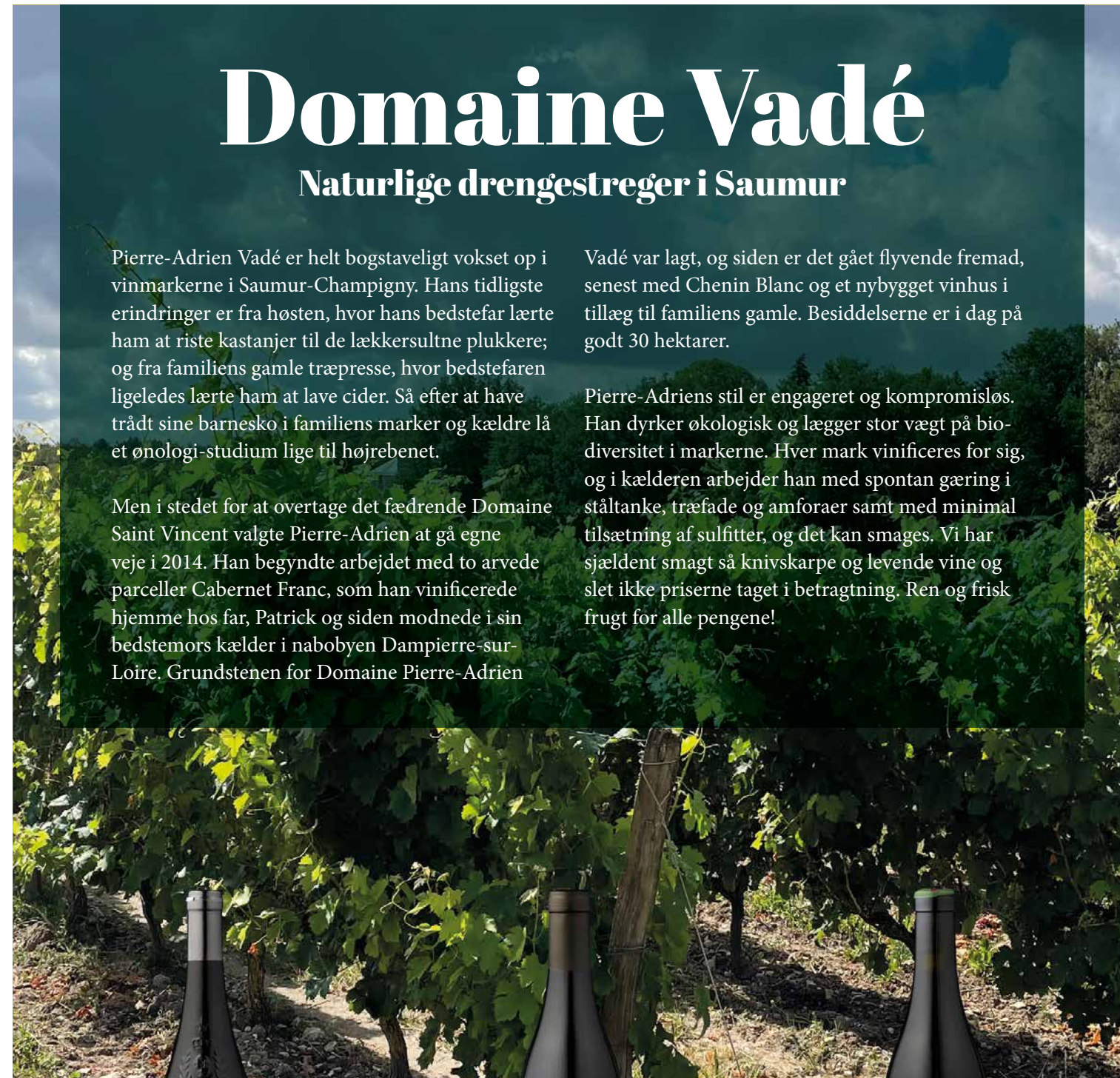
Naturlige drengestreger i Saumur

Pierre-Adrien Vadé er helt bogstaveligt vokset op i vinmarkerne i Saumur-Champigny. Hans tidligste erindringer er fra høsten, hvor hans bedstefar lærte ham at riste kastanjer til de lækkersultne plukkere; og fra familiens gamle træpresse, hvor bedstefaren ligeledes lærte ham at lave cider. Så efter at have trådt sine barnesko i familiens marker og kældre lå et ønologi-studium lige til højrebent.

Men i stedet for at overtage det fædrede Domaine Saint Vincent valgte Pierre-Adrien at gå egne veje i 2014. Han begyndte arbejdet med to arvede parceller Cabernet Franc, som han vinificerede hjemme hos far, Patrick og siden modnede i sin bedstemors kælder i nabobyen Dampierre-sur-Loire. Grundstenen for Domaine Pierre-Adrien

Vadé var lagt, og siden er det gået flyvende fremad, senest med Chenin Blanc og et nybygget vinhus i tillæg til familiens gamle. Besiddelserne er i dag på godt 30 hektarer.

Pierre-Adriens stil er engageret og kompromisløs. Han dyrker økologisk og lægger stor vægt på biodiversitet i markerne. Hver mark vinificeres for sig, og i kælderen arbejder han med spontan gæring i ståltonke, træfade og amforaer samt med minimal tilsætning af sulfitter, og det kan smages. Vi har sjældent smagt så knivskarpe og levende vine og slet ikke priserne taget i betragtning. Ren og frisk frugt for alle pengene!



Les Trezellieres 2021

Cabernet Franc fra en yderst kalkstensholdig mark. Kølig, spændstig vin med god syre, modne ribs og solbær samt små strejf af læder og skovbund. Herlig hverdagsvin!



Clos Gaillardin 2019

Enkeltmarks Cabernet Franc vinificeret på cementæg. Rig duft af røde bær, blomster og en blid saftighed af modne solbær og stikkelsbær med fine tanniner og en let kalket mineralitet.



Les Hauts-Buts 2020

Cabernet Franc fra en lille parcel med 40-60 år gamle stokke. Dyb, floral og rødfrugtet næse, stor fylde og enorm balance i munden. Flot afstemte tanniner og en ekstrem lang finish. Vades topvin!

Le Petit Saint Vincent

Kølig Cabernet Franc fra varme hænder

'Pelo' kalder hans venner ham, selvom der står Dominique Joseph på hans dåbsattest. Han er fjerde generation af vinbønder i familien Joseph, som har til huse på Le Petit Saint Vincent ved landsbyen Varrains i hjertet af Saumur-Champigny.

Dominique har drevet den 12 hektarer store ejendom siden 1990, han lagde straks om til økologisk drift, og siden 2010 er der styr på al papirarbejdet, så alle vinene er certificeret økologiske.

Cabernet Franc er stjernen i Saumur-Champigny og udgør også størstedelen af Dominiques vinmarker, med Chenin Blanc som et vigtigt hvidt sidekick. Begge sorter trives på områdets særligt kalkstensholdige lerjord; og med opmærksomt markarbejde, manuel høst og lave udbytter skaber Dominique magi i kælderen. Hans Cabernet Franc bliver en fortryllende mørk saft af ribs, solbær og kirsebær med frisk syre, kridtede tanniner og et herligt salt svirp.

Kælderfilosofien kan måske afmystificere magien en smule. Dominique afstilker druerne og presser dem nænsomt. Under den spontane gæring i cementtanke pumpes mosten rundt i stedet for at lave mekaniske punch-downs. Det giver en skånsom ekstraktion og mere finesse til vinen. Mission accomplished, og lav sulfat efterlader vinene utroligt saftige og livlige. Så måske mystikken stadig er intakt.



Les Clos Lyzières 2019

Clos Lyzières ligger klods op ad den legendariske mark Les Poyeux. Ekstremt ren og uforfalsket rød frugt med noter af ribs, hindbær, grønne stilke og et let røget strejf. Gæret og lagret på cementtanke.

Les Perruchets 2021

Enkelmarks Chenin Blanc af den knastørre, mineralske slags, gæret på cementtanke og lagret på gamle franske fade. Knivskarp syre og fantastisk duft og smag af hvide blomster, modne pærer, citrus og et hint af honning.



Les Poyeux 2019

Legendarisk Cabernet Franc fra en legendarisk mark. Fantastisk floral og rødfrugtet næse og saftig fylde i munden med hint af kød, læder og grønne stilke. Total balance mellem syre, tanniner og mineralitet.

Pelo Le Petit Vincent 2020

Cabernet Franc fra sandede, lerede, kalkholdige jorde, koldgæret på cementtanke for optimal friskhed og frugtighed og modnet et halvt år med gærresterne. Fuldt af nyplukkede skovbær, tranebær og et strejf af peber.





VINPUSHERENS TRØFFELTOAST — 4 PERSONER

- 8 skiver toastbrød af god kvalitet
(Pågen Levain af usødet surdej fungerer godt)
- 8-12 tynde skiver kogt italiensk skinke af bedste kvalitet
- 4 spsk cremefraiche 38%
- 4 tsk Urbani Trøffelpuré eller en friskrevet trøffel
- 4 tsk klassisk sennep
- 8 skiver comté eller gruyere ost

Rør creme fraiche og trøffelpuré sammen og fordel det på 4 skiver toastbrød, fordel skinken ovenpå efterfulgt af ost, smør de sidste 4 skiver toastbrød med sennep og læg dem ovenpå osten. Toast dem til de er sprøde og gyldne udenpå og osten er smeltet.

Server evt. en klassisk grøn salat til for at dulme den dårlige samvittighed.

Vin: Fed hvidvin f.eks. Chardonnay fra Bovio eller Desaunay-Bissey, frisk rødvin med noter af muld og skov f.eks. Saumur-Champigny fra Le Petit Saint Vincent eller Spätburgunder fra Schneider.

Pertois-Moriset

Mundvandsdrivende Mesnil Mineralitet

Adressen i landsbyen Le Mesnil-sur-Oger kan ikke blive meget finere, her laves nogle af verdens dyreste champagner. Men man kan også komme langt for mindre, og det beviser Cécile og Vincent Baucher på Pertois-Moriset. De laver rene og forfinede champagner med speciale i blanc de blancs fra bedste terroirs i Le Mesnil — de er overbeviste økologer og de første i Champagne til at arbejde med elektriske letvægtstraktorer.

Græsset får lov at gro vildt mellem rækkerne, til gengæld har det gamle familiehus fået en grundig make-over. Alt i processerne er blevet fintunet, og samtidigt er der skruet ned for den malolaktiske

gæring og for dosagen — men op for præcisionen. I dag står Pertois-Moriset for krystallklare og mineralske champagner med fingeraftryk fra nogle af de allerbedste terroirs i hele Champagne.

Cécile er barnebarn af husets stiftere Yves Pertois og Janine Moriset, og hun viderefører deres ånd en serie snorlige serie terroirvine. Basivinene L'Assemblage og Les Quatres Terroirs slår over deres vægtklasse, og de tre lieu-dits Les Jutées, Les Hauts d'Aillerands og Les Jeamprins tager det til et helt andet niveau! Det er stor Champagne med enorm kompleksitet, fokus og terroirkarakter til en brøkdæl af prisen for Salons og Krugs vine fra Mesnil!



Les Quatres Terroirs Grand Cru

100% moden Chardonnay fra de fire fremmeste grand crus for blanc de blancs: Chouilly, Cramant, Mesnil og Oger. Et rankt, syrerigt og mineralsk lille mirakel, meget flot signaturchampagne.



Ros et Blanc Grand Cru

92% Chardonnay fra grand cru marker og 8% rødvin på Pinot Noir fra Bouzy, 30% reserve vin og lagret 36 måneder på gærresterne. Saftig og kompleks, en super seriøs og svært charmerende rosé!



Les Jeamprins

Sindssygt flot Chardonnay fra en gammel lieu-dit i Le Mesnil-sur-Oger. 2/3 gæret på ståltanke, 1/3 på træfade, modnet 72 måneder før degorgering og uden dosage. De fineste bobler, rank syre, frisk citrusskal, nedfaldsæbler, nødder, brød og solskin.



KAVIAR, KAMMUSLINGCARPACCIO, CITRONSKALSPURÉ, KARTOFFELFRIT

- 4 kammuslinger
- 30 gr caviar gerne Prunier Paris
- mild olivenolie
- salt og peber
- citronskalspure
- 2 kartofler med skræl
- fritureolie
- frisk kørvæl eller dild

Skær kammuslingerne i så tynde skiver som muligt og anret på fire små tallerken. Krydr med salt og peber og dryp med lidt olivenolie. Riv kartoflerne på den fine del af rivejernet og lad dem dryppe lidt af på et viskestykke, frituresteg dem til de er gyldenbrune og sprøde, dryp af på køkkenrulle og krydr let med salt. Pynt retten med caviar, citronskalspuré, kartoffel og kørvæl.

Vin: Drik Blanc de Blancs fra Pertois-Moriset til eller Riesling fra Peter Uhler.

Coessens Champagne

Kult fra udkants Champagne

Jerome Coessens laver Champagner som bryder med normerne! Jeg besøgte Jerome for første gang for 5 år siden og blev blæst væk af hans unikke vinøse Champagner. I mellemtiden har Jerome fintunet hele processen, strammet vinene op med mindre dosage og fået opdateret etiketterne. Jerome står foran det helt store gennembrud, og hans blot 20.000 årlige flasker bliver revet væk!

Jerome er gode venner med Anselme Selosses søn Guillaume Selosse, og Selosse har købt druer af Jerome til hans hundedyre kult champagne Largillier Blanc de Noirs. Alle Jeromes vine kommer fra den samme enkeltmark, i den lille landsby Ville Sur Arce i Aube regionen i det sydligste

Champagne. Det, der engang var ugleset udkants Champagne, er i dag hotspot for innovative kultproducenter og nogle af de allerstørste Champagne oplevelser. Alle Jeromes vine er årgangs champagner, de er lavet på 100% Pinot Noir, og så koster de 1/5 del af Selosses vin.

Det er next level Champagne som Søren Frank skrev om Selosses Champagne fra Jeromes mark. Stilen er fyldigere og mere stofflig end vores andre Champagner og udtalt vinøs. Det er Champagne, som skal behandles som god hvid Bourgogne. De skal gerne gemmes lidt, de skal serveres ved 10-12 grader i større glas, de skal have masser af luft, måske endda dekanteres - men oplevelsen er også tilsvarende vild!



Brut Nature Largillier

Fra den mest mineralske og kalholdige del af Largillier marken. Duft af ristet malt rugbrød, surdej og citrus, enorm fyldig og samtidig stram og mineralsk med grapeskal og kalk i den lange, lange eftersmag. Giv den 2-4 år i kælderen.

vildt at
3 så forskellige
vine kommer fra
samme mark
og er lavet på
samme drue!



Sens Boises Extra Brut Largillier

Fra den bedste og mest lerholdige del af Largillier marken og fadgæret. Den mest ekspressive af Jeromes vine nu og her. Episk duft med smør, nødder, kalk og let eksotisk frugt, forestil dig Meursault med bobler, enorm dybde, tynde og længde.



Millesime Extra Brut Largillier

Fra samme lerholdige del af Largillier marken, men gæret på ståltanke. Helt andet udtryk med en vild stenet mineralitet - det dufter næsten af stor tør Riesling. Mere liniær og stringent i udtrykket og med en enorm længde. Gem den i kælderen mindst 5 år.

KAVIAR, JORDSKOK OG HASSELNØD

- 4 store jordskokker
- sødmælk
- citronsaft
- 40 g smør
- salt og peber
- fritureolie
- 1 spsk finthakkede ristede hasselnødder fra Piemonte
- 30 g caviar gerne Prunier Oscietra

Skræl jordskokkerne og udvand dem natten over i koldt vand med et par skiver citron. Skær de 3 af dem i små tern og kog dem forsigtigt i mælk til de er møre, dup dem helt tørre og rene. Smelt smøren i en gryde og lad det brune, tag det af blusset når det skummer og dufter af hasselnødder. Blend jordskokker med det brunede

smør og smag til med salt, peber og en anelse citron saft. Lad pureen køle ned til stuetemperatur. Skær i mellemtiden den fjerde jordskok i tynde strimler på mandolinjern eller med en kartoffelskræller, frituresteg strimler i moderat varm olie til de er lysebrune, lad dem dryppe på køkkenrulle og salt dem forsigtigt. Anret pureen i bunden af fire små skåle (Kasper Würtz naturligvis), drys med hasselnødder, læg en stor tsk. caviar på toppen og pynt med jordskokke chips og server resten ved siden af.

Vin: Drik fyldig fadlagret Champagne fra Coessens eller Hugues Godme til.



Hugues Godmé

Tålmodighedens magi

Hugues har i det skjulte lavet top champagne i en menneskealder, først sammen med sin søster, siden i solo udbrud for at nå nye højder. Med økologisk og biodynamisk dyrkning plejer han sine premier og grand cru marker. Mens han i kalenderen lader tiden arbejde og gør så lidt som muligt.

Hugues metode er enkel men langsommelig. Han vinificerer hver mark for sig, og bruger masser af ældre reservevin, over halvdelen er normen. Hugues giver han sine champagner ekstrem lang gærkontakt – 36-84 måneder, hvor det lovmæssige minimum er 15 måneder. Det bidrager til kompleksiteten og fine, fine og elegante bobler. Dossage og tilsætning af svovl holdes på et absolut minimum, så vinene kan udtrykke deres oprindelse præcist. Til gengæld er der smalhals, når det kommer til dosage og sulfitter, som helst ikke skal forstyrre den rene råvare - hver vin er et landskabsbillede fra Champagne

Det er meget mineralske, elegante og komplekse champagner med et stort spænd: Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier, hver for sig og i samspil, som årgangsvin eller stukket sammen af mange; modnet på ståltanke, gamle træfade eller begge dele. De har dog alle det til fælles, at de altid er udtryksfulde, smukt balancerede og har ekstremt fine bobler. Den slags tager tid, og det har Godmé forstået.



Champagne Reserve

En usædvanligt flot afstemt basischampagne, store dele Chardonnay og store dele reservevin. Ren, frisk og moden på samme tid, fuld af æbler, citrus og mineraler.



Fins Bois

Vores favorit fra Godmé, en Pinot Noir-domineret cuvée udelukkende fra grand cru-marker i Verzenay og Verzy. Frisk og subtil med en blød strøm af østersskaller, æbler, nødder og ristet brød.



Les Champs Saint Martin

Pinot Noir fra en grand cru parcel med gamle stokke i Verzenay, og seks års lagring afdækker våde sten, modne æbler, brioche, skovbund og blomster. Detaljeret, dyb og opløftende

Domaine des Malandes Chablis

Chablis som i gamle dage

Domaine des Malandes laver friske, rene og meget klassiske vine fra Chablis. Vi taler syrestyret Chardonnay med flot fylde og dybde, ikke så stramtandet som i gamle dage, men tænderne sidder langt fra løst endnu. Huset er grundlagt i 1972 af mor Lyne, og hendes børn Richard og Amandine overtog roret i 2018. Deres ambitioner er høje, og niveauet hæver sig tilsvarende.

Fra den kølige, men ganske fremragende årgang 2019, er vinene desuden certificeret økologiske. Både deres basisvine og cru'erne er små perler, klassisk og koldgæret, lagret på ståltanke og gamle træfade. Det er Chablis med bemærkelsesværdig fylde og masser af karakter: Grønne æbler og pærer, citrus, flint og en næsten talkumagtig tekstur.

Amandine og Richard råder over fremragende marker med meget gamle Chardonnay-stokke, og alle topvinene fadgæres, primært på brugte fade, inden vinen lagres på blanding ståltanke og egefade. Det giver en fylde og en kompleksitet, som man sjældent ser i de moderne, ståltanksgærede og lagrede top-Chablis'er.



Chablis Envers de Valmur

Fra druer på en parcel mod grand cru'en Valmur, ældre stokke sikrer balanceret frugt. Mild og kølig duft og i munden en flot moden frugt, citrusagtig syre og mineralsk finish. Bedste køb i Chablis?



Chablis 1er Cru Vay de Vey

En af de stejleste skråninger i Chablis, vinificeret på stål og en smule fad. Dyb duft af hvide blomster og frisk citrusfrugt og en flot fylde med modne elementer af melon og fersken.



Les Clos

Så bliver det ikke større i Chablis, mikroskopisk parcel med 70 år gamle stokke. Med et perfekt afstemt strøg fad lukker Malandes Les Clos op for en fornem fylde af milde forårsblomster, fersken, moden citrusfrugt og dyb mineralitet.

Desaunay-Bissey

Bourgognes sidste hemmelighed

Desaunay-Bissey er måske den sidste hemmelighed i Bourgogne! Jeg troede ikke mine øjne og smagsløg for den sags skyld, da jeg efter mere end et halvt års jagt endelig stod i Bruno Desaunays ydmyge kælder og smagte hans vine. Bruno har marker med ekstremt gamle vinstokke (80-120 år) i nogle af Bourgognes bedste appellationer som Grand Cruerne Echezeaux og Grand Echezeaux og Vosne-Romanée 1. Cru Beauxmonts. Men det er der ikke ret mange, der har opdaget, fordi Bruno er en meget sky mand, som hellere vil være i marken og kælderens end at forsøge at markedsføre og sælge sin vin.

Det skal vi være glade for, for det betyder, at vi kan tilbyde virkelig flotte, klassiske og meget terroir præcise Bourgogne til meget rimelige priser. Bruno håndhøster naturligvis, lader druerne kold macerere i nogle dage, inden vinene gæres med moderat ekstraktion og efterfølgende lagres 14-16 måneder på små egefade med en forholdsvis lille andel af nye fade.

Det er Bourgogne af den gamle skole, fra før der gik inflation i brugen af nyt fad og Parkerficeret sødmefuld fed frugt. Parker er færdig, og Bourgogne af den gamle skole er heldigvis på mode igen. Bruno's vine er rene, mellemfyldige og lidt rustikke Bourgogner, som egner sig godt til 5-10 års lagring. Vinene udtrykker forskellene på de forskellige kommuner, marker og årgange med en utrolig præcision. Vil du lære noget om Bourgogne? Så smag Brunos Chambolle op mod hans Gevrey.



**Chambolle-Musigny
En Orveaux**

Brunos 2017 Chambolle var måske det bedste køb i hele Bourgogne. Fantastisk kommune mark, som ligger lige op af 1. cru'en af samme navn og tæt på den magiske Grand Cru. Textbook elegant, rødfrugtet og floral Chambolle-Musigny fra 90 år gamle stokke.



**Vosne-Romanée
1. Cru Beauxmonts**

Bruno's bedste 1. Cru og selv om stokkene kun er "sølle" 85 år, så er det gang på gang en af Brunos bedste og mest balancerede vine. Mere kødfuld, mørk og spicy end Chambolle'en, og der er skruet op for længde, dybde og kompleksitet.



**Echezeaux
Grand Cru**

70-120 år gamle vinstokke og dermed nogle af de ældste stokke i hele Bourgogne. Dyb, kompleks, struktureret med en fantastisk mørk og kødfuld frugt – en mandhaftig Echezeaux med stort lagringspotentiale. Lur mig om nogle af Bourgognes dyreste negocianter ikke køber deres Echezeaux hos Bruno...

Domaine Françoise et Denis Clair

Santenays shooting star

Bourgogne er en dyr sport med langt mellem de gode køb, men nogle gange er man bare heldig – det var vi med Domaine Françoise et Denis Clair i Santenay. Denis skabte domænet i 1986 efter flere generationers salg til négocianter, og efter hans død i 2016 overtog sønnen Jean-Baptiste Clair styringen af familiehuset; og i slipsoret af overtagelsen fulgte en fintuning af husets stil.

Clair kondenserer Santenays lyse ler med de mange kalksten til rendyrkede og terroirtro Bourgognevine af den slags, man altid går og venter på. Der arbejdes skånsomt i markerne, mest manuelt, uden kunstgødning og helst uden sprøjtning; og ellers er opskriften spontangæring, gamle fade og god tid.

Jean Baptiste laver mest rød – men det, de hvide mangler i mængde, indhenter de i kvalitet. De røde kommer fra nogle af Santenays bedste marker, de er saftige, frugtdrevne og meget elegante – og de leverer enorm god kvalitet for pengene. Det er dog de hvide, der har slået benene væk under os: De er rene, præcise og fornemt balancerede, med fin fylde og mineralsk nerve. Det er hvide som tager kampen op med kultnavne som Pierre Yves Colin Morey og Hubert Lamy.



**St. Aubin Murgers
de Dents Chien**

Bedste 1. Cru mark i St. Aubin på bagsiden af Le Montrachet med gamle stokke. Fyldig krop med forårsblomster, eksotisk frugt og fornem tekstur.



**Puligny-Montrachet
La Garenne**

Arketyrisk Puligny-Montrachet fra højtbeliggende 1. Cru mark. Slank, mineralsk, kompleks og en seriøs udfordrer til de helt dyre drenge og piger.



**Santenay
Clos de Tavannes**

Fra den bedste 1. Cru mark i Santenay: Struktur og dybde, mørk kirsebærfrugt, muld, lys syre og stor længde — også til det lange løb i kælderen.



JORDSKOKKESUPPE MED HASSELNØDDER OG PANCETTAGRUMBLE

- 1 lille finthakket løg
- 25 g smør
- 2 dl hvidvin
- 5 dl hønsefond eller bouillon
- 300 g skrællede jordskokker i tern
- 100 g kartoffel i tern
- 100 g knoldselleri i tern
- 25 g smør
- 1-2 dl piskefløde
- Citronsaft
- Salt og peber
- 100 g hasselnødder
- 2 spsk olivenolie
- 1 tsk fint salt
- 6-8 tynde skiver pancetta
- Evt. lidt friskhøvlet trøffel eller trøffelolie

Sautér løg i 25 g smør, tilsæt hvidvin og kog det ind til det halve. Tilsæt fond og grøntsager, og lad det koge 20-25 min. under låg.

Vend imens hasselnødderne i olivenolie og salt, og bag dem 5-7 min. i en 225 grader varm ovn. Bag derefter pancettaen på en bageplade med bagepapir, indtil den er gylden og sprød. Lad herefter nødder og pancetta køle af.

Blend suppen grundigt, når grøntsagerne er kogt møre, og tilsæt smørret under blendningen. Kog herefter suppen op med 1 dl fløde, smag til med salt, peber og citronsaft, og juster konsistensen med mere fløde eller fond. Skum evt. suppen op med en stavblender til sidst, og server den i små varme skåle. Drys hakkede hasselnødder og smuldret pancetta udover, og pynt evt. med trøffel, trøffelolie eller bare en god olivenolie.

Kvaliteten af balsamico og olivenolie er helt afgørende for rettens succes.

Vin: Hvid Bourgogne fra Clair,
Carphaneum fra Haus Gupi eller fadlagret champagne.

Rødt kød og sort vin

Nordrhône Syrahs sande ansigt

Verdens vindrikkere, vinanmeldere og vinimportører bevæger sig som lemminger i overfiskede have. Vi oplever en ekstrem fokus og efterspørgsel på klassiske, elegante og transparente rødvine fra Bourgogne, Barolo og Brunello, det er de vinøse fix's, vi alle jagter. Resultatet er hysteriske priser på især Bourgogne og næsten værre: en kedelig enretning af vores smag.

Syrah er røget i skammekrogen, og Nordrhône er næsten gået i glemmebogen. Det vil vi ikke finde os i! Klassisk Syrah fra Nordrhône er nogle af mest singulære, karakterfulde og terroir prægede vine der findes, de lagrer fantastisk og vores fremragende producenters vine smager også lækkert som unge. I jagten på Pinot Noir og Bourgogne oplevelser har der sneget sig en forkert opfattelse ind, at vine skal være lyse og transparente for at være elegante. Vores Nordrhône vine er klassiske vine lagret på brugte egefade og med brug af helklassegæring i større eller mindre udstrækning.

Det giver mørke, næsten purpurfarvede, vine med en fantastisk duft af mørke bær, vilde urter, oliven, våd mørk klippe og det umiskendelige animalske udtryk, som Nordrhône er så kendt for. Det kan være hængt kød, slagterbutik, røget bacon eller svedig hestesaddel (what's not to like?), men lad dig ikke narre af det mørke udtryk, vinene er stadig saftige, friske og på ingen måder tunge eller alkoholprægede.

Og så finder du ikke bedre vin til rødt kød! Krogmodnet og fedtmarmorert oksekød fra grill eller støbejernspande (rare eller til nød medium rare selvfølgelig) med masser af peber, timian og rosmarin er match made in heaven, altså ikke i veganer heaven... De fleste former for vildt snakker også fantastisk med Nordrhône. Courbis laver bundsolid Syrah til priser under Bourgogne Rouge niveau og Agnes Levet er en af de allerbedste producenter i hele Nordrhône, og hendes vine er markant billigere end de andre kultproducenters vine.

Agnes Levet

Magisk møde mellem vildskab og finesse

Historisk og meget klassisk familieejendom fra 1929, som værner om traditionerne i Côte Rôtie, fremragende marker, gamle vinstokke, klassisk gæring med hele klasser og lagring på brugte egefade. Indbegrebet af Nordrhône med animalske og kødfulde noter, mørk kølig frugt og masser af vilde urter. Rigtig kødvin til vildt, rødt oksekød, rødbede, selleri, svampe og ild i pejsen. Det er vildt og elegant på samme tid!

Den ydmyge og hårdtarbejdende Agnes Levet er et klassisk eksempel på fransk vins renæssance, hun har overtaget den gamle familieejendom og har stille og roligt fintunet hele processen. Hun har opgraderet kælderfaciliteterne og fået fingrene i flere små parceller med gamle vinstokke på de bedste marker i Côte Rôtie. Produktionen er mikroskopisk og tilgangen er stadig ultraklassisk, vinene bliver bare bedre og bedre.

Her på de stejle skråninger i det nordligste Nord Rhône sker der noget magisk i hænderne på nogle få håndfulde traditionsbundne terroir'ister. Syrah finder her et udtryk, som ikke genskabes andre steder i verden. De bedste traditionalister undgår nye fade og høje alkoholprocenter og skaber vilde, dyriske og karakterfulde vine med en unik smagsprofil, som samtidig er elegante, saftige og ekstremt længelevende. Syrah på det niveau matcher de bedste Barolo'er og Bourgogner!



Côte Rôtie Amethyste

Den mest tilgængelige af Agnes' vine lavet på druer fra familiens 9 forskellige parceller i Côte Rôtie, gennemsnitsalderen på vinstokkene er 40-50 år. Druerne gæres i åbne fade med 70% hele klasser og lagres efterfølgende 24 måneder på brugte demi muids. Perfekt intro til Agnes' elegante og klassiske stil.



Côte Rôtie Maestria

Den mest elegante og sjældneste af Agnes' vine, vi får max 60 fl. om året. Primært druer fra gamle stokke på legendariske La Landonne, vel Côte Rôtie's bedste mark, og gæret med 100% hele klasser. Fantastisk floral karakter og en udtalt mineralitet. Jeg har svært ved at finde en vin, som passer bedre til krogmodnet okse og hængt vildt.



Côte Rôtie Peroline

Den kraftigste og mørkeste af Agnes' vine primært fra op til 80 år gamle stokke på La Chavaroché marken, druerne får samme behandling som druerne til Maestria. Men Peroline er markant mere kødfuld, fyldigere i munden og med mere tryk på de mørke Syrah toner. Det er gemmevin, og Levets track record siger, at 20-30 år ikke er noget problem.

Domaine Gérard Courbis

Nordrhônes granit på glas



Courbis Cornas 2019

Eminent Syrah med struktur og finesse. Frisk og frugtig saft med sorte kirsebær, blommer, sorte oliven, lufttørret kød og sort peber. Flot fylde og dybde, holdt i spænd af frisk syre og de fineste tanniner.

St. Joseph Blanc 2020

Superklassisk Marsanne fra stejle skråninger. Saftig og fyldig med noter af blomster, hvide ferskner, pærer og honning. Cremet mundfølelse med afstemt syre og god længde.

Courbis St. Joseph Tradition 2020

Klassisk Syrah i den kølige stil. Frisk, rank og frugtdrevet med sorte kirsebær, blommer, lakrids, læder og peber. Flot fylde, god syrestruktur og fine, bløde tanniner.

Abrikostræerne står tæt omkring Mauves i hjertet af Saint-Joseph, og mellem lundene slænger vinmarkerne sig på skråningerne ned mod Rhône-floden. Her har familien Courbis gennem fire generationer dyrket druer og abrikoser til salg, men det seneste skud på stammen, Ludovic, sprang ud i selv at vinificere de druer, som hans bror Emmanuel med stor møjle bringer i hus, efter at deres far Gérard døde i 2020.

Familiens 12 hektarer vinmarker er først og fremmest Syrah, men de traditionelle hvide sorter Roussanne og Marsanne spiller også en vigtig rolle. De knudrede stokke har alle nået en vis alder, og de stenede, stejle granitskråninger og terrasser tillader desuden kun manuelt arbejde, som foregår efter økologiske principper. Forhold, som tilsammen staver til terroir og potentiale for stor vin; og det forløser de.

Courbis' vine er nyvunden Nordrhône på første klasse, og vi spår brødene en lys fremtid. Forbløffende friske og frugtdrevne rødvine med solmoden frugt, fyrrig peber og kølig elegance. Vinene har faste, men fine tanniner, og substans nok til mange års udvikling. Ligesom de frodige, aromatiske hvidvine synger Vinene får munden til at løbe i vand og tænke på rustik fransk mad og flere glas...

Domaine Les Grands Bois

Familiehuset Les Grands Bois ligger i Sainte Cécile les Vignes og laver klassisk Rhônevin, men uden flomme og kælent krydderi, som mange ellers har fået for vane i det sydlige Rhône. Det er stifterens barnebarn Mireille og hendes mand, sommelieren Marc Besnardeau, som står i front i dag og har redefineret husets stil. Deres fokus er de klassiske Rhône-druer med Grenache, Syrah og Mourvèdre, fra mange gamle stokke og høstet ved håndkraft.

Les Grand Bois blev stiftet af Albert Farjon i 1920, og i de to første generationer gik hele produktionen til négocianter, men da Mireille og Marc overtog

domænet i 1994, begynde de at flaske egne vine fra deres nu godt 46 hektarer fordelt over de syv kommuner Sainte Cécile les Vignes, Lagarde-Paréol, Suze la Rousse, Tulette, Cairanne, Rasteau og Travaillan.

Senest er parrets tre døtre begyndt at tage del i produktionen, som siden 2011 også er økologisk certificeret. Alle vinene gæres spontant på klassiske cementtanke og modnes på store, gamle træfade. Omstikning sker udelukkende ved brug af tyngdekraften, og de foretager ingen klaring eller filtrering — ren Rhône-vin, som bedstefar lavede den.



Les Trois Sœurs

En hyldest til de tre døtre på tre druer, Grenache, Syrah og Carignan fra 50 år gamle stokke for foden af Mont Ventoux. Ungdommelig frugt og friskhed, men også stor fylde med modne mørke bær og krydderurter.

Les Trois Sœurs Rosé

En ret så klassisk rosé, en smule mindre sødmefuld og mere syrefrisk end den slagte vej i Rhône, men rig på moden melon, jordbær og hindbær plus et pikant strejf af røg.

Cairanne Maximilien

Superklassisk cuvée af Grenache, Syrah og Mourvèdre fra Cairanne. Mørk duft med let røgede og ristede noter, moden skovbærsmag med fast struktur og fine noter af urter og peber.



BAGTE RØDBEDER OG RØDLØG, OLIVEN, VALNØD, RYGEOSTE CREME

- 4-5 store rødbeder eller
12-16 små helt unge rødbeder

Marinade:

- 1 dl god balsamico
 - 2 spsk honning
 - 2 spsk soya
 - ½ tsk Ras el Hanout
(eller Garam Masala)
 - salt og peber
-
- 4 store rødløg
 - 8 kviste timian
 - 1 håndfuld ruccola
 - 1 håndfuld valnødder
 - 1 håndfuld sorte oliven
 - 3 spsk rygeost
 - 1 spsk fed cremefraiche
 - lidt citronsaft
 - god græsset olivenolie

Skræl rødbederne (del de store rødbede i 3-4 stykker), pisk marinaden sammen og vend rødbederne heri. Placer rødbederne tæt i et ovnfast fad og hæld marinaden over.

Pil løgene, skær det yderste af bunden af, så de kan stå op og del løgene i kvarte uden at skære helt i gennem. Anret løgene i et andet ovnfast fad, stik to timian kviste ned i krydset, drys med salt og dryp godt med olivenolie.

Bag både rødbede og løg 90 min ved 180 grader varmluft, vend rødbederne en enkelt gang undervejs. Lad de bagte grønsager køle ned (kan også serveres lunt).

Rør rygeost, creme fraiche og citronsaft sammen og stil på køl.

Anret rødbede og løg på et stort fad, fordel rygeostecreme rundt omkring og drys ruccola, valnødder og oliven over, dryp med god olivenolie og lidt af marinaden fra de bagte rødbeder.

Fyldig salat som går fint solo, men som også fungerer fremragende til rødt kød fra grillen.

Vin: Drik Grenache fra Sierra de Gredos til salat og er der rødt kød til så gå med Côte Rotie fra Levet eller Barolo fra Guido Porro.

Fra udkants Italien til hjertet af Piemonte

Vi elsker Italien og har for længst tabt vores hjerte i Piemontes bakker. Men der sker mange spændende ting i Italien, og vi afsøger også Italiens geografiske og vinøse afkroge. Balancen på kanten i udkants Italien giver vilde resultater.

Længst mod nord for foden af de guddommelige Dolomitter i den nordligste del af Alto Adige henter vi magisk intense og hyperfriske hvidvine hos Hannes Baumgartner på hans lille vingård i billedskønne Valle Isarco næsten 900 meter over havet.

Flugten væk fra den klimatiske opvarmning bliver det 21. århundredes vinøse fixpunkt, producenterne søger højere op, tættere på kysten eller om på nord- og østsiderne. I jagten på kølig og elegant Nebbiolo er vi draget til det nordligste Piemonte. 2 timer nord for Barolo på kanten af vilde skovområder og tæt på de kølende Schweiziske bjerge laver Andrea og Giovanna subalpine vine i verdensklasse.

Længere sydpå, men lige så langt ude på landet, har vi fundet uforfalsket vinøs vildskab hos fætrene Pierluca og Daniele Proietti. Blot en time fra Rom i den pittoreske bjerglandsby, Piglio, har de sluppet naturen løs og laver fascinerende og autentiske naturvine på gamle glemte druesorter. Midt i mellem finder vi klassisk og historisk Brunello og alle vores gode venner i Langhe hjertet af Piemonte.

Strasserhof

Hvor himlen møder jorden

Daniela og Hannes Baumgartner bor et af de smukkeste steder i verden. Deres lille vingård Strasserhof ligger i det bjergrige Alto Adige med udsigt over den smalle, højtliggende dal Eisacktal (Valle Isarco) lige for foden af de imponerende Dolomitter. Det bjergtagende alpeland er udgangspunktet for deres intense hvidvine med kølig friskhed, knivskarp balance og fornem aromatik.

Vinkulturen taler tysk i Alto Adige, naturligt nok når Østrig ligger lige på den anden side af Dolomitterne. Det ses ikke mindst i druesorterne, Riesling, Sylvaner, Traminer, Grüner Veltliner, Müller-Thurgau og Kerner; og de laves med lige del knivskarp tysk præcision og tilbagelænet italiensk charme. Det friske og milde alpeudtryk bevares ved kølig gæring på ståltanke med modning på gærresterne giver stor dybde.

Baumgartners vingård er en af de ældste i området med en historie tilbage til 1000-tallet; men Hannes startede det op forfra i 2003, og i dag fremstiller han hele den farverige palette af lokale hvidvine, fra lette til fyldige. De sydvendte skråninger fungerer som solfangere, som modner druerne, mens de kolde nætter og den friske bjergluft giver vinene rank syre og fast struktur — alpin ekstrem sport på første klasse.



Riesling

Knastor Riesling med knivskarpt og mineralsk udtryk, en fin blomsterduft og fokuseret smag af syrlig citrus, klippejord og stenfrugter. Intens og mundvandsdrivende bjerg Riesling.



Grüner Veltliner

Sprød og frugtig Grüner med saftiggrønt græs, grønne æbler og urter, næsten mere intens aroma end i Østrig og lidt mere tyngde. Veltliner i den prikkede bjergtrøje.



Kerner

Hannes har det sorte bælte i den lokale sort Kerner, en krydsning af Riesling og den røde Trollinger. Her er hvide blomster, parfumeret citrus og modne stenfrugter, blid syre og en mild frugtsødme. Kæbetabende god!



Rossonoah

Noahs signaturvin, en superdrikkelig rødvin fra nyligt plantede Nebbiolo-stokke og tudsegamle Croatina-stokke. Lys og let med blomster, røde bær og urter. Er dobbelt så lækker i magnum.



Bramaterra

Nebbiolo og en anelse Croatina og Vespolina fra sandstensjorde i Bramaterra. En saftig og spændstig rødvin med duft og smag af blomster og røde bær og meget fine tanniner. Bourgogne møder letvægts Barolo.



Lessona

100% Nebbiolo fra vulkansk jordbund i Lessona, Alto Piemontes svar på Serralunga D'Alba. Her er det the dark side af Nebbiolo med mørkere frugt, tobak, vilde urter og en meget rank vin med et fast greb af fint støvede tanniner. Stort potentiale.

Noah

Fremtidens Nebbiolo fra historiske marker

Noah er navnet på parret Giovanna og Andrea Moscas søn, men også på deres andet hjertebarn, deres økologiske vingård i det nordligste Piemonte. I 2010 søsatte de deres redningsprojekt af gamle vinmarker i kommunerne Coste della Sesia, Bramaterra og Lessona, som i de sidste par årtier har oplevet en renæssance efter 100 år i skyggen af Barolo — for tidligere havde vinene heroppefra samme store ry.

Sorten er som sydpå Nebbiolo, som får et lidt lysere og lettere udtryk lige for foden af Alperne. Oftest blødes den også op med et strejf af de sjældne sorter Croatina og Vespolina, som tilfører krydring og lokal kolorit til vinene; og Noah har nogle meget gamle stokke med netop disse sorter. Al høst foregår med hænderne, til gengæld holdes hænderne fra mosten i kælderen: Vinene spontangæres og lagres på store gamle egetræsfade.

På rekordtid har Giovanna og Andrea gjort kometkarriere og indhentet den tabte tid. De laver traditionel terroirvin med superb balance og friskhed, med præg af kølig bjergluft og de spraglede geologiske forhold for foden af Alperne, gletsjermoræne, sandsten og vulkansk sten, så de selv i det sydligere Piemonte begynder at se mod nord.

Ferdinando Principiano, Monforte d'Alba

I naturens vold

Ferdinando Principiano er en rastløs sjæl og et meget begavet menneske. Ferdinando er aldrig tilfreds med tingenes tilstand, og han forsøger hele tiden at fintune processen – vinene kan altid blive lidt bedre!

Vinene er allerede fantastiske. Ferdinando laver nogle af de flotteste vine i hele Piemonte og de mest elegante, transparente og saftige udgaver af Barolo. Biodynamisk drift, ekstremt begrænset brug af svovl, tidlig høst og heraf følgende moderat alkohol og nænsom vinifikation viser vejen for fremtidens Baroloer!

Vild natur er helt centralt for Ferdinando. Privat har han trukket sig fra turistede Monforte d'Alba til hasselnøddeland og højderne i Alta Langa, her dyrker han grøntsager og holder geder. Han har også lidt vinmarker oppe i Alta Langa, men størstedelen af Ferdinandos marker ligger i kommunen Serralunga d'alba og i Montagliato i udkanten af Monforte d'Alba. Det er den sydøstlige del af Langhe, hvor klimaet tempereres af kølige vinde fra de Maritime Alper. Samtidig er naturen i den sydøstlige del af Langhe markant vildere og mindre friseret end de totalt opdyrkede områder i La Morra, Barolo og Castiglione Falletto. Det har taget Ferdinando op mod 10 år at skabe den perfekte balance og biodiversitet i sine marker, men i dag strutter de af sundhed og giver naturligt et lavt udbytte af meget små klasser og små druer – grøn høst er ikke længere nødvendigt. Han går til ekstremer for at understøtte biodiversiteten, han har genetableret en sø ved Boscaretto-marken for at fremme fugle- og dyreliv, han høster græsset mellem de stejle marker med le for ikke at beskadige en sjælden lokal orkide etc.

Druerne høstes tidligt for at bevare friskhed og holde alkoholen nede, vinene vinificeres traditionelt med naturlig gær, nænsom ekstraktion og lagrer enten på ståltanke eller store brugte slavonske fade. Der bruges minimalt svovl under hele processen. Det giver nogle af Piemontes mest elegante, saftige og letløbende vine. Ferdinandos basisvine er enormt friske, saftige og meget madvillige med naturvinens rene uforfalskede frugt. Hans Baroloer kombinerer elegancen med en stor dybde og kompleksitet. Forestil dig en kombination af virkelig god Bourgogne og klassisk Barolo – det er magisk.



Dolcetto d'Alba

Ferdinandos Dolcetto er lidt af en charmetrold. Tidlig høst, nænsom vinifikation og næsten ingen svovl i hele processen giver en super frugtig, saftig pælevin med en herlig rød kirsebærfrugt og et touch af anis og urter i finishen. Til frokost, let kost og charcuteri.

Langhe Nebbiolo

Ferdinandos Langhe Nebbiolo er lavet på druer fra Serralunga d'Alba og Montagliato over Monforte d'Alba spontangæret med moderat ekstraktion og lagret på ståltanke for at bevare friskheden. Elegant og næsten Bourgogne agtig næse med elementer af røde skovjordsbær, roser og balsamico i duft og smag, lang eftersmag med faste modne tanniner.



Barolo Serralunga

En af de bedste basis Baroloer der laves. Biodynamisk dyrkede druer fra Serralunga, spontangæret og lagret på store brugte fade i godt 2 år. Elegant og næsten Bourgogne agtig Barolo med elementer af røde skovjordsbær, roser, balsamico, tjære og tobak i duft og smag, lang mineralsk eftersmag med markante modne tanniner.

Barolo Boscaretto

Stor, stor vin fra stort terroir. Principianos bedste vin kommer fra den exceptionelle mark Boscaretto, som ligger lige nedenunder legenden Conternos Cascina Francia, hvor Piemontes dyreste vin kommer fra. Det er textbook Serralunga med noter af hvid trøffel, roser, violer, sandeltræ, tobak og tjære og med en fantastisk længde.



STEGT VAGTEL MED DRUER, OLIVENOLIE, BALSAMICO OG SOJA

- 4 vagtler
- 8 spsk olivenolie
- 2 spsk god tykflydende balsamico, gerne tradizionale
- 2 spsk soja
- Revet skal af 1 usprøjtet citron
- 3 kviste rosmarin
- Salt og peber
- 300 g blå vindruer

Skær vagtlerne op i ryggen, tryk dem flade, og salt dem let. Rør olie, balsamico, soja og citronskal sammen til det emulgerer (og bliver tykt). Tilsæt rosmarin, og smag til med salt og peber. Gnid vagtlerne ind i marinaden, og kom dem i en stor frysepose. Lad dem marinere 2-3 timer.

Halver druerne, og kom dem i et ovnfast fad. Læg vagtlerne ovenpå, og hæld resten af marinaden over vagtlerne. Steg vagtlerne 12 min. ved 250 grader varmluft. Øs lidt af væden fra bunden af fadet ud over vagtlerne efter 6 min. Sæt evt. ovnen på grill det sidste minut for at få den rigtige farve. Server vagtlerne med druerne og marinaden og evt. lidt ekstra balsamico.

Kvaliteten af balsamico og olivenolie er helt afgørende for rettens succes.

Vin: Let og elegant klassisk Barolo fra Principiano eller Porro, Saumur Champigny fra Pierre Adrian Vade.



Guido Porro Serralunga d'Alba

Fra før verden gik lave

Guido Porro bøjer ikke i vinden, han laver vin, og det har hans familie gjort i generationer. Han bekymrer sig ikke om moderne teknik og modeluner, og han undgår helst opmærksomhed. Første gang jeg mødte ham, sagde han ”jeg taler ikke engelsk, jeg taler ikke tysk, og jeg kan kun en lille smule italiensk,” med et glimt i de lune øjne. Så det er måske meget godt, at sønnen Fabio, der studerer økologi og taler glimrende engelsk, bliver mere og mere involveret i familievirksomheden. Farfar, der naturligvis også hedder Guido, er 82 og arbejder stadig i vinmarken hver dag fra kl. 6 om morgenen året rundt – de er ikke lavet af chokolade på de kanter.

Guido's vine er som familien: landlige, jordbundne og uprætentiøse, men de er også i stigende grad komplekse, elegante og blandt de bedste i

Serralunga d'Alba. Vinene laves ultra traditionelt med lang maceration og lagring på store gamle egefade, druerne kommer fra topmarker i Serralunga, primært den fremragende Cru Lazzarito, og så har Guido Porro også fået en lille parcel legendariske Vigna Rionda.

Over de sidste år, kulminerende med de enestående gode 2016 Baroli, er Guidos vine blevet mere saftige, rødfrugtede og lettere at drikke som unge. Vinene bevarer den klassiske struktur og de typiske Serralunga noter af tjære, tobak, sorte oliven, lakrids og vilde urter, men nu i et lidt blødere og næsten burgundisk udtryk. Guido's vine er indbegrebet af Piemonte og nogle af de bedste køb i hele Langhe.



Barbera d'Alba St. Caterina

Helt klassisk og traditionelt fremstillet ståltankslagret Barbera med en dyb mørk farve, duft af mørke bær især brombær kombineret med noter af flødechokolade og tørre krydderurter. Smagen er pakket med tæt mørk frugt bakked op af Barbera druens friske syre.



Barolo Lazzeirasco

Old school Barolo på den fede måde. Gamle vinstokke med perfekt eksponering på den fremragende Lazzarito mark giver helt klassisk mørk Serralunga Barolo med mørke bær, tobak, tjære, sorte oliven og vilde urter og nænsom vinifikation sikrer samtidig en relativ blød og tilgængelig stil.



Barolo Vigna Rionda

Episk vinmark, måske den bedste i hele Piemonte... En intensivering og opgradering i forhold til Lazzeirasco, næsen bliver mere floral og elegant, tanninerne finere og eftersmaget længere og med en mere udtalt mineralsk undertone. Stor vin til kælderens og enkle kødretter med vildt eller krogmodnet okse.

Gianfranco Bovio, Annunziata, La Morra

La Famiglia

Familien Bovio er indbegrebet af Hjerteblod. Lille bitte Alessandra Bovio ejer og driver den fremragende Restaurant Bovio i den vidunderlige landsby La Morra, og jeg kender ikke nogen bedre vært og mere gæstfri kvinde. Restauranten er et absolut must på enhver tur til Piemonte, og jeg har overtalt Madame Bovio til at dele opskriften på deres legendariske Agnelotti del Plin med os – men regn ikke med du kommer tæt på restaurantens kvalitet de første mange forsøg....

Madame Bovio ejer også vingården Gianfranco Bovio, der ligger 2 km nede af bakken i den lille og ret berømte vinflække Annunziata. Her laves der vin

til restauranten, andre lokale restauranter og en lille gruppe importører – Bovio har ikke noget imod at leve lidt i det skjulte og der er ingen store armbevægelser.

Men med ansættelsen af unge Matteo i 2014 bliver det svært at forblive anonyme. Matteo har trukket vingården over i den klassiske retning uden brug af små egefade, og han har virkelig højnet niveauet. Det er meget autentiske vine, som dufter og smager af klassisk Piemonte vin, stilen er generelt lidt fyldigere og mere La Morra frugtet end hos Principiano og Porro.



Langhe Chardonnay Alessandro

Fantastisk Chardonnay fra højtbeliggende marker i Diano d'Alba, laves som klassisk hvid Bourgogne med fadgæring og lagring på franske egefade. Intens næse med toner af moden eksotisk frugt, smør og letristede hasselnødder, fyldig og cremet smag med god længde og fin friskhed.



Barolo Gattera

Enkeltmarks Barolo fra højtbeliggende og kølig mark i La Morra. Gattera er den elegante og stramtandede del af makkerparret, det er ultra klassisk Nebbiolo med en meget flot rød frugt, de klassiske rosenblade og en udtalt mineralsk tone. Slankere end Arborina og med mere udtalte tanniner – kræver længere tid i kælderen.



Barolo Arborina

Enkeltmarks Barolo fra den berømte Annunziata mark "Arborina" somw orientalske krydderier. Stor, fyldig og intens Barolo, med markante modne tanniner og en lang eftersmag.



RESTAURANT BOVIO'S AGNOLOTTI DEL PLIN

Ingredienser til fyldet

- 400 g kalvesteg
- 400 g flæskesteg
- 400 g stegt kanin
- 200 g revet parmesan
- 1 glas rødvin (Bovio selvfølgelig)
- 2 æg
- grøntsagbouillon
- 1 hakket løg
- olivenolie
- rosmarinkviste
- muskatnød
- 200 g dampet spinat
- 200 g kogt hvidkål
- 2 kogte hjertesalat hoveder
- salt og peber

Ingredienser til pastaen:

- 500 g hvedemel, tipo 00
- 3 æggeblommer
- 1 helt æg
- salt
- en kop varm vand

- smør
- parmesan

Pluk kødet af de tre stege og sauter det i olie med rosmarin og løg. Krydr med salt og peber, hæld rødvinen ved og lad det koge lidt ned inden du tilsætter 2-3 dl bouillon. Dæk gryden og lad det simre et par timer, pas på det ikke brænder på bunden.

Lav i mellemtiden pastaen. Lav en vulkan af melet med et hul i midten og placer æggene og saltet i midten, og ælt gradvist melet ind i æggene og ælt dejen grundigt. Dæk den med film og lad den hvile.

Si skyen fra kødet og gem den. Hak nu kødet fint (gerne i en kødhakker), bland det med den dampede spinat, kål, salat, parmesan, muskatnød og de to æg. Bland massen grundigt.

Kør pastaen ud i tynde "plader" på pastamaskinen, skær pladerne i tynde strimler på ca. 4-5 cms bredde, læg en tsk. fyld på strimlerne med 3-4 cm mellemrum og læg en tilsvarende pastastrimmel ovenpå fyldet. Tryk pastastrimlerne sammen og skær den med et pastahjul (klejnespore) og klem hver med to finger (the pinch/plin)

Bring skyen i kog og reducer den lidt. Kog pastaerne 2-3 min, lad dem dryppe af, vend dem i skyen sammen med en klump smør og anret dem på fire tallerkner og riv parmesan udover.

PS. Madame Bovio er gavmild, så der er pastafyld til flere gange her, frys det evt.

Vin: Drik god Piemontesisk rødvin til. Barolo eller Barbera fra Bovio, Nebbiolo fra Noah eller Rosso Montalcino fra Padelletti

Marcalberto, Santo Stefano Belbo

Italiensk Champagne
i udkants Piemonte

Man skal tage en snørklet vej væk fra Barolo, køre 40 km øst på gennem vinmarker, over bjerge via stejle gedestier for at komme til unge Alberto og hans bror Marcos ydmyge vingård i Santo Stefano Belbo. Det smukke gamle hus ligger i en ydmygyde bag det lokale torv, og i husets mange og utalligt gange udbyggede kældre, sker der mærkelige ting. Der ikke en eneste kvadratmeter, som ikke er spækket med Champagne flasker fyldt med mousserende vin, som ligger på gæren i årevis.

Alberto er en ung fyr, som, med hjælp fra sin far og bror, på rekordtid har opnået status som en af Italiens bedste producenter af mousserende vin. Jeg opdagede vinene hos mine gode venner hos Bovio og var heldig at få importen et år inden Marcalberto i 2018 blev kåret til at lave Italiens bedste mousserende vin i Gambero Rosso. Siden er det gået meget stærkt for Alberto, og du finder vinene på langt de fleste gode restauranter i Piemonte.

Albertos metode er ”simpel” omhyggelighed og tålmodighed i alle faser. Alle vinene laves på Pinot Noir og Chardonnay, alle vinene fadgæres og alle vinene får minimum 24 mdr's gærkontakt og ofte mere. Metoden er udpræget inspireret af Champagne, og vinene har mange af de samme kvaliteter. Men vinene er generelt fyldigere, lidt mere frugtige og knapt så skarpskårne som klassiske Champagner.



Sansonné Metodo Classico

Lavet på 60% Pinot Noir og 40% Chardonnay, basisvinene fadgæres og vinen lagrer min. 24 mdr. på bundfaldet. Fyldig, frugtig og velbalanceret Champagnetype med toner af nødder, brød og modne æbler. God til sprøde snacks i alle afskygninger, til seafood, salat med kylling eller prøv den til et stykke god parmesanost.

Millesimato Metodo Classico

Den ene af husets to topvine, 2012'eren blev kåret til at være Italiens bedste mousserende vin. Lavet på 80% Pinot Noir og 20% Chardonnay, basisvinene fadgæres og vinen lagrer min. 48 mdr. på bundfaldet. Fyldig, kompleks og velbalanceret Champagnetype med toner af nødder, ristet brød, modne æbler og et hint af eksotisk frugt. Bliver mere præcis og elegant fra år til år.

Pinot Nero Lavoro Stanca

Opkaldt efter en opera af Cesare Pavese. Pinot Noir druer fra det kølige Alta Langhe lagret 12 mdr på franske fade og 18 mdr på flaske. Fascinerende og anderledes Pinot Noir med italiensk kant, flot mørk Pinot Noir frugt med kirsebær, muld og skovbund og et hint af piemontesiske tanniner i den ret fyldige smag. Flot Pinot Noir til kødretter.

Adriano Grasso

Barbera med attitude
- uden finter og taklinger

Gamle stokke, sunde druer, simpel vinifikation, fodarbejde, håndarbejde og man tager sig god tid. Det er Adriano Grassos enkle opskrift på, hvordan man laver god vin. Barbera som i gamle dage med både frisk frugt, stor fylde og flot kompleksitet. Barbera som før verden, og ikke mindst klimaet, gik af lave. Grasso er old school, Grasso er small scale, og så er han både beskedene og supercool.

Lige uden for landsbyen Calosso i Asti-området ligger familien Grassos gamle familiegård, og Adrianos små seks hektarer velplejede vinmarker beplantet med Barbera, Moscato og en smule Nebbiolo. Markerne dyrkes gennemført økologisk

– for familien bor lige midt i dem – og Adriano vil ikke have det på nogen anden måde efter mange års arbejde for andre vinbønder i regionen.

Siden 2014 har Adriano på egen hånd formået at frembringe et lille men storartet sortiment med Barbera i centrum. Calosso ligger lige mellem Langhe og Monferrato Astigiano, så det er fuld-blods Barbera-land; og få laver så saftige, frugtdrevne og fyldige Barbera'er som Adriano. Ambitionerne rækker også til seriøse mousserende vine på Moscato, Barbera og Nebbiolo. Håndlavet vin med attitude fra en mand med sine meningers mod og hjertet på rette sted.



Barbera d'Asti

Frugtig Barbera modnet på ståltanke. Liflig duft af violer og skovbær, frisk og fyldig rødfrugtet saft i munden og en mundvandsdrivende syre. Bonde-Barbera som i gamle dage!

Barbera d'Asti Superiore

Barbera selekteret fra ældre stokke, høstet en smule senere og modnet på store træfade. Stor fylde og mere bombastisk og mørkere i frugten. Brombær, solbær, hyldebær, blomme, krydderier og kærnemælk.

Adele

Smuk og knastør metodo classico, opkaldt efter Adrianos ældste datter. Syrlig Barbera og tanninrig Nebbiolo smelter sammen til en frisk, fint frugtig og stringent skum med fine bobler.

Padelletti

Genfødsel af historisk hus

Der er tradition, og så er der Padelletti. Familien Padelletti er nærmest vokset direkte op af den toskanske muld. Deres historiske kælder midt i Montalcino går tilbage til 1571, og de har længe besiddet nogle af områdets bedste marker med beliggenhed i mere end 400 højdemeter. Gennem tiden er det gået op og ned for huset, men nu skiller det sig igen ud med superklassiske Montalcino-vine med et køligt udtryk.

I dag driver Claudia Susanna Padelletti huset videre med et stærkt fokus på tradition, terroir og økologisk dyrkning af de godt seks hektar, familien besidder på skråningerne nord for Montalcino.

Høsten foregår udelukkende med hænderne og er stærkt selektiv. Vinene gæres i cementtanke og modnes på store slavonske egetræsfade. Det hele osrer af historie og tradition.

Der er for længst gået inflation og overekstraktion i Montalcino, og derfor er det så meget mere forfriskende, når en gammel familie får vendt skuden efter længere tids skranten og slår igennem på alle de klassiske dyder. Padelletti-familien kommer i mål med deres oprindelighed, stilsikkerhed og flot balancerede vine — ærketoskanske klassikere med tiden foran sig.



Rosso di Montalcino

Husets signaturvin på ren Sangiovese, en supercharmerende og meget drikkevenlig vin med saftig rød kirsebærfrugt, fint støvede tanniner og noter af muldjord og urter.



Brunello di Montalcino

En lys, balanceret og frugtig Brunello med masser af kirsebær, tranebær og vilde urter, læder og tobak. Velintegreret fad og flotte tanniner.



Brunello di Montalcino Riserva

Rank, kompleks og veludviklet Montalcino-vin med modne kirsebær, blomster og noter af muldjord, læder, tobak, cedertræ og kandiseret citrusskal.

Vecchie Terre Di Montefili

En fugl fønix i Chianti Classico

“Montefilis gamle land”, Vecchie Terre di Montefili, er en lille ejendom i hjertet af Chianti Classico, hvor først etruskere, så romere og nu italienere og amerikanere laver stor vin. Vingården blev grundlagt af familien Acuti i 1975, men levede i mange år et liv i relativ ubemærkethed. I 2015 overtog tre italofile amerikanere så ejerskabet og skabte samtidigt et stærkt ungt team ledet af den talentfulde agronom og ønolog Serena Gusmeri. Siden er det gået stærkt, og Montefili er nu en af de nye superstjerner i Toscana.

Vi tog langsomt tilløb efter at have smagt de første løfterige årgange, og det har vi ikke fortrudt. Montefili står for saftspændte og meget strukturerede Sangiovese-vine med masser af stof og udviklingspotentiale. Stille, men stilsikkert, er vinene steget mod højere tider, noget man især ser som årene går, og vinene udvikler sig.

Terroiret er i top, 12,5 hektarer vinmarker i hele 480 til 550 meter over havets overflade. Der dyrkes uden syntetiske sprøjtemidler og med et stærkt fokus på biodiversitet og bæredygtighed. Spidskompetencen er selvfølgelig Sangiovese fra de gamle stokke, men Montefili dyrker tillige lidt Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc som supplement. Og så sørger Serena ellers for, at håndværk, historie, tradition og innovation går hånd i hånd og rækker langt ind i fremtiden.



Rosso

Cabernet Franc-forstærket Sangiovese, frisk, frugtig og med fine tanniner. Fuld af solbær, kirsebær, mynte, vilde urter og kakao. Toskansk hverdagsvin i verdensklasse.



Chianti Classico

Klassisk Chianti med både frisk frugt og dyb fylde. Masser af ribs, solbær og kirsebær, røde og sorte og små noter af krydderurter, soltørrede tomater og lakrids. Alsidigt madvin til alting toskansk.



Anfiteatro

Stor Sangiovese fra gamle stokke på højt beliggende skrånninger, “et anfiteater” på Toscanas klassiske “galestro”, gruset lerjord. Et væld af kirsebær og krydderurter, og solbær, cedertræ, pibetobak, lakrids og læder.



Abbia Nòva

Vild vin fra romernes baghave

Langt ude på landet i Lazio giver de to fætre Daniele og Pierluca Proietti den gamle romerske region hjertemassage. Siden barns ben har de to vandret vinmarkerne tynde ved den pittoreske bjerglandsby Piglio, og i dag har de slået sig sammen for at dyrke en blandet landhandel af vin, oliven, grøntsager, urter og valnødder, livligt landbrug som i gamle dage. Abbia Nòva er navnet, og gården ligger godt en times kørsel inde i landet fra Rom, der hvor Appenninerne rigtigt begynder at rejse sig.

Abbia Novàs vine er klassiske, men alt andet end konventionelle. Konsekvent er de gået efter at genoplive de gamle traditioner fra Piglio. Fætrene har dyrket økologisk siden 80'erne, og i de seneste år er de gået mere og mere minimalistisk til værks i kælderens. Deres råstof er sunde druer af de lokale sorter

Cesanese og Passerina — høstet ved håndkraft, gæret spontant i cementtanke, egetræsfade, glasballoner og amforaer og ikke tilsat andet end en lille smule svovl, hvis de skønner, vinen har brug for det.

Cesanese er et særligt hjertebarn i Proietti-familien, og de råder over flere gamle marker med hele tre forskellige kloner af den ældgamle sort fra Piglio. Fra ret stejle skråninger, de fleste bygget op som terrasser, i op til 600 meters højde, får druen smag fra både sol og bjergluft, af vilde bær og svundne tider. Passerina er dens hvide pendant, en anden gammel sort, som står stærkt i subzonen Frusinate. Den frisker op med overraskende syrlig og mineralsk karakter og pikant urtede noter — også den bliver i Proiettis hænder til vine med en levende og næsten kaotisk kompleksitet.



Passerina del Frusinate Senza Vandalismi

Vild hvid hverdagsvin på 100% Passerina fra gamle stokke, modnet på glasballoner og uden tilsat svovl. En frisk og mineralsk vin med hvide blomster, gule frugter, citrus og en salt sprødhed.

Cesanese del Piglio Senza Vandalismi

Saftig rød hverdagsvin på 100% Cesanese d'Afile, lagret på ståltanke og uden tilsat svovl. Frisk og livlig vin med ribs, tranebær, kirsebær og friske krydderurter.

Piglio Superiore

Signaturvin fra 100% Cesanese d'Afile, høstet fra tre højtbeliggende marker med op til 80 år gamle vinstokke, modnet på cementtanke, egetræsfade og glasballoner. Kompleks og struktureret vin med mørke kirsebær, tørrede tranebær, krydderurter og krydderier.

Berlame Rosato del Frusinate

Enkeltmarks rosé på Cesanese fra gamle stokke. Frugtdrevet og struktureret, fuld af friske røde bær og urter og mineralsk karakter. Italiensk rosé på et hidtil uset niveau.

Bazaar

FISK I
CHERMOULAH



SPRØDE
FLADBRØD



M'HAMARA



KÅLSALAT
MED FENNIKEL,
APPELSIN OG FETA



FATTOUSH



BABA
GHANOUSH

HÅRDRISTET
FLAPMEAT



TZATIKI MED
MYNTE OG
GRANATÆBLE

HJEMMEBRÆNDE
FLADBRØD



Bazaar

Muhammara

- 4-5 store røde snackpebre (man kan også bruge grillede peberfrugter på glas)
- 2 fed hvidløg
- 100 g valnødder
- 1-2 tsk Harissa chilipasta
- 1 tsk røget spansk paprika
- saft og skal af ½ citron
- 2-3 dl. olivenolie
- salt og peber
- optional 50 g god parmesan

Grill peberfrugterne til skindet er helt sort. Læg dem i en plasticpose i 15-20 min, fjern derefter skind og kerner. Blend pebre, hvidløg, valnødder (evt. parmesan), 1 tsk Harissa, citron og tilsæt langsomt olivenolie til den rette konsistens (tyktflydende). Smag til med Harissa, paprika, salt, peber og evt ekstra citron.

Server den til fladbrød (sprøde eller bløde), som tilhører til fisk, kylling eller lam, eller som sauce i pita og kebab.

Vin: Lidt svær pga af Harissa: Prøv fyldig Rosé eller kølig rødvin uden tannin f.eks. Trepat fra Mas Foraster.

Fattoush

Perfekt tom køleskabet salat, hvis du har nogle brødrester – så er det kun fantasien der sætter grænser.

- 200-400 g gammel brød (gerne gode pitabrød) i grove stykker
- 0,5-1 dl. olivenolie
- et presset fed hvidløg
- 1 tsk sumak og flagesalt
- 300-500 g grønsager i tynde strimler

Jeg har brugt agurk, peberfrugt, tomat, rødløg (fennikel, blegselleri, asparges, bønner er også godt)

- 1 stor håndfuld blandede

- friske krydderurter (persille, mynte, koriander)
- saft og skal af ½ citron
- ekstra olivenolie
- salt og peber

Hæld olivenolie i en skål og rør hvidløget i, vend brødstykkerne heri og bag dem ved 225 grader, til de er gyldenbrune og sprøde. Krydr med sumak og salt. Vend grøntsager, krydderurter og citron med brødcrou-tonerne, tilsæt olivenolie efter behov og smag til med salt, peber og citron. Server straks, den bliver kedelig af at stå for længe.

Vin: Drik hvad du har lyst til, bobler, hvid, rosé, kølig rød – prøv Pulp Fiction Green fra Erich Machherndl eller Senza Vandalism Red fra Abbia Nova.

Pusherens Baba Ganoush

En af mine alltime livretter! Som jeg har øvet mig på længe.

- 3-4 store friske Aubergine (prik skindet et par gange med en gaffel – så eksploderer de ikke på grillen/i ovnen. Det var sjovt men svinede af helvede til...)
- 1 helt hvidløg
- 4-5 spsk tahine
- Saften af en halv citron
- 1 tsk spidskommen
- 1-1,5 dl. olivenolie
- salt og peber

Hvidløget pakkes ind i stanniøl og bages 1 time ved 200 grader varmluft. Grill i mellemtiden auberginer ved medium varme til skindet er godt mørkt og kødet indvendigt er kollapsede og helt mørt (1 time i ovnen kan også gøre det, men så mister du røgsmagen). Put auberginerne i en pose og lad dem hvile i 15-20 min. Skrab kødet ud af auberginerne, og få endelig al saften med og put det i en foodprocessor. Klem de bagte fed hvidløg ud af løget og ned i foodprocessoren, tilsæt tahine, olivenolie og spidskommen og blend hele molevittten. Smag til med citronsaft og salt og peber. Køl ned inden servering.

Dryp med olivenolie og pynt med ristede sesamfrø og/eller sumak ved servering.

Vin: Fyldig, frugtig og letkrydret rødvin – prøv Les Grands Bois Côtes du Rhone eller Pazo de Cebra Red fra Vinadores des Gredos.

Tzatziki med mynte og granatæble

- 3 dl græsk yoghurt
- ½ groft revet agurk
- 1 spsk finthakket frisk mynte + lidt til pynt
- salt og peber
- 1 fed presset hvidløg
- 1 spsk hvidvinseddike
- 1 granatæble

Krydr den revne agurk med salt og lad den dryppe af i en si i 10 min. Dræn agurken for overskydende vand og rør den sammen med yoghurt, mynte og hvidløg, smag til med eddike, salt og peber. Anret i en skål og del granatæblet, slå på skindsiden med en ske, så granatæblekernerne falder ned over tzatziki'en, pynt med mynte og dryp med god olivenolie.

Kålsalat med fennikel, appelsin og feta

Endnu en super enkel salat

- ½ spidskål snitte i tynde strimler
- 1 fennikel, halveret og snitte i tynde skiver
- segmenter af 2 appelsiner, gem lidt af saften
- ½ finthakket rød chili
- 1 lille håndfuld friske koriander blade
- 3-4 spsk god olivenolie
- salt og peber
- 2 spsk ristede sesamfrø
- 100 g rigtig feta

Vend kål, fennikel, appelsin, chili og koriander sammen med olie og lidt appelsinsaft, krydr med salt og peber og smag til. Anret i en skål smuldr feta udover og drys med sesamfrø.

Hjemmebrændte Fladbrød

- 3 dl A38
- 5-6 dl hvedemel af god kvalitet
- 2 tsk groft havsalt

Det hele æltes sammen og hviler derefter 30-60 min pakket ind i film (dejen skal være fugtig, så brug ikke for meget mel). Rul dejen ud til en pølse, og skær den i stykker på størrelse med en bordtennis bold og rul dem herefter tyndt ud. Steg dem ved hård varme på en støbejernspande eller en grillplade. De skal have fået gyldne og gerne lidt brændte mærker inden du vender dem, opbevar dem i et viskestykke for at holde dem lune og fugtige, mens du bager resten.

A38 kan evt. røres op med knust hvidløg eller hakket koriander/persille og/eller ½ tsk tørret koriander.

Hvis du har en brændefyret pizzaovn, så bliver brødene fantastisk i sådan en.

Sprøde fladbrød med Zahtar

- 2-3 tynde fladbrød fra grønthandleren eller kebabboden
- olie til friturestegning

- 1 spsk sumak
- 1 spsk tørrer timain
- 1 spsk ristede sesamfrø
- 1 tsk knust havsalt

Klip fladbrødene i 1/8 dele og frituresteg i små portioner til de er let gyldenbrune og lad dem dryppe af på køkkenrulle, drys med Zahtar og server straks sammen med Muhammara, Tzatziki, Baba Ganoush, haydari eller hummus.

Vin: Herlig snack til et glas Cava fra Berdie eller Italiensk "Champagne" fra Marcalberto, fungerer også fint med både Orangevin fra Mas Moraster og funky naturvinsrøse fra Abbia Nova.



Find de sidste opskrifter på vinpusher.dk

- Fisk i Chermoulah
- Hårdristet flapmeat

Spansk Revolution

Spanien er et spraglet land, som både støver af traditioner, der har overlevet sig selv, men heldigvis også summer af ungdom, innovation og kreativitet. For tiden flyttes fokus fra fad, fylde og tyngde til terroir, friskhed og ren frugt; og især i landets yderkroge finder vi autentiske og anderledes vine med vægt på indfødte sorter og lokale klimatiske forhold.

Spaniens nye kuld af vinmagere er ikke kun veluddannede, de har også nysgerrighed og kampgejst. De er eksperimenterende og ofte radikale i deres tilgang og tager spansk vin helt nye steder hen. Især ud i afkroge og op i højderne, hvor der er køligere, og klippejorden trænger igennem i mineralske vine med intensitet og elegance, lyse og lette.

Vi er blevet blæst bagover af det nye Spanien. Alle vores fordomme omkring gumpetunge, fadprægede og stereotype spanske vine er blevet gjort til skamme. Først af de vanvittigt lækre, saftige og elegante Trepát vine fra Mas Foraster i Catalonia, så af de revolutionerende gode, autentiske, strukturerede og delikate Grenache vine fra Sierra de Gredos godt en time sydvest for Madrid. Nyeste skud på stammen er de saftige, middelhavskrydrede og til tider salte vine fra Pepe Mendoza i Alicante, og vi leger også lidt med kølig og urtet Mencia fra Bierzo og Ribera Sacra.

Sierra de Gredos

Sierra de Gredos er en af hele vinverdens mest interessante og lovende vinregioner pt. Det lille bjergområde og naturpark har potentialet til at blive Spaniens Barolo eller Nordrhône – det lyder måske mærkeligt da druer, geografi og historie er vidt forskellige. Men Sierra de Gredos har nogle af de samme forudsætninger og mulighed for samme singulære identitet som de to verdensklasse regioner.

Sierra de Gredos er egentlig en gammel, næsten glemt, vinregion, som først for alvor er blevet genopdaget over det sidste årti og som nu eksploderer i virkelyst, innovation og spændende nye producenter. Grunden til vi sammenligner Sierra de Gredos med de bedste vinregioner i verden er:

- Sierra de Gredos er et tempereret vinklima, hvor de fleste marker ligger i 800-1200 meter over havet
- Jordbundsforholdene er exceptionelle med meget magre klippejorde præget af granit og skiffer
- Fokus på en enkelt drue: Grenache næsten udelukkende fra 50-120 år gamle vinstokke og lidt hvid Albillo Real fra tilsvarende gamle stokke
- En række små landsbyer i forskellige højder og med forskellige jordbundsforhold giver distinkte forskelle, som vi kender det fra Bourgogne, Barolo etc.

4 Monos

Fire abekatte på opdagelse i bjergene

4 Monos er et af de unge, fremadstormende top-huse i Sierra de Gredos, en gammel, glemt og nu genopdaget vinregion og naturpark i bjergene vest for Madrid. 4 Monos betyder fire abekatte og er stiftet af fire venner med Javier García i spidsen. Han er bror til den legendariske Fernando García, manden bag kulte-jendommen Commando G, der var blandt de første til at udforske de glemte og meget højt beliggende vinmarker med gamle Garnacha-stokke.

4 Monos laver, som Commando G, vine i superligaen men til helt andre priser. Opskriften er grundlæggende naturlig: De håndhøster, spon-tangærer med hele klasser, lagrer på brugte fade og flasker ufiltreret og med minimal brug af svovl. Vinene har et rent, klart og lige på terroir-udtryk, der gør alle fordomme om fadprægede og gumpetunge spanske bulderbasser til skamme: Det er anderledes saftige og elegante vine med lys frugt og klippefast mineralitet — anderledes end al Grenache, du har smagt før!

Farven er ret lys og transparent, duften er præget af friske røde bær og smagen af frisk frugt, et meget fint tanningreb, kølig krydring og mineralsk nerve. Udtrykket kan variere meget fra mark til mark, afhængigt af højde, eksposition mod solen og jordbunden. Derfor skaber 4 Monos en lang række enkeltmarksvine med tydelig stedsans — store vine i ret små mængder, ofte produceres der kun et par tusinde flasker af hver.

Javier García er en ildsjæl, der aldrig hviler, og ved siden af 4 Monos har han også gang i projektet **3 Viñerones i Rioja**: Med to venner vinificerer Javi fremtidens enkeltmarks Rioja fra biodynamisk dyrkede gamle stokke i El Bardallo i Rioja Alta. Sammen formår de at udvinde en anderledes raffineret Rioja med en naturlig vitalitet, der igen viser, hvordan García brænder for et køligt og komplekst udtryk i de klassiske spanske vine.



GR-10

En vandrerrute gennem Pyrenæerne — og en hverdagsvin fra ældre Grenache-stokke krydret med Syrah og Carignan. Rank syre og tanninstruktur og lækker mørk frugt med kirsebær, blåbær, oliven og vilde urter.

Cien Lanzas

Enkeltmarksvin fra godt 100 år gamle Grenache-stokke og en smule Grenache Blanc og Carignan, dyrket i godt 900 meters højde. Lys, frisk og elegant vin med hindbær, kirsch og urter i udtrykket, saftig og syrerig og med klippefaste tanniner.

Aguja del Fraile

Forfinet Grenache fra fire små parceller med 60-80 år gamle stokke på granitholdige jorde i op til 880 meters højde. Lys og elegant med jordbær, hindbær, grønne urter og krydderier og fint støvede tanniner.

La Danza del Viento

Top Grenache fra gamle stokke på sand og granit, kun et enkelt fad pr. år. Frisk og ren som bjergluft, med hindbær, tyttebær, tranebær, blomster og vilde urter. Saftig og syrerig, tanniner så fine som talkum.

Viñadores des Gredos

Naturens og traditionernes vogter



Rubén Díaz er en af de indfødte i bjergområdet Sierra de Gredos sydvest for Madrid. I de seneste år har han været fødselshjælper på mange af de nye projekter, hvor unge, højtstræbende klippe-terroirister kaster deres kærlighed på området og dets mange gamle Grenache-stokke. Selv har han fundet sig mange af de bedste marker.

Díaz er lokalpatriot og purist: Hans arbejde i markerne foregår økologisk, og tilgangen i kælderen er minimalistisk — man skal kunne smage de magre granit- og skiferjorde i vinene. Det er Grenache som bjerggytter, ret lyse, intense og friske frugtige vine med en mørk frugt nedenunder og en rustik og krydret kant.

Foruden Grenache dyrker Díaz den lokale grønne specialitet Albillo, som han ligeledes vinificerer til en meget autentisk frisk og fyrgig hvidvin; samt oxidativ Chasselas, som har forvildet sig hertil fra sin hjemmebane i de schweiziske alper. Alt sammen i små mængder, som det må være, når man arbejder manuelt, med gamle stokke og i svært fremkommelige egne.



Paso de Cebra Albillo Real

Fascinerende ren Albillo med 20 dages skindkontakt og lagret under flor i 45 dage. Citrusfrisk hvidvin med mineralisk nerve, mildt oxidativt præg og både dybde og kant.

Paso de Cebra Rød

Ren Grenache fra granitholdig klippejord i mere end 700 meters højde. Saftig og meget madvenlig vin med lækker moden frugt, mørkerøde bær, sorte oliven og krydderurter.

Cuesta del Tejar

Topvin fra 90 år gamle stokke på skiferjorde i 950 meters højde. Lys farve men mørk, moden duft, mere som old school Barolo end spansk Garnacha. Fin syre- og tanninstruktur, brombær, sorte oliven, vilde urter, røg og flintet mineralitet.

Nogle gange kan man næsten være forfulgt af held, og i Sierra de Gredos har vi virkelig trukket de længste strå. Under et besøg hos Ruben Diaz mødte vi nemlig den dynamiske duo, unge Bárbara Requejo og hendes kæreste, kokken Guzmán Sanchez, som kun kort forinden var begyndt at lave vin sammen. Sindssygt flotte første forsøg viste det sig: Vine, som er saftige, lyse og levende gengivelser af Garnacha fra Sierra de Gredos udpinte granit helt op i 1000-1200 meters højde. Vine på vej mod toppen!

Bárbara er uddannet ønolog og arbejdede før som assisterende vinmager på et par lokale vinhuse; og inden da arbejdede hun rundt om i verden hos huse som Haut-Brion i Bordeaux, Pierre Peters i Champagne, Quartz Reef i New Zealand og Peay Vineyard i Sonoma. Så CV'et fejler ikke noget. Naturnære dyrkningsformer og nænsom vinifikation er nøglebegreberne, der lukker op for de fint rødfrugtede, næsten burgundiske vine, som afspejler jordbund, vind og vejr på hver enkelt parcel. Produktionen er stadig lille, men vinen, den vokser sig stor, større, størst... og Bárbara har ikke tænkt sig at hvile på laurbærrene.

Las Pedreras

Stærk enkeltstart i spansk hjergetape



Arquitón

Saftig, frisk og mineralisk rosé, som er en af de bedste, vi nogensinde har smagt — fine blomsterner i næsen, sart skovjordsbærsmag i munden, lækker syre og blød lethed.

Los Arroyuelos

Saftig Garnache fra gamle marker ved Villanueva de Ávila, Burgohondo og Navatagordo. Fuld af røde bær, saftig fersken og rød grapefrugt, delikat rund syre og meget fine, næsten Beaujolais-agtige tanniner.

Las Ánimas

Barbaras topvin fra marker i over 1000 meters højde ved Villanueva de Ávila; en saftspændt, frugtig og kompleks Garnacha af en anden verden. Fløjlsblødt stof med liljer, violer, mørkerøde bær, krydderurter og krydderier.

Kun ti år har det taget de tre unge søskende i Jovani-familien at skabe et af de mest bemærkelsesværdige Cava-huse trods dets ringe størrelse. De laver færre end 100.000 flasker om året, en ren bagatel i forhold til de store producenter. Men selvom udgangspunktet er det samme— de klassiske cavadrueer Xarel-Lo, Macabeo, Parellada og Garnacha— så er målet et helt andet for Berdié.

Berdié laver autentiske og karakterfulde Cavaer i en liga helt for sig. Midlerne dertil er perfekt modne druer fra de bedste marker samt en ekstrem tålmodighed i kælderens: Berdié fremstiller udelukkende Reservaer og Gran Reservaer, og alle vinene får meget længere kontakt med gæren end lovkravene forlanger. Det giver fine, fine bobler og elegance.

Berdié holder et tårnhøjt niveau til uforståelige lave priser, og der er både friskhed og dybde i boblerne — som spænder fra det mest stringente og mineralske i den knastørre Nature til den balancerede, bløde og rødfrugtede Amor. Det nye Cava sprudler af liv, og Jovani-familien ligger i førerfeltet.

Cava Berdié, Penedès

Små bobler på
den store klinge



Nature Brut Reserva

Frisk, stram og mineralsk Cava med fin duft og smag af grønne æbler, græs, høg og toast. Perfekt til østers, rå fisk og snacks.



Amar Brut Nature Reserva

Limited edition, lagret tre år på gærresterne for degorgering, ingen dosage. Frisk, fyldig og dyb Cava med citrus, bagte æbler og ristede mandler. Meget madvenlig, til tapas, seafood og alle lette retter.



Amor Brut Nature Reserva

Roséudgaven med rødmen fra Garnacha, tre år på gæren og nul dosage. Frugtig med røde blomster, friske røde bær og modne æbler. Perfekt til sushi, sødmefulde skaldyr og asiatisk køkken. Eller en hver form for løssluppen livsførelse...

Cava Guilera

Langsomhedens skønhed

Guilera er en gammel, familiedrevet cavaproducent, som siden 1927 har satset på topkvalitet og er gået egne veje med meget, meget lang lagring. Specialet er Gran Reserva Cavaer med ekstrem lang gærkontakt— vi taler om op til 7-14 år med gærresterne! Det er der stort ingen Champagner, som får! Det er virkelig slow food, og Guileras cavaer er forfinede, fascinerende og komplekse vine, som samtidigt skummer lystigt med stor friskhed.

Markerne er befolket af de klassiske Cava-druer: Xarel-lo er den bærende, og den får opbakning af Macabeo og Parellada. Mange gamle stokke, og druerne dyrkes efter bæredygtige foreskrifter for at støtte miljøet og klimaet; og for at bevare den

karakter, som hver årgang giver vinene. Derfor arbejder Guilera heller ikke med træfade for ikke at forstyrre den rene frugt og friskhed. Så det er cava med en usædvanlig friskhed og finesse, med tiltagende brød-, brioche- og nøddenoter desto længere den er lagret.

Landlivets langsomme tempo kendetegner hele familien Guileras færd. De driver desuden en lille agriturismo og satser gennemgående på lokalt forankret produkter og på cirkulær økonomi. Det er på mode nu, men for Guilera er det en del af familiens DNA. Ligesom det friske, mineralske, dybe og vinøse er en del af deres cavaer.



Xa-rella Gran Reserva rojo

Rigtigt flot intro til Guilera i en mere frugt-fokuseret og afrundet form end de stringente og komplekse topvine. Pikant syre og lækker frugtsødme, særdeles nem at drikke meget af!



Xa-rella Gran Reserva verde

100% Xa-rella i en præcis, tør og mineralsk Cava med hele ni års gærkontakt. Sprød citrus og modne æbler, funklende skum og god syre, meget madvenlig og alsidig vin.



Musivari Extra Brut

Guileras mest mineralske og mest Champagne-agtige Cava. Knusprig, knastør og syrlig, perfekt til rå eller friteret fisk og seafood. Sprød citrus, æble, ristet brød, nødder, røg og flint.

Mas Foraster

Rød revolution i Katalonien

Knap 100 km vest for Barcelona ligger familien Forasters vingård, en historisk ejendom, der går tilbage til 1828. 1998 markerer et vendepunkt, da Josep Forasters søster Julieta og hendes søn Ricard tager over. De lægger om til økologi og retter fokus udelukkende på lokale sorter som Trepát og Macabeo – og det har vist sig at være en ren vinderformel.

Mas Foraster ligger for foden af Prades-bjergene i den lille appellation Conca de Barberà nord for Tarragona. Vinmarkerne ligger lidt oppe ad bjergskrånningerne i 300-600 meters højde, og det giver frisk syre og et ret køligt udtryk til vinene. Traditionelt gik druer som Trepát og Macabeo til Cava-produktion,

men Mas Foraster har valgt at afdække deres potentiale som sortsrene rød- og hvidvine.

Trepát har en fantastisk rød frugt og resulterer hos Mas Foraster i en række fremragende rødvine, som er både bløde, saftige og kølige i udtrykket med mineralske og florale noter— en sammenligning med Pinot Noir ligger lige for. Friskheden og elegancen gør vinene enormt drikkevenlige og madvillige. Familien Foraster har føretrojen indefor denne oversete bjergvin. Tiden er til Trepát og kølig rødvin, vi har aldrig oplevet folk gå så meget amok over en ny drue. Familien Foraster forstår som få at få noget stort ud af denne oversete bjergvin.



JF Trepát

En fyldig Trepát med moden mørk frugt og en spicy saftighed, vilde bær, balsamico og hvid peber — smager som en guddommelig kombination af Pinot Noir og Grenache.

Julieta

Top Trepát fra en vinmark med 68 år gamle stokke i godt 500 meters højde; gæret på cementæg, flasket ufiltreret og minimalt svovlet. Elegant, kølig og kompleks vin med en Bourgogne-agtig rød frugt og florale noter.

Blanc Selecció

Frisk og kompleks hvidvin primært på Grenache Blanc og Macabeo, gæret på brugte egetræsfade og cementæg. Frisk citrus, mango, honning og nødder, flot fylde og mineralsk finish.

Brisat del Coster

Spændende orange fortolkning af Macabeo fra 40 år gamle vinstokke i 450 meters højde. En ret saftig orangevin med fine tanniner, moden gul frugt, mandler, akacie og søde krydderier. Kåret til årets vin i Cateionien 2020.



Casa Agrícola Pepe Mendoza

Sydens sol og salt havluft

Alicante kan andet end appelsiner, søde vine og turistfælder! Pepe Mendoza holder til kun ti kilometer fra Middelhavskysten på Costa Blanca i Sydspanien. Herfra laver han snorlige, naturlige vine med en forrygende saftighed og friskhed kombineret med masser af moden frugt fra sydens sol — uden at sætte balancen over styr.

Pepe Mendoza er næsten arketypisk spansk – en lille, trind og mørkhåret mand med passionen lysende ud af øjnene. Han elsker mad og vin og forklarer med store armbevægelser på verdenssproget Spanglish... og hans humor fejler heller ikke noget. Efter et årti i store vinproducenters favn fik han lyst til at forlade hamsterhjulet og sætte sving i sin egen lille charmerende vingård ved den lille by Lliber. Har har Pepe virkelig fundet sig selv.

Det solrige, varme klima tempereres af den kølige og salte eftermiddagsbrise, som ruller ind landet hver eftermiddag, og om natten strømmer kølig luft ned fra bjergene inde i landet. Det terroir forklarer vinenes unikke karakter og næsten kølige elegance — så frisk smager Garnacha, Monastrell og Alicante Bouschet sjældent! Pepe laver også fint aromatisk hvidvin på Moscatel og Macabeo. Alle druer dyrkes økologisk, vinene gærer spontant, der bruges kun små mængder sulfat... og så kan Pepe heller ikke helt dy sig for at eksperimentere med skindkontakt og lagring på amforaer.



Pepe Mendoza Blanco

Mildt aromatisk blend af Airén, Macabeo og Moscatel lagret sur lie. Duft og smag af jasmin, citron og appelsinskal, har saftig og fyldig frugt, en fin bitternote og salt mineralisk afslutning.

El Veneno

The dark side of Pepe Mendoza!
Ren Monastrell fra gamle stokke oppe i bjergene i Tierras Alto Vinalopó. Spændstig og tæt mørk frugt med oliven, laurbærblade, krydderurter og en flot saftighed.

Pepe Mendoza Tinto

Monastrell med små skud Alicante Bouchet og den lokale Garnacha-sort Giró, gæret og modnet på ståltanke. Charmerende med saftig middelhavsfrugt og en let pebret krydring.

Giro d'Abargues

Stor enkeltmarksvin fra gamle Giró stokke, en gammel Alicante-klon af Garnacha. Givtig vin med masser af modne kirsebær, skovbær, lavendel, krydderurter og krydderier. Overraskende frisk syre og fine tanniner.



PEPE MENDOZA

Casa Agrícola

Vinpusheren

Grumstolsvej 4
8270 Højbjerg
Tlf. 22 42 14 99
www.vinpusheren.dk

Åbningstider

Torsdag: 12.00 - 19.00
Fredag: 12.00 - 19.00
Lørdag: 10.00 - 14.00

Prisliste

Find priser på vinene i magasinet
ved at klikke på linket her:
[prisliste-2023.pdf](#)



Vinpusheren