

Vårinspirerad Iberisk Nät-mat-vinprovning den 15.4.2021

Förrätt -

Skagenröra på skärgårdsbröd (Malaxlimpa)
med **Mont-Ferrant Cava** Americano Organic Brut Nature - 11,90€

Huvudrätt -

Manchego ost med Serranochips
med **Marques de Riscal Reserva 2016** - 19,99€

Efterrätt -

Blandy's 5 year old Bual Madeira - 0,375 / 16€

Recept Skagenröra:

Ingredienser;

1 burk kräftstjärtar

En halv röd lök

Saften från en halv citron (smaka av!)

ca 2 msk majonäs

Nymald svartpeppar och ev lite salt

En msk hackad dill - den frysta från Findus är bra, om man inte har färsk

Finhacka den halva rödlöken, lägg i dill, citronsaft, mayo och peppar och blanda ihop i en liten bunke

Tag en näve kräftstjärtar och krama ur saften. Gör så med alla små stjärtar och lägg i bunken och blanda ihop! Låt gärna stå i kylan någon timme! Servera en msk på en skiva Malaxlimpa och garnera med dill, eller röd paprika.

Recept Serranochips:

Ingredienser:

1 paket (ca 100g) Serrano skinka

Öppna och skär de tunna skivorna i mindre 3 delar. Placera ut på en bakplåtspapperklädd plåt och låt dem torka i medelvarm (200C) ugn i ca 10 min. Servera med Manchego ost och lite marmelad, typ fikon.

Recept Efterrätt:

Öppna den kylda flaskan och håll upp i lämpliga glas!

Varmt Välkomna!

Önskar Vinklubbens Styrgrupp

Mont-Ferrant Americano Organic Cava Brut Nature

Druvor - Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Mont-Ferrant

Mont-Ferrant är den äldsta Cava producenten i Spanien. Vinhuset grundades 1865 av Agustí Vilaret som, efter att ha gjort en förmögenhet i Sydamerika, återkom till Catalonien med kappsäcken full med pengar och huvudet fullt med ideer. En av dessa ideer var att tillverka en spansk champagne. I hemstaden Blanes gick han under namnet L'Americano de Blanes, därav namnet på denna Cava. Idag tillverkar man en mängd olika varianter med bl.a. en Reserva som bär grundarens namn. Firman är idag under Codorníus paraply.

Alko - Mycket torr, hög syra, inslag av gröna päron, citruskaraktär, persikakaraktär, lätt äppelton, mineralisk

Varunummer 599857

Alkohol 12,5%

Syror 5.5 g/l

Pris 11,99€

(Priset från producenten är 7,90€ och för en låda på 6 - 45€)

Viinilehti - Den fruktiga aromen bär likheter med mogna äpplen, honungsmelon och rostat bröd. Smaken är mycket torr och här återkommer aromerna från äpplen. Där finns också smaken av citron och örter. Vinet är torrt och är mycket fylligt och har en lång eftersmak.

Ilta Sanomats vinskribent, Pekka Suorsa, tycker att detta är det mest prisvärda bubbelvinet i Alko's sortiment. 90/100.

Decanter World Wine Awards - 88/100

Wine Enthusiast - 86/100

Guia Penin - 89/100

El Mundo Vino - 14/20

Marques de Riscal Rioja Reserva 2016

Druvor - 96% Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Firman grundades 1858 av D. Guillermo Hurtado de Amézaga. 1862 buteljerades den första flaskan och det var den första flaskan Rioja-vin! 1895 fick de ett hedersdiplom vid utställningen i Bordeaux. Detta diplom finns på vinetiketten sedan dess! Sedan början av 1900-talet satte man på det gyllene nätet runt varje flaska. Detta för att, som man säger, undvika förfälskningar.

Varunummer - 404097

Alkohol - 14,3%

Syror - 5,3 g/l

Alko - Medelfyllig, höga tanniner, svartvinbärig, surkörsbärskaraktär, fikonkaraktär, läderkaraktär, svag kaffeton, ekig

Guldmedalj vid Mundus Vini 2020

Guía ABC - 93/100

Silvermedalj vid Korean Wine Challenge 2021

Silvermedalj vid Expo Vinos Colombia 2019

Guía de Vinos - 94/100

Vinet är utmärkt till Jamón Serrano, medelstarka ostar, inte alltför kryddiga grytor, böngritor, fågel, rött kött och grillat.

- Se pdf från Riscal

Blandy's 5 year old Bual Madeira

John Blandy, en bankir från The City, kom till Madeira 1808 för att kurerat sin dåliga hälsa. 1811 grundade han firman som fortfarande drivs av hans ättlingar, i 7:e generationen.

Ljusbrun, söt, dadelkaraktär, russinkaraktär, pomeransig, toner av hasselnötter, svag ton av ängssyra, lätt chokladton

Varunummer - 391854

Alkohol - 19%

Socker - 100 g/l

Pris - 15,99€/ 0,375l

Madeira är ett rostat, syrligt starkvin med mogna aromer och ofta inslag av dadel, som framställs på den portugisiska atlantön Madeira.

Madeirans tillverkningsmetod är unik i och med att vinet värms upp försiktigt medan det mognar. Metoden kommer från en tid när man märkte att vinets smak förbättrades under sjöresor till Amerika och Fjärran Östern på 1600- och 1700-talen

Madeirans söthetsgrad varierar enligt vintyp. Ett karaktäristiskt drag för madeira är en mild, sofistikerad bränd/oxiderad smak som kommer från värmebehandlingen. Madeira passar mångsidigt som sällskapsdryck, aperitif och matdryck allt från förrätter till desserter, enligt de olika madeiratyperna.

Framför allt är madeira perfekt som aperitif och pratvin. Torr madeira är även en klassisk matdryck, särskilt till soppor och buljonger. Söt madeira smakar bra till torkad frukt, choklad och nötbakverk.

Servera madeiraviner lätt avkylda, vid 14–16 grader.

De klassiska madeiratyperna har olika söthetsgrad: sercial är torr, verdelho halvtorr, bual halvsöt och malvasia söt.

Madeira är det vin som håller sig längst i öppnad flaska, upp till flera månader.