

GRAPELAND

Magasin

SPANSKE VINE, GOURMET & REJSER



Vores vinbutik
Grapeland



Madopskrifter



Vinferie

{ AF CHARITE NIELSEN }



INDHOLD

- 04/ TIPS TIL FERIE I DET SPANSKE
- 04/ REJSEBESKRIVELSE FRA MÁLAGA BY
- 09/ MAD MED VIN I: OPSKRIFTER
- 12/ VIDEN: AT PARRE VIN MED MAD
- 13/ GRAPELAND CHATBOT
- 15/ PARATÓ - TÆT PÅ ET VINHUS
- 16/ OLIVENOLIE - VIDEN OM EXTRA VIRGIN OLIVENOLIE & SMAG PÅ OLIVENOLIE
- 17/ TAPAS: OPSKRIFTER
- 20/ LAV DIN EGEN VINKLUB
- 22/ VINUDFORDRINGEN: EN VINEVENT DU SELV KAN HOLDE
- 25/ VIDEN: HVOR TØR ELLER SØD ER CAVAEN?
- 26/ FAKTA: FÅ VIN OG CAVA TIL AT HOLDE LÆNGERE
- 27/ BESØG SELV VINGÅRDE PÅ DIN FERIE
- 30/ MANDLER FRA SPANIEN ØKOLOGISKE OG FRISKE




Grapeland ligger centralt i Aarhus i det charmerende Latinerkvarter.


Hos os finder du et eksklusivt udvalg af vine, cava, olivenolie og delikatesser fra Spanien. Vi finder selv vores vine, olivenolier og delikatesser og importerer direkte fra små passionerede vinhuse. Alt er smagsgodkendt og nøje udvalgt af os selv.


I Grapeland gør vi alt for, at du skal få en unik smagsoplevelse, der både giver dig viden, historier og smil på læben. I Grapeland er du sikret en vinoplevelse ud over det sædvanlige.

Kom i Grapeland og få selv oplevelsen hver lørdag, hvor vi har gratis temasmagning kl. 11-14, ingen tilmelding eller købstvang - men 10% rabat på de vine vi smager ☺

(Når de flasker, vi har åbent til temaet er tømt, er smagningen slut)

 Facebook: Grapeland.dk

 Instagram: Grapeland.dk

 Linked in: Grapeland.dk

Rosensgade 30
8000 Aarhus C
Tlf.: 201119988

Velkommen til vores univers

VIN BEGYNDER NATURLIGVIS MED DRUER, MEN DA DU IKKE ER VINBONDEN, BEGYNDER DU I DEN HELT ANDEN ENDE - MED VINEN I GLASSET.

Få fantastiske oplevelser

Der eksisterer vist ikke noget spiseligt produkt i verden, der findes i så mange varianter som vin! Uanset hvor meget/lidt du ved om vin, og hvor mange forskellige vine du har smagt - har du stadig tusindvis af oplevelser til gode.

At smage på vin, eller på hvad som helst andet, er noget vi alle kan, hvis vi har lyst. Det kræver kun kort tid, men absolut fokusering at tone alle dine sanser ind på, hvad du smager - og det giver, synes vi, nogle fantastiske oplevelser.

Vin er musik for smagsløgene

Hvis du hører musik sammen med andre, kan nogen sige, at de synes basspillet er helt uovertruffen, andre at teksten virkelig er god eller måske banal, andre lægger mærke til en rytme, andre igen forholder sig til helheden - og nogen opfatter hver en detalje. Det er helt det samme med vin, nogen kan pille smagsnoter ud fra en bestemt drue i vinen, andre opfatter fadlagringen som værende godt integreret eller for fremtrædende, nogen lægger mærke til vinen balance eller eftersmag, andre igen forholder sig til helheden - og nogen opfatter hver en detalje. Og man kan sagtens smage vinen sammen alligevel og alle få en oplevelse - ligesom man kan danse sammen til musikken, uanset hvilke detaljer man opfatter og nyder.

Og alle kan synge med på omkvædet, efter at have hørt det nogle gange - ligesom alle kan sige lidt mere om en vin, når man har smagt den nogle gange.

Nogle er et hit, andre ikke - gå efter de vine, du selv synes er et hit, men også vine, du lige skal lære at kende for at værdsætte dens værdier ☺
Historier om musikeren, musiknummeret, vinen eller

vinbonden gør, at man synes bedre om både vin og musik. Man lærer den at kende og forstå nogle detaljer der gør, at det fylder lidt mere i ens bevidsthed og man bliver begejstret og vil gerne dele denne begejstring med andre.

Der er en tryghed i at vide, hvad du kan forvente af den vin, du er ved at åbne - andre gange vil du gerne overraskes og få nye smagsoplevelser - vin er musik for dine smagsløg - og hvis du deler dine vinoplevelser med andre er det en slags fest for dine smagsløg. Du kan lave en vinklub, hvor I mødes regelmæssigt, eller måske er du mere til at holde en vinevent, og så se om der er basis for flere. Et er sikkert: vin kan samle på tværs af viden og erfaring. Find forslag til, hvordan du laver en vinklub eller holder en vinevent, der både kan være for garvede vinkendere og nybegyndere. Der er oplevelser og viden at hente i smagninger - og man kan sagtens gøre det sammen på tværs af erfaringer i vinen verden.

Vores passion for vin har givet os mange oplevelser på vores rejser, og dem deler vi meget gerne ud af. Find tips til vinoplevelser, både herhjemme og på dine rejser. Find vores bedste tips til gourmet- og vinoplevelser i Málaga by - en lille perle som Preben også kalder mini-Barcelona, fordi alt er indenfor gåafstand i den gamle bydel.

Få et indblik i vores verden af vin, mad, rejser, olivenolie og hygge, og brug det, du synes passer ind i din egen livsnydelsesverden.

Og hvis du ikke kan få nok i dette magasin - så kom endelig ind i Grapeland i Rosensgade, i Aarhus' charmerende Latinerkvarter.

God læselyst

CHARITE & PREBEN

Grapeland - taste & story

www.grapeland.dk - facebook: grapeland.dk - instagram: grapeland.dk



Tips til ferien i det spanske

Går din ferie til Spanien? – fx til skønne Barcelona, spændende Logroño, hyggelige Málaga, friske og "hemmelige" Galicien eller gourmet byen Sevilla. Så kom ind i Grapeland og få tips til tapasbarer, restauranter, vinhuse, du kan besøge, og steder du bare ikke må gå glip af!

En god tommelfingerregel, hvis du vil spise lokalt og/eller der, hvor spanierne selv spiser, så gå ind et sted med et højt lydniveau. En tommelfingerregel er, at hvis lydniveauet er lavt, selvom der er mange gæster, er der mange turister (eller det er en meget fin restaurant, fx en med Michelinstjerner).

Lad dig ikke skræmme af plastikmøbler eller indretningen, det kan sagtens være fantastisk mad alligevel.

Når du vælger vin, gå du sjældent galt i byen med en hvidvin af druene Verdejo eller Albariño, og en iskold ung rødvin går godt til langt det meste mad.

Vi spørger ofte tjeneren efter lokale vine – der er stor sandsynlighed for, at det er vine, tjeneren kender virkelig godt, og at han taler med vinbonden, når han leverer til stedet.

Tapas

En rigtig god måde at pejle sig ind på et tapassteds gourmetniveau er at prøve deres Tortilla (spansk kartoffelæggekage) og Patatas Bravas først og evt. Enselada Russica. Er det godt og smagfuldt, er der meget stor sandsynlighed for, at resten også er.



Rejsebeskrivelse fra Málaga by

Málaga by

Málaga er en meget afslappende by, hvor vi aldrig føler os stressede, trods de mange mennesker. Preben kalder den også mini-Barcelona, fordi der er mange af de samme skønne muligheder med strand, havnepromenade, gourmetoplevelser, shopping og byliv – bare det hele inden for gåafstand.

Muelle Uno – efter vores mening et must Havnepromenaden: hvis I er der en søndag, så gå derned om eftermiddagen, der er sandsynligvis live-musik og skøn stemning. Stedet huser også en bar, og lokale kunstnere udstiller i det store rustikke rum.

Længere ude af promenaden er der boder med brugskunst, tøj, lokal mad og vin og en masse faste butikker.

Tip: Aftensolen kan nydes fra en af de mange udendørs barer.



Muelle Uno

Gå derefter ud langs havnepromenaden – helt ud for enden, hvor lystbådshavnen er - og videre ud langs stranden. Her er flere restauranter, hvor du kan sidde i sandet og få grillet fisk og blæksprutter. Nyd en tør sherry til fisken.

Kvaliteten af maden er ok – men sceneriet er helt i top.

4 barer i Málaga, du ikke må gå glip af

La Tranca – bestil Vermouth der!

Calle Carretería, 92, 29008 Málaga, Spanien

En festlig bar for alle aldre, vi kommer i snak med andre gæster hver gang.

Der står oftest folk langt ud på gaden. Så gå lidt ind, her kan du bestille vermouth og få den rakt over af dem, der står nærmere baren ☺

De spiller gamle spanske hits, og alle spanierne synger med. Det er virkelig et livligt og rart sted.

Vi er sikre på, at deres vermouth er rigtig god kvalitet – for den er fra Dimobe, samme vinhus som laver vores vermouth.



Bodega Antigua Casa de Guardia - Virkelig gammel bar med Malagavin, prøv både en tør og en sød (Seco y dulce).

Alameda Principal, 18, 29005 Málaga, Spanien



Baren har eksisteret siden år 1840, og det er som at træde ind i en tidsломme. Tjenere i hvide kitler (også den unge tjener med tatoos ☺), virkelig gamle tøndes med malagavin i mange udgaver. Mange får blends fra flere tøndes. Vinene er lokale og traditionelle. Du

får serveret i små glas, og din regning bliver skrevet med kridt på baren, der hvor du står. Der er altid god stemning og ofte noget underholdende – som fx en gæst, der synger eller en der står og koger skaldyr til dagens tapas.

Baren ligger tæt på madmarkedet Mercado Atarazanas (åbent 8-15, lukket søndag), hvor du kan beundre de mange frugt- og grøntboder, og det bugnende udvalg af kød, oste, fisk og skaldyr, og hvor du kan få dig en tapas ved en af de små hyggelige tapasbarer i markedshallen. Det er også muligt at sætte sig udenfor med tapas og vin.

Batik

Tagterrassebar med udsigt over ruinerne i Málaga centrum, gågaderne og havet.

Calle Alcazabilla, 12, 29015 Málaga, Spanien

Gå ind i lobbyen, og tag elevatoren til toppen. Nyd en vermouth eller en café con hielo (kaffe med is)



Bestil caffè solo con hielo (je.lo), rør lidt sukker i kaffen og hæld den over i glasset med isterninger, sving glasset, lad det stå lidt til kaffen er helt kold. Nyd iskaffen og udsigten.

Breakfast at Tiffany's

29015, Calle Alcazabilla, 11, 29015 Málaga - på Strøget lige over for Batik

Vi har aldrig fået deres morgenmad, men det er en lille virkelig hyggelig bar, hvor ejeren selv serverer. I sofaen udenfor kan man i vinterhalvåret være heldig at få formiddagskaffen i solen eller et glas af ejerens hjemmelavede Vino Caliente (spansk gløgg).

Mad**Los Patios de Beatas**

Calle Beatas, 43, 29006 Málaga

En restaurant gemt lidt væk i den centrale del af den gamle bydel - et sted, I bare skal prøve. De har vinotek og tapasbar foran og restaurant bagerst. Husk at bestille bord.

Hvis der ikke er så mange gæster, kan I få fuld opmærksomhed fra deres sommelier. Spørg, om I kan få en vinsmagning til jeres middag.

I vinoteket er der mulighed for at smage kvarte og halve glas af store vine, som fx vine fra det legendariske vinhus Vega Sicilia i Ribera del Duero

**Taberna el Mentidero**

Calle Sánchez Pastor, 12, 29015 Málaga

En ret god fisketaberna og tapasbar, hvor du også kan se spanske fodboldkampe på storskærm helt inde i bunden af lokalet. Tjeneren (der serverer udenfor), vi har haft nogle gange, er både sjov og dygtig. Vi har hygget os og følt os virkelig godt tilpas hver gang.

**Los Mellizos**

Calle Sancha de Lara, 7, 29015 Málaga

Den bedste Paella, vi har fået i Málaga. Der er både restaurant og tapasbar – gå endelig derhen og bestil bord, før I shopper, for der er altid kø. Mange lokale får deres frokost her. (De har vine fra Vizcarra her)

La Recova Málaga

Pje Ntra. Sra. de los Dolores de San Juan, 5, 29005 Málaga

Vizcarra 15 meses en Barrica



En lille café, der også er genbrugs- og kunsthåndværkbutik.

Her kan du få en traditionel, lokal morgenmad – virkelig billigt. Så får du smagt det lokale "pøsesmørrepålæg" og en fantastisk tomatmarmelade.

El Meson de Cervantes

Calle Álamos, 11, 29012 Málaga

Et underholdende sted, både hvad angår personalet og maden, og det er et must at prøve deres grillede blæksprutte! Spørg efter lokale vine, de har et godt udvalg.



Málaga - en by med historie og sjæl



Store gengivelser af avisforsiderne efter Francos død, er lagt ned i belægningen på det store torv, der forbinder mange af strøggaderne i Málaga

Pedro Ximénez, sød Málagavin fra Dimobe



HELT ALMINDELIGE VIN-NYDERES ORD OM L'ARLEQUI

Den er fyldig og giver
smagsløgene en
uforglemmelig oplevelse

Blød røget fad

Kraftig smag
af krydderier
og fad

Smagsmæssigt
får man en
oplevelse af frugt,
nød og skønhed

Suveræn
til simremad

Friskhed

God til fest
og farver, eller
romantik i
stearinlysets
skær

Eftersmagen der
holder længe

Rummelig smag



Kraftig, fyldig

Man bliver glad
af den

Potentiale til at
udvikle sig, enten på
et år - eller i løbet af
en aften

Intensitet,
"Varme"

Efterårsskov

En dejlig kraftig
rødvin
-der er perfekt
til rødt kød og
gode venner

Glad vin

Fyldig smag af
solmodne mørke
bær og modne
blommer

Kompleks og fyldig og
dog elegant



Grapeland - taste & story
www.grapeland.dk - facebook: grapeland.dk - instagram: grapeland.dk

OPSKRIFTER med vin i

KIKÆRTER & BØNNER I PIKANTSAUCE
OG RISOTTO MED AND & SVAMPE



Risotto med
and og svampe



Kikærter og bønner
i pikantsauce

{ Charites
Favorit }

{ Prebens
Favorit }

Kriteriet for disse to retter er, at de indeholder min 2 dl. vin, men de kan bære væsentligt mere ☺

Hvilke vine er gode at bruge i madlavning? - se det på grapeland.dk

Hvad er en god køkkenvin:

For os er en god køkkenvin, dvs. vin, mens vi laver mad, en vin med fylde og lang eftersmag. Der er få andre tidspunkter, hvor vin er så skøn, som når man laver mad. Men man skal jo helst ikke have for meget, inden maden er klar, og derfor er en lang eftersmag perfekt, da man ofte har nok at lave med madlavningen.

Charites bedste madlavningsvin er Ática tres x tres

"En hvidvin, som jeg også kalder min dansevin - da den altid gør mig glad".

Preben kan bedst lide rødvin eller en iskold cava, mens han laver mad - bare kvaliteten er i top ☺



Denne ret smager fantastisk sammen med Parató Xarello, der med sin modne syre og friskhed spiller godt sammen med retten. Eller prøv den med en let rødvin, fx 12@ lavet på druen Trepát, en let og krydret vin med elegant syre.



Xarello, Parató



12@, Carles Andreu

Kikærter og bønner i pikantsauce

DU KAN PUTTE FORSKELLIGT GRØNT I RETTEN, ALT EFTER HVAD DU HAR, OG HVOR MEGET RETTEN SKAL MÆTTE, FX GULERØDDER, SØDE KARTOER, SQUASH, HOKAIDO, BUTTERNUT SQUASH ELLER KÅL I STYKKER PÅ CA. 5X5 CM. KARTOER ER OGSÅ GODT I RETTEN. DET ER ALTSÅ EN GOD VEGETARRET AT BRUGE RESTER I. BRUGER DU GRØNTSAGER, TILSÆTTES DE SAMMEN MED TOMAT MV. ELLER LIDT EFTER, AFHÆNGIGT AF HVOR LÆNGE DEN ENKELTE GRØNTSAG SKAL HAVE.

DET SKAL DU BRUGE

- 1 glas kikærter – min. 250 g.
- 1 glas hvide bønner – min. 250 g.
- 1 stor rød peber i tern
- 1 stort løg – hakket fint
- 2 fed hvidløg, hakket/revet
- 50 g. mandler, middelfint hakkede
- 400- 500 g. spinat
- 1 lille glas tomate frito – min. 300 g. (eller hakkede tomater, som friteres let i olivenolie på en pande)
- 2 glas rødvin
- 2 laurbærblade
- 1 chipotle chili, hakket eller 2 tsk. røget paprika
- 0,5 g. safran
- Olivenolie
- Salt og peber

OPSKRIFT

I en gryde, høj pande eller allerbedst, en spansk Cazuela i ler, steges peberfrugten i en god sjat olivenolie i 8-10 min, tilsæt løg og steg 5 min mere. På en gang tilsættes, tomat, 2 glas rødvin, safran, laurbærblade, mandler, chipotle, hvidløg og lidt salt. Kog retten sammen i 15 min., tilsæt kikærterne, de hvide bønner og spinat og kog yderligere 5-10 min, til det er godt integreret i retten, smag til med salt og peber. Server med brød og salat

Tip: Chipotle chili kan byttes ud med chorizo, så steges den i skiver, som det første på en tør pande, hvorefter resten af opskriften følges.

Kan fint bruges på tapasbordet.

TILBEREDNINGSTID:
CA. 1 TIME

Risotto med and & svampe

NORMALT ER DET RØDVIN DER PASSER BEDST I RETTER MED MØRKT KØD SOM AND MEN MED RISOTTO ER DET ALTID BEDST MED HVIDVIN.

MAN SKAL VÆRE OVER RISOTTOEN DET MESTE AF TIDEN. DET GIVER TID TIL KØKKENHYGGE OG MÅSKE EN LILLE VINSMAGNING MED DEN VIN, I VIL NYDE TIL MADEN. SE PÅ GRAPELAND.DK I MENUEN "VIDEN", HVORDAN I LAVER EN VINSMAGNING MED ÉN VIN ELLER FLERE NATURLIGVIS.

Nit de Lluna, Mas Vicenç



DET SKAL DU BRUGE

- 1 Løg - hakket
- 200-500 g. svampe, gerne blandede og tørrede opblødt svampe (hakket groft)
- 1-2 stykker andebryst
- 2 fed hvidløg (hakket/revet fint)
- 1 spsk. hakket frisk timian eller 1-2 tsk. tørret timian
- 2-3 stilke bladselleri (hakket groft)
- 1/2 L bouillon (Grøntsags eller kyllinge-)
- 300 - 500 g. risottoris, alt efter hvor mange I er, og hvad tilbehøret er (300 g. er nok til 4 personer)
- Salt/peber
- Min. 2-3 spsk. smør
- Ca. 2 dl hvidvin – gerne mere
- Revet ost/parmesan – efter smag
- Evt. lidt olivenolie
- Evt. vand

OPSKRIFT

Varm en pande op, og læg andestykkerne med skindsiden nedad. Steges mens resten af risottoen laves. Det kan være en god idé at lægge et stænkklåg over! Vend stykkerne, når de er mere end halvt tilberedte, og meget af fedtet er smeltet (denne fedt kan tilsættes risottoen).

Varm 1 spsk. smør og steg først de hakkede løg i 5 min. Tilsæt lidt mere smør og svampene. Steg yderligere 5 min. Derefter tilsættes hvidløg og bladselleri, der også steges 5 min.

Tilsæt ris, timian og evt. lidt olivenolie, og steg godt igennem med blandingen på panden, så risene suger godt med væde. Tilsæt ca. to dl. hvidvin og rør godt igen.

Tilsæt bouillon til det dækker risene, og krydr med salt og peber. Rør rundt og kog ved svag varme. Tilsæt gradvist mere bouillon (og herefter vand og evt. lidt mere hvidvin), indtil risene er møre - risottoen bør være cremet, og bestemt ikke tør som ris ellers er.

Efter ca. 15 min. skæres det stegte andebryst i tern og tilsættes risottoen, evt. med lidt af andefedt.

Lige inden servering tilsættes revet ost/parmesan og evt. 1-2 spsk. smør, rør rundt til smør og ost er smeltet og fordelt i risottoen. Smag til med salt og peber.

Server med grøn salat, evt. helt enkelt med spæde spinatblade eller blandede grønne salatblade med en god sjat lækker olivenolie. Prøv fx med vores olivenolie lavet på sorten Picual eller Hojiblanca – de har en kraftig skøn smag.

Find flere opskrifter på Grapeland.dk

Baladiña, Lagar de Besada



Hertil passer en frisk og fyldig hvidvin fra Galicien, prøv fx Baladiña på druen Albariño, en let saltet vin med virkelig elegant syre, fedme og fylde. Er du mere til rødvin, så prøv Nit de Lluna fra Mas Vicenç, hvis mørke bær og runde vaniljesmag vil passe perfekt med anden, uden at være for kraftig til risottoen.

TILBEREDNINGSTID:
CA. 1 TIME

At parre vin med mad

MAD OG VIN HAR STOR INDVIRKNING PÅ HINANDEN.

VI SYNES IKKE, AT DER ER NOGET RIGTIGT ELLER FORKERT - DET ER DINE SMAGSLØG, DER BESTEMMER OM NOGET ER EN GOD ELLER DÅRLIG KOMBINATION!
SÅ NYD ENDELIG RØDVIN TIL FISK - HVIS DET ER DET, DU KAN LIDE.

Om at parre vin med mad

Vi bliver meget ofte spurgt, hvilken vin der passer til en bestemt ret - og med god grund. For det øger smagsoplevelsen betragteligt, hvis vinen enten giver et medspil eller et klædeligt modspil til maden.

Der er flere måder at matche mad og vin. Helt klassisk sagt er mad og vin fra samme område et godt match. Let vin til lette retter, sødlig eller krydret vin til stærk og krydret mad. Balance mellem styrken og smagen på både mad og vin - så det ene ikke overdøver det andet - tænk tilbehøret ind, det er ofte her mange af smagene er.

Du kan også tænke i smagskombinationer ved enten at lave et sammenspil, så der kommer en synergieffekt mellem mad og vin, eller lave et modspil, så vinen tilføjer smage (syre, sødt mv) som ikke er i maden.

Det kan fx være en syrlig vin til mad, der ikke

har syre, lidt ligesom at servere syltede agurker til et måltid for at gøre smagen i middagen komplet.

Stærk mad kan virkelig neutralisere smagen i en vin. Men stærk mad får fx en smule sødme og rundhed frem i den fadlagrede hvidvin Ática fra Parató i Penedés. Lidt overraskende for smagsløgene får vinen nyt liv af maden. (Og når det brænder lidt i munden er kold hvidvin med kraftig smag helt perfekt).

Du kan få fif til at teste dine smagsløg og læse mere om, hvordan dine smagsløg påvirkes af mad og vin på vores blog på grapeland.dk

- Om at bruge vin som krydderi i maden
- Prøv en lille test af dine smagsløg. Det giver en aha-oplevelse af, hvordan smagsløg og dufte i næsen fungerer!

Ática Tres x Tres, Parató



Grapeland Chatbot

HVILKEN VIN PASSER TIL MADEN - SKRIV EN RET OG VORES MESSENGER CHATBOT GIVER DIG SVAR MED DET SAMME

Grapelands chatbot giver dig respons med det samme. Først får du helt kort og generelt information om, hvilken type vin der passer til din ret, og tre konkrete forslag til vine, der på hver deres måde vil passe til. Her kan du se på beskrivelsen under vinen, hvilken der passer til dine smagsløg, og hvilken type vin du har mest lyst til.

Sådan får du en "snak" med vores chatbot: Du kan enten gå på vores facebookside og klikke på "Send besked" lige under profilt billedet. Eller du kan gå i din messenger app, klikke på fotoikonet i bunden. Holde din finger på midten af skærmen, til der kommer en cirkel, holde cirklen hen over messengerkoden her - så kommer du direkte ind i vores chatbot.

Vælg vin både efter stil og dine smagsløg

Med vores nye chatbot har du svaret lige ved hånden - og det kommer prompte ☺ Så du kan vælge en vin, der passer både til maden og til jeres smagsløg. Vi vil vi rigtig gerne hjælpe med at guide dig til smagfulde oplevelser - både i butikken og via vores messengerobot.

Vi håber, det bliver en hjælp til dig - og at du får lyst til at udforske at sætte mad og vin sammen.

Du er meget velkommen til at give os respons om vores Chatbot - vi udvikler den nemlig løbende.



Altid rabat på dine
ymelings Vine

Bland/køb:

6-23 Flasker 10% rabat.

24+ Flasker 15% rabat.

(Rabatten er kun på normalpriser)



Grapeland
taste & story

Parató

PARATÓ ER ET GAMMELT FAMILIEVINHUS, OG FAMILIEN HAR OPRINDELIGT HAFT MARKER PÅ MONTJUÏC I BARCELONA (DER HVOR DEN OLYMPISKE BY LIGGER).

De havde tidligt en vinpresse, så de kunne lave vin til at sælge af, men den spanske borgerkrig gjorde det umuligt at fortsætte der.

Hver gang vi har besøgt vinhuset eller er mødtes i Barcelona, har Josep taget os på virkelig lækre restauranter til frokost. Restauranter hvor

Vinproduktionen startede op igen i 1975.

I dag føres vinhuset videre af de fire søskende, Josep, Montse, Esther og Jordi Elias Terns, der hvor deres far, Josep Elias Andreu, i start 70'erne begyndte at opkøbe marker. Marker der lå omkring familiens sommerhus i Penedés.

Siden har familien udvidet med mange flere marker, men de sælger stadig en stor del af deres druer til større vinproducenter - og beholder de bedste til deres egen vinproduktion.

Parató laver cava, hvidvin, rosévin, rødvin og olivenolie – og det har lige fra starten været nogle af vores bedst sælgende cava og vine, og de holder en meget høj standard år efter år. Olivenolien var den første vi tog hjem, og den satte hele vores olivenolieeventyr i gang.

Denne elegante og milde olivenolie laves i et meget begrænset antal: ca. 300 liter om året. Olien hældes på vinflasker med sin egen specielle prop. Det er en ekstra jomfruolivenolie på olivensorten Arbequina.

Vi har besøgt vinhuset en del gange efterhånden på flere forskellige tider af året. Så vi har både smagt vin, der ikke er gæret færdig (hvor der stadig er sødme tilbage fra de solmodne druer), og vine på mange forskellige stadier på vej mod den endelige vin. Vi har også været med til at smage forskellige coupager (blanding af basisvine – på hver sin drue), hvor de endnu ikke har bestemt, hvordan den endelige blanding til fx Finca Renardes ender med at blive.



Passió, Parató

Du kan også besøge vinhuset Parató, når du er i nærheden – eller spise på de restauranter, som de lokale holder af – kom i Grapeland og hør mere.

man ikke lige kan se, hvor fantastisk maden er, når man står udenfor.

Josep var på besøg hos os i november 2017, hvor vi holdt vinsmagninger, og vores kunder kunne komme og få en snak i butikken.

Vinsmagningerne med Josep var fyldt med sjove historier. Han er meget vidende, afslappet og alligevel fuld af indsigt i vens verden, han er jo også vokset op med drueplukning, vinproduktion og vinmarker at lege i.



Enric (ønologen), Charité, Preben, Josep, Montse



Bonusinfo:

Parató er det første vinhus, Preben mødte, da han i marts 2013 var på sin første vinmesse for at finde de rette vine til at virkeliggøre hans drøm om at arbejde med vin igen.

I 80'erne var Preben leder af Magasins vinafdeling i Aarhus, men flyttede til transportbranchen, da vores familie blev mere end to. Siden har han mange gange haft trang og lyst til at gøre alvor af at vende tilbage til vinbranchen, især når vi har været på vinture og besøgt vingårde som turister. Og med Parató som det første vinhus på hylderne blev drømmen til virkelighed.



Samsó, Parató



Extra virgin olivenolie

LÆS HER, HVORDAN DEN LAVES, OG HVORDAN EN RIGTIG GOD OLIVENOLIE SMAGER

En rigtig god olivenolie har en fin balance mellem friske grøntsager, bitter smag og følelse af peber i halsen i slutningen af smagen.

En extra virgin olivenolie laves til olie inden for max. 24 timer fra oliverne er høstet – og som regel inden for et par timer efter høst. For alle vores olivenolier fra Supremo gælder det fx, at der kun går 3-4 timer fra høsten i marken til olien er færdig og klar til at blive fyldt på flasker.



Olivenhøst

Temperaturen må på intet tidspunkt under produktionen være højere end 28 grader celsius. Den korrekte term for dette er "kold udvinding", da olien ikke længere presses ud af oliven, men centrifugeres, så frugtkød, vand og olie adskilles.



Processen for at lave olivenolie er kort fortalt:

Oliven knuses/hakkes med hamre og knive (maskinelt), røres til en lind masse, centrifugeres (hvilket adskiller olien fra frugtkød, sten og vand) og til sidst filtreres olien i et filter af cellulosepapir.



Smag på olivenolie

Grundlæggende for en god extra virgin olivenolie er, at den er delikat og velsmagende. Også i sin rene form. Den har aromaer, der minder dig om frugt (oliven er en frugt), med noter af urter.

I munden skal den være afbalanceret, behagelig, ren og frem for alt velsmagende. Al god olie skal være bitter (mere eller mindre) og have en snert af noget krydret/peber. Intensiteten af denne krydrede fornemmelse i halsen afhænger af sorten.

Prøv at smage olivenolie på en teske, det er en ret delikat oplevelse, og din mund bliver ikke fedtet ind, som hvis det var andre fedtstoffer du puttede i munden i en ren form.

To olivenolier af samme olivensort kan smage ret forskelligt, når de er fra små produktioner. Som for vin betyder jordbund og klima meget for smagen i olivenolie.

I Grapeland kan du altid få en smagsprøve på alle vores olivenolier og blive klogere på, hvad du foretrækker, samt få viden om olivenolie.

Ethvert måltid i Spanien begynder med olivenolie



Extra virgin olivenolie er rigtig god at stege i – der har været meget for og imod dette i de senere år – men den seneste forskning, undersøgelser og sammenligninger viser, at det er en af de bedste olier at stege i.

Brug forskellig olivenolier til stegning, til mayonnaise, i salater, på brød osv. En meget mild olivenolie på sorten Arbequina er virkelig god til at lave mayonnaise med, en smagfuld Picual er skøn på fx blancheret grønkål eller spæde spinatblade. Og prøv sorten Hojjablanca på serranosinken eller i en salat af hvide bønner, persille og rødløg.

KOM IND OG SMAG HVOR FØRSKELLIGE DE ER



OPSKRIFTER på tapas

ENSALADA RUSSIA & TORTILLA ESPAÑOLA



Ensalada Russia



Tortilla Española

To virkelig klassiske tapas, som fås på selv den mindste tapasbar. De kan bruges som frokost sammen med salat og brød, til forret og naturligvis på tapasbordet.

Rigtig mange vine passer til tapas. Men vi går efter yngre vine, der ikke har megen fadlagring.

Prøv fx den friske sprøde hvidvin Gala på druen Verdejo, den unge saftige og frugtige rødvin Primera Generation fra Navarra, der er lavet på druen Garnacha. Eller hvis du foretrækker en rødvin med lidt mere alder og fylde, så prøv Clónic, en rødvin i den mildere ende af kraftig ;)



Ensalada russia

EN AF TAPASKLASSIKERNE - VI HAR ALDRIG VÆRET PÅ EN TAPASBAR I SPANIEN, SOM IKKE HAVDE DENNE PÅ MENUEN!

DET SKAL DU BRUGE

- 1½-2 dl. mayonnaise - lav den evt. selv
- 4 store kartofler
- 2 store gulerødder
- 1 dl ærter
- 1 bagt peberfrugt: gerne dem på glas. Hvis friske: skær stilken af og fjern kernerne, smør peberfrugten med olivenolie og lidt salt, grill den i ca. 10-15 min eller bag den i ovnen i en ovnfast skål ved 175 grader i 20 min. Det gør ikke noget, at skrællen bliver lidt sort. Fjern skrællen efter endt bagning
- 8-10 store grønne oliven uden sten og nogle til pynt
- 3 æg
- 2 dåser tun

Clónic, Cedo Anguera



Gala, Tres Pylares



OPSKRIFT

- Kog æggene
- Hårdkogte æg: Læg æggene i koldt vand i en gryde, så det lige dækker. Læg låg på. Når vandet koger, sluk for varmen og lad dem stå i ca. 12 min.
- Kartofler skrælles og skæres i medium tern (ca. 2x2 cm.)
- Gulerødder skrælles og skæres i små tern (ca. 1x1 cm.)
- Kog i en gryde:
- Først de store kartofler i tern. Efter ca. 7 min tilsættes gulerodsternene
- Kog til begge dele er mørt – ca. 5- 7 min mere.
- Hæld de frosne ærter ved og rør lidt rundt, så de kan tø op ved varmen fra de andre grøntsager. Hæld gennem en si og stil til afkøling.
- Pil de hårdkogte æg og del dem op i hvider og blommer.
- Hviderne hakkes groft. Blommerne hakkes fint og stilles til side i en skål.
- I en stor skål blandes:
- Ca. 1 dl. Mayonnaise, tun (afdryppet) og lidt salt.
- Tilsæt derefter de kolde kogte kartofler, gulerodstern, ærter og de hakkede æggehvider. ½ bagt peberfrugt hakkes groft og røres i blandingen
- Oliven hakkes groft og røres i blandingen
- Smag til med salt og peber
- Anret salaten på et fad, i en "høj".
- Pynt først med de hakkede æggeblommer, derefter peberfrugt i strimler og oliven. Server med brød eller brødstænger.

TILBEREDNINGSTID:
50-60 MIN.

Tortilla espanola

TRICK TIL AT LAVE DEN KLASSISKE SPANSKE KARTOFFELOMELET, TORTILLA ESPAÑOLA, SOM EN SPANSK BEDSTEMOR :)

TORTILLA ER NOGET, VI OFTE FÅR PÅ VINHUSENE TIL SMAGNINGER. DE SKÆRES UD I MUNDRETTE TERN PÅ FADET, OG SÅ TAGER MAN STYKKERNE MED EN PIND.

HVIS DET ER BEDSTEMOREN, DER HAR LAVET DEN, ER DET HIMMERIGSMUNDFULDE.

TRICKET, VI HAR HØRT RIGTIG MANGE STEDER ER, AT BRUGE RIGELIGT MED LØG OG HAVE GOD TÅLMODIGHED.

DET SKAL DU BRUGE

- 2 store løg – skræl, halver og skær i tynde skiver (ca. 2 mm.)
- 3 store kartofler – skræl og skær i skiver (ca. 4 mm.)
- Olivenolie
- 1 fed hvidløg, fint hakket
- 8-10 æg
- Salt

Måske har du oplevet, hvor tykke og luftige de kan være på en tapasbar i Spanien. De er sandsynligvis lavet i en af de specielle pander til tortilla, hvor to pander er lavet, så de lukker tæt sammen. Det giver både damp indeni og gør det meget nemt at vende tortillaen. (Vi har set dem i mange køkkentøjsbutikker i Barcelonaområdet).

Man kan også bruge et låg, eller finde to pander, der kan passe sammen.



OPSKRIFT

I en tortillapande, eller i en dyb pande steges løgene i rigeligt olivenolie, ved svag varme og i lang tid, gerne 10-15 min. – det betaler sig virkelig at være tålmodig, og det giver en klædelig sødme i tortillaen. Rør jævnlige. Tilsæt lidt salt, kartoflerne og hvidløget og evt. mere olivenolie, steg videre ved svag varme, til kartoflerne er næsten møre. De skal ikke brunes.

Imens piskes æggene godt i en stor skål – det skal være en lind og ensartet masse - jeg pisker som regel med et piskeris i 4-5 minutter eller længere.

Hæld blandingen af kartoffelskiver og løg i æggemassen og bland godt rundt. Varm lidt mere olie på panden og hæld blandingen på, fordel kartoflerne jævnt, og klik den anden del af tortilla panden på, eller læg en anden pande eller et låg over.

Steg ved svag varme, hold varmen så svag, at tortillaen ikke brænder på - den må gerne få farve – når den er næsten tør på toppen vendes tortillaen.

Sådan vender du nemmest tortillaen:

Tag den øverste pande af, sæt den på blusset og hæld lidt olivenolie på. Når det er varmt, sættes den over tortillaen på den anden pande og vendes. Hvis du ikke har en tortillapande, gøres det nemmest ved at tage fat om panderne med grydelapper og vende den i et fast og hurtigt tag.

Du kan også lægge en stor tallerken/et fladt grydelåg over panden, og med grydelapper og et fast og hurtigt tag vende panden, så tortillaen er på tallerkenen. Hæld lidt olie på panden og lad tortillaen glide ned på panden igen – nu skal den kun steges lidt mere for at være færdig – ca. 3-5 min., gerne ved en lidt højere temperatur. Her er det vigtigt at dække tortillaen til igen, for den vokser og bliver lækker luftig, lidt som en soufflé.

En tortilla kan bruges på mange måder:

Server tortillaen varm eller kold til en grøn salat, en simpel tomatsalat, som tapas, til vinsmagning, i sandwich, eller top den med en blanding af sorteret kål og bønner og rå hakket rødløg og persille på toppen.

TILBEREDNINGSTID:
CA 35-45 MIN.



Finca de los Arandinos Reserva



Lav din egen vinklub

Lias, A Coroa



I Grapeland har vi mange vinsmagninger for vinklubber, madklubber, personalevinklubber vennegrupper, grupper fra en villavej osv.

Det er mere eller mindre seriøse klubber. Faktisk er langt de fleste grupper/klubber en flok af mennesker, der egentlig bare gerne vil være sammen med andre om oplevelser med god vin og mad. De samles om interessen, får oplevelser og smagt vine, som de ikke ville gøre for sig selv.

Det at smage flere vine på samme tid, og dermed kunne sammenligne, er en af de virkelig interessante smagsoplevelser til en vinsmagning.

Det kan være faste intervaller eller bare når nogen tager et initiativ. Nogle klubber indbetaler et beløb jævnlige, andre betaler, når der er et arrangement.

For både garvede og nybegyndere er der oplevelser og viden at hente i vinsmagninger – og man kan sagtens gøre det sammen, på tværs af erfaringer i vinens verden.

Vinklub – opret en selv

1. En gruppe venner/kolleger/familie – antal medlemmer kan være alt fra 2 til 50+ medlemmer. Vi vil foreslå et minimum af 6 personer, så der kan komme snak, erfaringer og input og ikke mindst dynamik i gruppen.
2. Lav en konkret forespørgsel – så det ikke bliver ved snakken (Se forslag til det herunder)
3. Aftal det første møde, og bliv her enige om konceptet: fx interval af arrangementer, rammer for ind- og udmeldelse, rammer for indhold i arrangementer, skal I skiftes til at finde vinsmagninger at gå til, skiftes til at være tovholder på et arrangement, skal der være en bestemt øvre ramme for emner og mødeintervaller, skal I skiftes til at være vært, er det mere

løst og bare når nogen tager et initiativ, prisniveau, betaling ved møde/kontingent/ved hvert arrangement og evt. et navn og oprettelse af en facebookgruppe eller anden måde at kommunikere internt i gruppen.

At lave rammer for jeres klub giver tryghed for alle i gruppen, så I kan koncentrere jer om indholdet ved arrangementerne og nyde oplevelserne. Desuden kan alt jo laves om og tilpasses, når I har fået erfaringer sammen i gruppen.

Eksempler på oprettelse af forskellige typer af vinklubber: Du har sandsynligvis allerede talt med forskellige venner/kolleger om vin og mad, så du ved måske allerede, hvem der kunne være interesseret.

kunne være interesseret.

Hyggeklubben: Du sender en fælles besked ud eller spørger, når du taler med dem, som du tror vil være interesseret. En besked kunne lyde således: "Jeg ved du/l også er interesseret i vin. Så hvad med at oprette en vinklub? En klub, hvor

vi nyder god vin og hygger, samtidig med, at vi undersøger og bliver klogere på vinens verden sammen. Jeg foreslår, at dem, der har lyst til at være med, mødes hos mig xxxdag d. xx. kl. xx.xx. Sig endelig til, hvis der er nogen, I vil foreslå kommer med til mødet ☺
Jeg vil foreslå, at alle tager en tapasret med – så står jeg for vinen!"

Den mere seriøse klub: Næste gang du planlægger at tage til en vinsmagning eller vinmesse, spørger du dem, du tænker vil være interesseret i en vinklub, om de vil med. Og om de evt. kender andre, der kunne være interesseret. Denne type vinnyder har helt sikkert nogle i deres netværk,



Tip

Prøv at åbne alle de 2-3 vine, I måske alligevel vil nyde i weekenden, allerede fredag. Smag et mindre glas af hver, brug to-tre glas, så det er muligt at sammenligne flere gange. Start med den yngste vin, eller den med mindst fadlagring, og gå så fremefter. Find flere tips til at få vin-smagsoplevelser på grapeland.dk

Saó Blanc, Mas Blanchi i Jové



der også er meget optaget af vin. Måske er det bedst at ringe personerne op og få en snak om din ide. Til en vinmesse kan I så tale på kryds og tværs og kredse jer ind på, hvem der vil være virkelig interesseret og luften idéen om en mere seriøs vinklub.

Den mere løse: Tag selv initiativ til en vinaften, hvor du inviterer dem, du har lyst til – naturligvis gerne nogen, du tænker er vininteresserede. Det kunne også være, at du spørger de samme personer, om de vil med til en vinmesse eller vinsmagning (Fx i Grapeland ☺)

På grapeland.dk finder du:

- Viden om, hvordan du smager på vin
- Vejledninger til at arrangere en vinsmagning
- Fif til at sætte ord på smagene
- Skemaer til din vinsmagning

På de næste sider finder du et forslag til en vinevent, du selv kan holde. Du får her både beskrivelse af eventen, forslag til emner, forslag til mad mm. tjekliste til det praktiske og forslag til en indbydelse, du kan sende ud.

På grapeland.dk kan du finde viden om at smage på vin.

Du kan også finde forskellige skemaer til at printe ud og bruge til noter ved smagningen, eller skemaer med forskellige skalaer til at vurdere vinene. De kan også bruges, hvis I laver det til en konkurrence.

de la Madre, Mas Que Vinos



Læg ved arrangementet op til, at det kunne være interessant og hyggeligt at gøre noget å la dette en gang i mellem – men vær forberedt på, at du måske selv skal være primus motor for, at det sker. Det, du arrangerer/er med til at arrangere, behøver jo ikke at være hjemme hos dig hver gang.

Du kan også gøre det i meget mindre skala – prøv fx at lave en lille vinsmagning med 3-4 vine før en middag med vennerne. Sørg for, at der er flere forskellige vine, i stedet for flere flasker af samme vin, og et separat glas til hver vin. Det at smage flere vine samtidig giver mulighed for at finde ud af, hvilken af vinene, I hver især bedst kan lide. Det giver også mulighed for en lille decideret vinsmagning med snakke om vinene. Og for at smage forskellige vine til samme mad – det gør jer klogere på jeres smagsløg, når I smager fokuseret, koncentrerer jer om smagen og beholder vinen lidt længere i munden.



Vinudfordringen

FÅ PRÆSENTERET NYE VINE, MÅSKE MED SJOVE HISTORIER.

Koncept:

Alle tager en flaske vin med hver (eller gå sammen to og to). Opgaven er at tage en vin med, der er speciel på en eller anden måde. Prisen er ikke det vigtigste, fokus er at få nye vinoplevelser.

Det kan være frit, hvad man vælger at tage med, eller der kan være et fælles tema.

Her er nogle forslag:

- Vin fra et bestemt område, fx La Mancha, eller Priorat i Spanien
- Vin fx fra et område/land, hvor man ikke kender vinene så godt endnu
- Alle tager en vin med hjem fra sommerferie – også hvis det er i Danmark
- Den bedste hvidvin man kan finde i et bestemt prisleje, fx 100 – 120 kr.
- Magnumflasker
- Cava og andre bobler
- Rødvine med klassisk etiket
- De vildeste etiketter, man kan finde
- Den etiket, man synes er flottest
- En vin med noget bestemt på etiketten, fx en fugl
- Vine der af sælgeren beskrives som fx terrassevin, god til grill/fisk/lyst kød/ost/ osv., årets julevin, ugens bedste tilbud etc.
- En vin, hvis navn begynder med "L" / eller et andet bogstav
- En bestemt drue, fx Tempranillo eller Chardonnay.

Obs: mange druer bruges både til rød, hvid, rosé og bobler,

Sjovt nok:

I Spanien hedder smagning: "degustación" – og sjovt nok hedder: "jag kan lide det": "me gusta". Så det at smage siger ikke kun noget om at smage, men også om at smage, om du kan lide det ☺

det gælder fx Pinot Noir, men det kan måske bare gøre det sjovere.

Beskrivelse af eventen/konceptet:

Alle tager en flaske vin med - enten efter et bestemt tema, eller helt frit valg.

Der er stor sandsynlighed for, at dine venner får en sjov og interessant oplevelse ud af at skulle finde vinen til denne event. Mange er usikre på, hvordan man finder en vin der smager godt, til en god pris, men med en opgave som beskrevet ovenfor, er der et andet fokus. Og vi er sikre på, at vinhandleren vil synes, at det er en sjov opgave at hjælpe med at finde den rette vin.

Vi ville i hvert fald gøre vores yderste til, at du fik en vin, der levede op til kravet og viden om vinen med til selskabet.

Man skiftes til at præsentere sin vin, flasken sendes rundt, så alle kan få en smagsprøve – husk, at der skal være lidt til alle. Det kan være, at flasken skal rundt igen, så alle også kan vurdere etiketten. Til sidst stilles vinen et sted på bordet, hvor de fleste kan se den.

Så smages der på vinen – (se fif til det på grapeland.dk). Det er fint at notere/give point undervejs, så man kan huske sine smagsoplevelser og evt. kan sammenligne til sidst.

Find forslag til pointgivning og smagsskemaer på grapeland.dk.

Mad

Alle tager en tapasret med, som kan nydes enten sammen med den vin, samme person har med, eller I kan vente, til I har smagt lidt af alle vinene, og så tage resten af alle vinene til maden.

Hvis I har lyst til en konkurrence, kan I tælle de points, der er givet, sammen efter smagningen og udråbe en vinder. Evt. kun med de points, som andre end vinens ejer har givet. Præmie: man kan vinde æren, I kan have en pokal, en gave eller lade præmien være, at vinderen afholder næste event.

En indbydelse kunne lyde:

Er du frisk på en vinudfordring?

Tag en flaske vin med – det skal være en vin med den vildeste etiket, du/I kan finde. Prisen er ikke vigtig, men det ville være godt, hvis du/I har lidt viden om vinen, og meget gerne en sjov historie om, hvorfor du/I valgte netop den.

Vi skiftes så til at fortælle og smage hver vores vine.

- Tag én flaske vin med pr. person/par – som har den vildeste etiket du/I kan finde
- En tapasret – gerne noget, du tror vil passe til den vin du/I har med
- Tid og sted for eventen

Vi sørger for brød og dækker op med glas mm. Og finder naturligvis selv en vild vin

Vi glæder os til at få nye vinoplevelser med dig/Jer ☺ – giv venligst besked senest (dato) om du/I kan komme.

Det skal du sørge for.

Pardelasses, Aixalá Alcait

- Indbydelse
- Vinen, du selv skal præsentere
- Borddækning: vinglas, proptrækker, vandglas, tallerkner, bestik, servietter, stearinlys og evt. serveringsbestik til de retter, dine gæster har med
- Din del af maden
- Brød, brødstænger eller lignende
- Vand i karaffer eller kander



Retorno, Alzania



© Charlie Nielsen, Grapeland



HOW TO DRESS YOUR Cava Parató Brut Reserva

Cava Parató Brut Reserva er luksus for alle sanser. Den har en smuk gylden farve, bløde bobler og en smag af citrus, pærer, modne æbler og en snert af honning.



Tapas



Tapas

Pan con tomate & Anchovies og Trinxat



Picnic

Piadina med laks, salat og guacamole

UNDRESS YOUR CAVA

Nyd den uden mad
men i godt selskab

Candlelight
dinner

ROMANTISK TIP:
Enhver dessert kan serveres romantisk
- men en suppe af røde bær med vanilleis i
midten som et hjerte, vil helt sikkert gøre din
udkåmme lykkelig

Lav en romantisk salat:

Brøndkarse, frisk spinat, rucola, jordbær
og en Middelhavs Salmon en papillot
(fx laks, sorte oliven, kirsebær og kapers
i en pakke af bagepapir)



Familiemiddag

Paella



OBS:

Find lækre
opskrifter på
køkkendate.dk



Grapeland - taste & story

www.grapeland.dk - facebook: grapeland.dk - instagram: grapeland.dk

© Charles Nielsen, Grapeland

Viden: hvor tør eller sød er cavaen?

FORSTÅ DE FORSKELLIGE ORD FOR TØRHEDEN/SØDMEN I CAVA

De forskellige betegnelser som brut og seco forholder sig hele tiden til tørheden i en cava. Det vil sige, at det er de forskellige grader af tørhed, du får oplysning om, også selvom du søger efter en sød cava. Her skal du vælge den *mindst tørre*, hvilket er lig med en sød cava. Det er lidt rodet, men det er essensen i skalaen.

Semi Seco = halv tør - og dermed også = halv sød

Lidt opklarende om ordene i skalaen:

Brut kommer af latin og betyder rå – tænk på ordet brutalis og brutal.

Seco betyder tør på spansk.

Semi betyder halv

- Brut Nature = den rå natur, altså helt uden tilsætning og dermed den tørreste, da al sukkeret er blevet til bobler via gæren.
- Extra Brut = ekstra rå /tør, men ikke helt så tør som brut nature, da der er tilsat en meget lille mængde sød vin.
- Brut = rå, men med en smule mere tilsat sød vin – dette er den mest almindelige af de tørre cavaer

Her går skalaen over til seco – tør – uden det rå begreb

- Extra Seco = ekstra tør – en type tør cava, som ikke er særlig nem at finde
- Seco = tør, mindre sød cava
- Semi Seco = halv tør = halv sød og den, der passer til desserter (og kl. 24 nytårsaften), hvor smagsløgene har været meget igennem og egentlig bare har brug for dessert og glæde.
- Dulce = meget sød, og den eneste, der ikke forholder sig til tørheden i denne skala.

Cava Rosat Trepal Barrica Reserva Brut, Carles Andreu



Cava Semi seco, Parató



Cava Reserva Barrica Brut Nature, Carles Andreu



Spanierne selv drikker mest Brut og Brut Nature, og meget sjældent Semi Seco, det er også den retning danskerne er på vej mod. Måske fordi vi i stadig højere grad nyder cava til mad eller snacks, og her er de tørre udgaver perfekte. Men husk, at det er bedst med Semi Seco til kransekagen nytårsaften og til kager og dessert generelt.

Fakta: få vinen til at holde længere

Hold vinen frisk længere - og få cavaen til at holde på boblerne i dagevis. Læs her, hvordan du gør
Eller se vores lille video om emnet på grapeland.dk eller vores YouTube-kanal: Grapeland I/S

En vin, der har været i flasken et par år eller længere, har mange smagshistorier at fortælle, og hvis den ikke får ilt nok, kan den ikke fortælle alle historierne. Og du går glip af smagsoplevelser, som du helst ikke skal snydes for. Ilt er godt for mange rødvine, især hvis de er fadlagrede og mere end et par år gamle. Det får dem til at åbne smagene og giver dig en større smagsoplevelse. Men efter nogen tid, går det den modsatte vej - vinen mister nuancer og bliver kedelig i smagen. Så hvordan kan man gemme den halve flaske, eller det enkelte glas, der er tilbage i flasken, til næste dag - eller endnu længere? Svaret er enkelt: sørg for at vinen er i en beholder, hvor der ingen ilt er tilbage, og sæt den i køleskabet, for det er vigtigt at sørge for, at vinen er i kontakt med så lidt luft som muligt, og at den opbevares køligt. Vinen bliver hurtigt varmere, når den hældes i et vinglas, så det er også fint for rødvin. Ilt og temperatur er de vigtigste faktorer, hvis en vin skal holde længere efter åbning.

Du kan fjerne vinens kontakt med luft på flere måder:

1. Den enkleste, men også den, der holder kortest: Sæt proppen i og stil vinen i køleskabet. Du fjerner ikke den ilt, der er i flasken, men du forhindrer, at den udskiftes.
2. Hæld vinen over i en mindre beholder, hvor vinen fylder hele beholderen ud. Husk at sætte et tætslutende låg på - det er en stort set gratis metode, da du kan bruge alt fra et syltetøjsglas, en plasticbeholder eller en fin karaffel - bare låget slutter helt tæt, og der ikke er plads til luft.



3. Brug en vakuum-prop - det er et system, hvor man sætter en speciel prop i flasken og pumper luften ud af flasken med en speciel pumpe.
4. Den vildeste: køb et system, hvor du via en slags syl gennem proppen kan skænke et glas vin uden at trække proppen op.

Du kender måske systemet fra vinoteker, eller vinbarer hvor du kan købe et glas af virkelig dyre og fine vine - du kan fx prøve det i Los Patios de Beatas i Málaga; stedet er beskrevet i artiklen om Málaga her i magasinet.

Med cava og andre bobler er det stort set lige modsat - her skal luften ikke suges ud, for med luften forsvinder boblerne. Men den skal stadig opbevares køligt. Man skal derfor sørge for at lukke flasken tæt til med det samme. Det gøres ved at sætte en specialprop i, lige når du har skænket i glassene. Vi sætter proppen i med det samme, også selvom vi skal have et glas mere, for boblerne er meget mere lækre, når de er friske - fuldstændig som med sodavand. I Grapeland kan du købe en specialprop til 29,- kr.



Du kan også få en masse andre modeller mange andre steder. Prøv at søge på: prop mousserende vin.

Kom i Grapeland og få tips & idéer.

Måske har du hørt, at det også kan holde på boblerne med en sølv teske. En skøn gammel luksus skrøne - vi har prøvet, men det virkede ikke for os, måske skal det være en helt speciel sølvlegering ©

Besøg selv vingårde på din ferie

7 VEJE TIL PERSONLIGE VINOLEVELSER PÅ DIN FERIE

Vil du gerne besøge et vinhus på din ferie? Det er der rigtig mange muligheder for - hvis altså det er i et område med vinmarker;

7 veje til ferie-vinoplevelser:

- I nogle områder er der kutyme for at skilte med smagninger - her går man bare ind fra gaden
- Kom ind og besøg Grapeland i vores butik - vores vinhuse vil gerne have besøg af vores kunder
- Gå i den lokale Turistinformation
- Spørg på dit feriested: hotellet / campingpladsen / udlejningsstedet / restauranten / vinbutikken. (Bestil lokal vin, når du spiser - og hør om det er en vinbonde, de kender)
- Tjek TripAdvisor
- Hvis du ved, hvad vinhuset hedder - så prøv at se på deres hjemmeside - der står det ofte, hvis man kan besøge vinhuset
- Eller kør ind til vinhuset - mange steder kan man droppe ind, selvom det ikke kan ses fra vejen - det værste der kan ske er, at de siger, at de har lukket eller ikke laver smagninger og besøg

I områder som Alsace og Mosel er det virkelig nemt. Her ligger vinhusene side om side i byerne, og der står "Dégustation" (eller måske står det endda på engelsk). Her går man bare ind i vinhuset/butikken og smager vine. De spørger som regel, hvad du vil smage. Så forbered dig på at spørge efter at smage et par stykker eller tre af de forskellige vintyper, de har. Ofte står de fremme, og så kan man bare pege.

Tip: Det er godt at smage en/to i den midterste kvalitet og så en i top. Hvis dem i midten er virkelig gode, er deres laveste kvalitet det som regel også. Mange steder er det gratis og uden købtvang (ligesom i Grapeland) andre steder er der en pris for smagningen.

Et godt tegn for kvaliteten af vinene er din egen reaktion på dem

Vores pejlestok er, at vi skal smile (impulsivt blive glade) af mindst en af deres vine, før vi er interesseret i at købe vinene.

Sådan ligger vinhusene i forhold til markerne

Det er meget forskelligt, hvordan markerne ligger i forhold til vinhuset i de forskellige vinområder. Nogle steder ligger vinmarkerne omkring vinhuset (og så har de ofte flere vinmarker andre steder i området). Andre steder ligger vinhuset i en by, og så ejer vinhuset en masse små dele af større marker. Ofte fordi de nedarves og deles mellem flere søskende.

Og når det er sket i flere generationer, bliver de vinstokke, en familie ejer, mindre og mindre dele af en større mark.

Få introduktionen gennem os

Kom ind til os i butikken, hvis du holder ferie i et af de områder, hvor vi har vin fra. Så giver vi dem besked om, at der kommer nogle af vores kunder. På den måde får I et mere venskabeligt og udvidet besøg;) Vi kan også give jer anbefalinger til restauranter og oplevelser på stederne. Og vi har rejst i mange andre dele af Spanien, hvor vi ikke har vine fra. Så kom bare ind og spørg!



Når først du er på feriestedet

Er du kommet afsted og tænker, at det kunne være en god oplevelse med en vinudflugtsdag, så spørg i den lokale turistinformation. De ved sandsynligvis, hvad de lokale vinhuse tilbyder, og kan informere dig om åbningstider. Det samme kan mange hoteller, campingpladser og udlejningsbureauer. Måske kan hotellet formidle kontakten til de huse, de selv har vine fra.

På små lokale restauranter kan du også spørge ind til, hvilke vine på kortet der er lokale, og ad den vej finde vinhuse at besøge. Måske kan restauranten guide dig til et besøg. Det samme kan en lokal vinbutik måske også, de har ofte vine fra de lokale producenter.

Nogle af de små vinbutikker er ejet af et lokalt vinhus og har enten kun egne vine eller eventuelt også vine fra andre lokale producenter. Spørg ind til lokale vinoplevelser – de har sandsynligvis stor viden, interesserer sig for vin og kan give dig viden om vine og vinhuse i området.

Vinturismen vokser

Vinturisme er i stor udvikling, og noget som flere og flere vinhuse tilbyder. Det de tilbyder er også i rivende udvikling, fra rene smagninger og rundvisninger til oplevelser med vandringer, smagninger, hvor vinen vokser, høstarrangementer og andre sjove tiltag. Derfor kan man også via TripAdvisor finde lokale muligheder, eller google sig til lokale vinhuse (skriv fx "vinhus smagning + det område du er i"). Hvis du kan finde vinhusenes egne hjemmesider, står der ofte informationer om muligheder for besøg - hvis de tilbyder det.

En tur ud i det blå er bestemt også en mulighed. Det behøver ikke at være planlagt. Så hvis I er på tur, og impulsivt får lyst til at besøge et vinhus, I kører forbi, så prøv at køre derind – det værste der kan ske er, at de ikke har tid eller ikke tilbyder besøg – men de kan måske guide jer til et vinhus, der gør.

Den helt personlige vinoplevelse bliver hos dig i lang tid

-og få en helt personlig oplevelse



Mas Vicens tilbyder "Walk & Wine" med smagninger der hvor vinen vokser



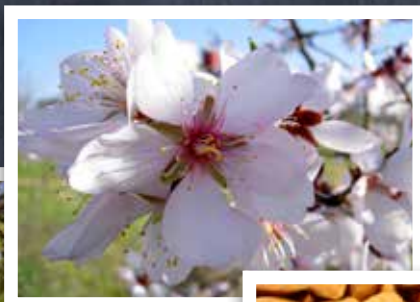
Når du har besøgt et vinhus, vil du smage meget andet i vinen end vin, lidt ligesom glæden ved at høre musik, du kender og holder af. Det bliver en helt personlig oplevelse og en meget større oplevelse at nyde vinene. Smag sidder ikke kun i smagsløgene men også i alle andre sanser, og det er dem, du får aktiveret, når du har besøgt de vinmarker, hvor vinen vokser, og snakket med de mennesker, der dyrker og laver vinen.

Smag er personligt – ikke kun noget konkret og faktisk. For vin er ikke kun noget man smager – det er noget man sanser og føler med hele kroppen:)



De to granitsøjler markerer afgrænsningen mellem vinrækkerne, der har forskellige ejere - her i Rías Baixas





ØKOLOGISKE

Mandler

ØKOLOGISKE MANDLER FRA EXTREMADURA I SPANIEN
- FRISKE OG LÆKRE OG FRA DEN SENESTE HØST

ØKO. MARCONA
MANDLER
1 KG. KR. 249,-
500 G. KR. 159,-

ØKO. VALENCIA
MANDLER
1 KG. KR. 219,-
500 G. KR. 139,-

ØKO. RISTEDE OG
SALTEDE MANDLER
500 G. KR. 169,-
200 G. KR. 79,-

Marcona mandler kaldes verdens bedste mandler. De er specielt delikate; sødere, fugtigere og blødere end de klassiske mandler.

Valencia mandler er et synonym for en blanding af søde mandelsorter fra Spanien. Mandler med sød smag der er gode som snack men også i madlavning og til bagning.

PS: VI HAR OGSÅ
LÆKRE ØKOLOGISKE
CHOKOLADE MANDLER

Karakterfulde hvidvine med fadlagring



Den modige



den dansende



og den populære

HOW TO DRESS YOUR Pinuaga Colección

Pinuaga Colección er en frugtlig vin fra Castilla-La Mancha, den har smag af brombær og strejf af vanilje. De bløde tanniner gør, at den også sagtens kan nydes uden mad



Tapas

Naturligvis Manchego ost og fx Asadillo de manchego, grillet peberfrugt med tomat. Prøv den som Esther Pinuaga selv serverer den, med tun på toppen i stedet for kogte æg, som ellers er tradition.



Veninde frokost

Pisto manchego (en slags Spansk Ratatouille). Serverer den med torsk dampet i hvidvin og hvidløg, oliven olie og persille på toppen

OBS:

Find lækre opskrifter på kockendate.dk

UNDRESS YOUR WINE

Nyd den imens
I laver mad



Picnic

Ta' madkurv og et tæppe med ud i efterårsskoven. Sandwich med Serrano skinke, grillede aubergine og peberfrugt, salat og oliven olie. Husk store rødvingglas og nyd skovens smukke farver.



Søndagsmiddag

Cocido – eller Puchero kalder vi det i vores familie, da det var det navn, vi først fik det under for over 20 år siden i Spanien. En skøn simreret med kød, chorizo, grøntsager, safran og kikærter



Candlelight dinner

ROMANTISK TIP:
Overrask din mand/kæreste med en stor grill-bøf, champignon al ajillo (svampe med hvidløg og hvidvin) og en klassisk bagt kartoffel

© Charlotte Nielsen, Grapeland

© Charlotte Nielsen, Grapeland

Grapeland - taste & story

www.grapeland.dk - facebook: [grapeland.dk](https://www.facebook.com/grapeland.dk) – instagram: [grapeland.dk](https://www.instagram.com/grapeland.dk)

