

VINTRENDER 2015

David Bauman, ordförande för Vincollegiet, en ideell förening som vänder sig till alla med ett genuint vinintresse, spår var de senaste vintrenderna blåser. Rioja var i princip det vin alla beställde under 90-talet, men är numera ett minne blott. Numera lusläser vi vin-listan och intresset har fullkomligt exploderat under de senaste åren. Intresset för viner från Italien har minskat och istället vänder vi blickarna mot Kina, det land där vinproduktionen ökar allra mest.

AV ERIKA SJÖSTRAND

Rioja-eran är över
– Under 90-talet var det få som velade över vilket vin de ville beställa, medan de ögnade genom vinlistan blev det naturliga valet Rioja, berättar David. Detta oavsett vilken måltid man valt, med undantag för fiskrätter. Sedan dess har dock populariteten för det spanska ”undret” dalat. Trots detta har System-bolaget ökat sin totala vinförsäljning med 40 % det senaste decenniet, trots konkurrens från ett växande antal vinbutiker på nätet. Italien har varit ledande i uppgången och de senaste åren har även ekologiska viner ökat kraftigt. David spår framtidens vintrender kon-staterar att vi tveklöst lämnat 90-talets Rioja-trend bakom oss.

Ekologiska viner
Under 2000-talet har Italienska Amarone-viner varit väldigt trendigt och gemene man är väl bekant med begrepp så som, appassimento, ripasso och recioto.
– Det ökade intresset är sannolikt en av anledningarna bakom Italiens framgång,

även om den trenden också börjat klinga av, säger David. Intresset för ekologiska viner har ökat kraftigt och är den allra senaste flugan inom vinvärlden. Detta går hand i hand med ett ökat intresse för närodlad och ekologisk mat i allmänhet. Folk intresserar sig för tillsatser, hur odlingen, transporten och vinifieringen går till. Som en del i denna trend har biody-namiska viner fått ett uppsving. Vinet ska smaka naturligt, friskt, fruktigt och fräscht. På ”inneställena” serveras så kallade naturviner, osvavlade och oran-gea viner. ”Vinnördarna” har delats upp i två läger, de som frusar åt naturvins-trenden och de som driver på den. Den ökande medvetenheten kring hållbarhet, fair trade och kvalitet har även bidragit till att småskaliga producenter fått ett uppsving, jämfört med de större produ-centerna, där tillverkningsprocessen är helt industriell.

Vinintresset ökar
Ytterligare en ihållande trend är att in-tresset för vin och därmed vinkunskapen

fått ett kraftigt uppsving.
– Vi köper inte bara mer vin på System-bolaget, vi köper också allt dyrare vin, förklarar David. Sedan början av 2000-talet har efter-frågan på kurser och vinprovningar formligen exploderat och man vill prova nya viner, jämföra och prenumererar på vinlådor. Vinbarer har poppat upp i varenda stadsdel i Stockholm, och kring Gamla Stan finns det en i var och vartannat gathörn. David spår att det är en trend som inom kort kommer sprida sig även utanför storstadsregionen.

Blickarna vända mot Kina
Kinas växande medelklass och ökande vinintresse har ökat efterfrågan och därmed trissat upp priset på klassiska, europeiska viner.
– De flesta har ännu inte hunnit prova kinesiska viner, men faktum är att Kina just nu är det land i världen där vin-produktionen ökar mest, berättar David. Vissa vintrender är direkt kopplade till klimatförändringarna. Traditionella vin-områden tvingas successivt anpassa



David Bauman

EKOLOGISKA VINER
Ecologica Torrontés Chardonnay, (6231) Systembolaget.



TRENDIGT

RIOJA-ERAN
La Rioja Alta Gran Reserva 904 (7462) Systembolaget.



90-TAL

MOUSERANDE VIN FRÅN ENGLAND.
Ridgeview Blooms-bury (96010) Systembolaget.



NYHET



Dagar att minnas

Det finns dagar du vill bära med dig hela livet. Fyrtioårsfesten med vännerna. Första kvällen i det nya hemmet. Eller bröllops-festen. Dagar att fira – och att minnas.

Minns dem med glädje. Och fira dem med all den guldkant de förtjänar. Gör det med god mat och goda viner. Gör det med viner där smak, karaktär och kvalitet står i centrum – inte alkohol. Våra viner ger dig precis samma upplevelse i stunden, men en bättre upplevelse dagen efter. De ger dig dagar att minnas.



Richard Juhlin
NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE
BLANC DE BLANCS



MOROUJ
NON-ALCOHOLIC WINE

MRG Wines är ett svenskt vinhus som utvecklar, producerar och distribuerar kvalitetsviner med fokus på aromer och smaker, helt utan alkohol. Dryckerna har sitt ursprung i ett klassiskt hantverk – tillverkade med en unik, patenterad teknik som skapar moderna viner med noll procent alkohol. Vi har två varumärken; Richard Juhlin som säljs på Systembolaget och Morouj som säljs i utvalda butiker. Eller läs mer och beställ dem på mrgwines.com



MRC WINES



Knivskarpa möjligheter!

TECHNOLOGY
EVERCUT.
FURTIF
THE CHEF'S NEW SECRET WEAPON

Kniven med blad som inte behöver slipas, 25 års garanti!

Laguiole - en högkvalitativ stålkniv för såväl proffs som amatör, finns i flera storlekar.

Stekknivar
set med 6st.

TB Knivar från
Tarrerias-Bonjean



www.bony.se

bony berg & nycander ab



ÅRETS KOCK

THOMAS SJÖGREN



Årets Kock är det officiella svenska mästerskapet i professionell matlagning och Sveriges mest prestige-fyllda matlagningstävling. Mat & Vin har träffat Thomas Sjögren, vinnaren av Årets Kock 2015.

AV ERIKA SJÖSTRAND FOTO MAGNUS SKOGLÖF OCH DICK GILLBERG

Vinnare av Årets Kock 2015 blir svensk mästare, erövrar titeln Årets Kock 2015, får ta emot Gastronomiska Akademiens Mejerimedalj samt en studiere-sa till ett gastronomiskt intressant land. Åtta kockar valdes ut av 122 inskickade bidrag och tävlade 5 februari om den åtråvärda titeln. Tävlingen avgjordes på Svenska Mässan i Göteborg och vin-naren, Thomas Sjögren lagade på fem timmar fem smårätter på fisk och skald-jur och en anrättning baserad på svenskt

gårdslamm. Rätterna bedömdes utifrån smak och presentation och Juryns motivering lød: “Med välbalanserade fisk- och skaldjurskompositioner med stor respekt för huvudråvarorna. En välkomponerad lammrätt där vinnaren hanterat huvudråvaran på bästa möjliga sätt med personliga kombinationer.” I juryn, som består av 24 personer sitter Sveriges främsta kockar, ledande poli-tiker samt representanter från matbran-schen. Bland jurymedlemmarna hittar vi bland annat HKH. Prins Carl Philip,

(som även delar ut priset till vinnaren), Stefano Catenacci, Leif Mannerström och Tommy Myllymäki för att nämna några. ■

THOMAS BÄSTA TIPS FÖR ATT LYCKAS I KÖKET:
1. Håll koll på temperaturen på det du tillagar.
2. Smaka av och hitta en balans mellan sötna och syrlighet.
3. Var inte rädd för att experimentera, det är bara så man kan utveckla sin matlagning.

RECEPT

Blåmusslor med stjälselleri, fänkål och äpple , 4 port

Börja med den picklade fänkålen: Skär av botten från fänkålen. Hyvla hälften av fänkålen tunt på mandolin. Kör botten och resterande fänkål i råsaft-centrifug. Värm upp ättika och socker tills sockret smält ut och blanda med fänkålsjuicen. Håll lagen över den hyv-lade fänkålen och låt dra till servering. Repa svartkålen från stammen. Blanchera kålen i saltat vatten, kyl ner i saltat isbad. Pressa vätskan ur kålen och lägg i mixer. Värm oljan till 60°. Håll i mixern och mixa ca 4 min. Sila. Tvätta musslorna och kontrollera att de som är öppna lever genom att knacka dem i bänken. Slang de som inte stänger sig. Skär stjälskarna på fänkålen i skivor. Hacka lök och vitlök. Fräs musslorna i en het vid kastrull. Tillsätt grönsaker

OM THOMAS

Ålder: 23 år
Familj: Flickvän, mamma, pappa, två bröder och tre halvsyskon.
Yrke: Kock på restaurang Swedish Taste i Göteborg.
Roligaste med arbetet? Att man får vara praktisk och kreativ.
Utbildning och antal år ibran-schen? Hotell & Restaurang, 6 år.
Varför ville du bli kock? Jag har älskat att äta och laga mat så länge jag kan minnas.
Tidigaste matminne? Bakade första gången när jag var fyra år.
Varför vann du Årets Kock? Jag lagade till rätterna på ett bra sätt och höll en jämn och hög nivå.

Var det första gången du sökte? Det var andra gången, förra året blev jag inte uttagen.
Till vilket land går inspirations-resan? Mexico, känt för att ha spännande ”Street food”.
Hur har livet förändrats efter tävlingen? Betydligt mer hektiskt med många resor, intervjuer. Jag hinner inte spendera så mycket tid i restaurangen.
Mål i framtiden? En egen restau-rang inom 5-10 år.
Favoritredskap i köket: Kniv och termometer.
Favoritvin: Riesling.
Kontakt: thomassjogren.se

Våren och sommarens rosé är här!

Stellenrust Pillar & Post är en fruktig och torr rosé med en elegant orangerosa färg.

Blommiga aromer av fläder och viol och tydlig smak av hallon, mogen persika och aprikos. Ett perfekt sällskapsvin till vårens och sommarens alla festliga tillfällen.



Stellenrust®
STELLENBOSCH SOUTH AFRICA

Pillar & Post ROSÉ

13% vol
3 LITER

FAIRTRADE

nigab.

Vill du veta mer om alla våra spännande viner, få serveringstips, hitta inspirerande recept och vägledning i valet av drycker ska du besöka nigab.se.

Superfynd

Stellenrust Pillar & Post Rosé från Sydafrika bjuder på solmogen frukt och inslag av bland annat hallon och äpple. Vinet passar utmärkt som sällskapsdryck och till bufféns lättare delar.

www.boxtoppen.se, mars 2015

Nyhet!

Stellenrust
Pillar & Post Rosé
197:—

Art.nr. 22325.
Alk.halt 13%. 3 liter.

FAIRTRADE Etiskt märkt.

Alkohol är beroendeframkallande.