

## PRIMA PRIMITIVO!

EN ESPRESSO EFTER LUNCH i marsvärmen och sen ett vingårdsbesök. Jag längtar tillbaka....

Italien är helt rätt i tiden. OS och Zlatan i Turin och Primitivo i Salento. Det finns en mängd andra intressanta druvor (ca 1000 st) i Italien; Negro Amaro, Aglianico, Montepulciano, Dolcetto och Corvina. Har du druckit någon av dom?

### Druvan Primitivo

Den blå druvan Primitivos historia är höjd i dunkel. De flesta av Italiens druvor har flera tusen års datering men inte Primitivo. Den har bara 200 år på nacken och dessutom anses den vara identisk med USA's Zinfandel.

Syditalien är värme, sol och ännu mera värme. Primitivo trivs utmärkt med detta. På flera håll krävs det dock konstbevattning. Med hög alkoholhalt (14-15%) och generös fyllighet så passar Primitivo utmärkt till våra lite kalla grillkvällar i Sverige.

Nöjesmagasinet City har provat följande viner;

### MAURO PRIMITIVO

2004, Bag in box

ART.NR: 32364 • PRIS: 199 KR

Druvorna till vinet är plockade längst ner i klacken (Apulien) i Italien. Från de soldränkta och mycket varma sluttningarna mognar Primitivodruvan snabbt och sockerhalten skjuter i höjden. Mauro med sina 14% når nästan maxgränsen för vad jästen orkar med.

49, 25 kr/flaska är några kronor mer än ett tetrapaksvin, men där slutar likheten. Mauro har allt vad en tetra inte har. Mauro har en lättsam fruktighet, en liten trivsamt strävhet med lite mörka bär och en balanserad smak trots den höga alkoholhalten. Detta är ett buffévin som passar alla rätter. Snacka om helgardering!



### MAURO PRIMITIVO

2004

ART.NR: 32364 • PRIS: 59 KR

Flaskvinet är tappat från samma vinmest som BIB-vinet. Men det är 10 kr dyrare och det är 10 kr bättre. Flaskan blir alltid bättre än samma BIB-vin vad beträffar doft och smak.

I flaskan kan man skönja druvans storhet. Trots sitt ringa pris så finns det en lätt bränd ton med lite mörka bär i doften. Smakmässigt blir det lite mer karaktär och lite mer nyanser. Detta är klockrent till sommarens grillade fläskkarré med grillad majscolv.



### GRAN MAURO PRIMITIVO DEL SALENTO

2003

ART.NR: 32502 • PRIS: 84 KR

WOW, vilket vin! Färgmässigt skiljer sig Mauros "prestigevin" betydligt med en tätare färg. Dofen är grande med en generös stor bärig och mörk doft. Smaken sitter i mycket längre än lillebror och med en fyllighet som matchar alkoholhalten.

Detta är en läckerhet och med sina ynka 84 kr så är det ett kanonfynd. Tänk vad ett lägre skördeuttag, gamla vinstockar, handplockade druvor och nya ekfat kan göra för ett vin. Använd stora vinglas och drick den till grillad entrecoté eller lamkottletter med haloumiost! Varför inte ta två vinglas och ha Mauro Primitivo för 59 kr i det första gaset.



### SIMPOSIO

Angelini, 2001

ART.NR: 32262 • PRIS: 177 KR

Detta är ett vin för kännarna. Producenten Angelini återfinns i Toscana. Vinet görs precis söder om Chiantiområdet. Därför klassas det som ett VINO Nobile di Montepulciano. Druvan är en Sangioveseklon som heter Prugnolo. Färgen är mycket, mycket tät med en nyans av tegel. Dofen är enormt koncentrerad med lite körsbär men framför allt mycket ek. Väl i munnen är den enormt sträv/kärv. Smaken är lång, elegant och koncentrerad med inslag av mörka plommon som mer än väl harmoniserar med den höga alkoholhalten på 14,5%.

Simposio har lagrats två år på nya franska ekfat på 300 liter. Därefter 9 månader på flaska. Trots sina fem år så är den alldeles för ung. Lagg i vinkällaren 3-5 år och vinet mjuknar och får en dimension till, Simposio är trots sina 177 kr prisvärt. Drickes till en viltfilé med kantarellstuvning.



LENNART ODLANDER



En mustig soppa med nötter, bönor och äpplen skapar njutning för de flesta personers smakorgan...

# Vilken matsoppa!

## MAROCKANSK BÖNSOPPA MED NÖTTER OCH ÄPPLEN

4 portioner

Stora vita bönor på burk är toppen att koka en mustig soppa på.

### Ingredienser:

1 gul lök  
2 vitlöksklyftor  
en bit rotselleri  
en klick Svenskt Smör

1 tsk spiskummin  
1 liter grönsaksbuljong  
2 burkar väl avrunna vita bönor (ej i tomatås)  
2 dl Lätt Crème Fraiche Vitlök  
salt, peppar  
1 äpple  
1 dl hackade nötter  
en nypa färsk koriander

Skala och finhacka lök, vitlök och rotsel-

leri. Fräs detta i lite smör utan att det tar färg. Rör ned spiskummin. Håll på buljong och bönor. Låt soppan puttra på svag värme i 20 minuter.

Rör ned crème fraiche och mixa soppan slät med stavmixer direkt i kastrullen. Smaka av med salt och peppar. Toppa med tärnat äpple, nötter och färsk koriander.



## LÖK- OCH POTATISSOPPA MED PARMASKINKA

4 portioner

De knapriga skivorna av parmaskinka är goda att smula över soppan.

### Ingredienser:

4 skivor parmaskinka  
2 gula lökar  
5-6 mjöliga potatisar  
2-3 vitlöksklyftor  
en klick Svenskt Smör  
1 liter hönsbuljong  
2 1/2 dl Mellangrädde  
salt, peppar

Sätt ugnen på 200°. Lägg skinkan på bakplåtspapper och grädda i ca 15 minuter. Tärna lök och potatis.

Krossa vitlöken. Fräs alltsammans i en kastrull utan att det tar färg. Håll på buljongen, sänk värmen, täck med lock och låt soppan sjuda på svag värme i ca 20 minuter.

Mixa med stavmixer direkt i kastrullen, späd med grädde och smaka av med salt och peppar.

Servera med parmaskinka och gärna lite finhackat kryddgrönt.

## SNABBGULASCH MED STING

4 portioner

### Ingredienser:

1 gul lök  
1 röd paprika  
1 vitlöksklyfta  
500 g lövbiff eller strimlat kött  
en klick Svenskt Smör  
2 dl Lätt Crème Fraiche Mexican Chili  
salt och peppar  
till servering:  
färsk bladspenat,  
sockerärtor

Skala och strimla grönsakerna. Skär köttet i tunna strimlor. Fräs i medelvarm panna. Håll på crème fraiche och låt grytan småputtra ett par minuter. Smaka av med salt och peppar. Servera på en bädd av bladspenat. Toppa gärna med krispiga, strimlade sockerärtor. Ris eller pressad potatis är gott till grytan.



Fler recept hittar du på [www.guldorn.com](http://www.guldorn.com)

## MÅNADENS DRINK: CHOCOLATE HAVANNA



### Recept för 10 glas:

- ✓ 1l mjölk
- ✓ 2 dl mörk rom
- ✓ 1 msk snabbkaffe
- ✓ 6 msk oboy
- ✓ 1 msk strösocker
- ✓ 3 dl vispgrädde

**Gör så här:** Värm upp mjölken i en tjockottnad kastrull och vispa ner oboy, kaffe och socker. Mjölken ska inte kokas upp, den ska bara var het och skummig. Vispa upp grädden. Ta bort chokladen från spisen och fördela rommen i fem höga glas. Hall sedan över chokladen i glasen och granera med grädden. Servera det med långa skedar.

**Kuriosa:** Denna drycke är god att dricka efter skidåkning och går snabbt att göra. Den ingår i gruppen aperitif som menas att det är en för drink (alkoholhaltig) som man dricker innan måltiden för att höja aptiten.