



WINE TRADE

Hantverksmässiga ärliga viner sen 2007.
Ekologiskt odlat, naturligt jäst.

WINE TRADE + PORTAL = Sant!

1.0

När möjligheten dök upp att göra ett vin och mat samarbete med Portal var vi snabba på bollen! Portal är en krog som har många strängar på sin lyra med genomgående stort fokus på råvarorna. Det är en stor ära att ha plockat ut några utav våra favoriter som matchar den 3-rätters meny Portals helgkasse består av. Har du köpt hem vinerna men inte kassen så låt dig inspireras av den välkomponerade tre rätters meny som följer!

Restaurang Portal hittar du på Sankt Eriksplan 1 som har varit en krogadress sedan tidigt 60-tal. I juli 2015 tog Klas Lindberg över restaurangen och efter omfattande renoveringar öppnade dörrarna till Portal i augusti 2016. I restaurangen lagas okomplicerad mat, med tydliga smaker och bra råvaror – med den gemensamma nämnaren att maten med enkelhet ska kombineras och lyftas av god dryck – en gastronomisk helhet. Klas är en stolt smålänning som under sina år i tävlingsköken bland annat vunnit Årets Kock och varit med och tagit OS-guld med Kocklandslaget. Efter att ha arbetat på ställen som PM & Vänner i Växjö och trestjärniga grönsaksrestaurangen Arpège i Paris var han redo att öppna sitt eget!

I och med helgkassen har du och ditt sällskap möjligheten att få ta del av Klas och Portalkockarnas kreationer hemma! Noggranna beskrivningar finns på hur du själv sätter den sista touchen på maträtterna. Inget bättre är väl att äta en lyxmiddag, nästan som på krogen, när möjligheten att gå på krogen är begränsade. Eller så blir det dubbel lycka, att både få äta lyxmat ute och hemma? Skål och njut!

Gillar du vinerna? Du hittar mer info och prislista för privatimport här:

www.winetrade.se/privatkund. Handla vin i butik? Vissa viner dyker upp tillfälligt på hyllan såsom en av vinmakarna känd från denna låda:

Sebastien Brunet Le Naturel 18/5

Hör gärna av dig till maria@winetrade.se om du har frågor eller funderingar!



Fördrink (inget tilltugg i kassen, men vi kunde inte hålla oss från en flaska bubbel i lådan!):

Fram med snacksen – vi tänker spansk korv, gröna stora oliver, marconamandlar, chips och en bit hårdost... Cavan passar finfint till lite plock innan maten!

2018 ‘Una Volta’ Josep i Pau, Penedes, Spanien
Macabeau & Parellada

Familjen Mirs historia som druvodlare i Katalonien sträcker sig långt tillbaka, det tidigaste dokumentet som nämner deras vinodling daterar september 1474. I början handlade det mest om att sälja druvor eller vin på bulk. Under 1800-talet utökade familjen med modern utrustning för destillering och buteljering under eget namn, samtidigt som familjen utmärkte sig för sin kamp mot phylloxeran när den drabbade Europa. Vidare under 1900-talet drevs egendomen framgångsrikt vidare av döttrarna Ramona, Maria Teresa och Maria Antònia. 1979 startade Antonias son Josep, 17:e generation i familjen, att tillverka eget vin under egen etikett och var därigenom med och startade en rörelse för högre kvalitet och hantverksmässiga odlarviner som reflekterar de olika vingårdarna och den unika stilen för regionen. Idag är Joseps son Pau med och tillsammans driver de kvalitetsarbetet vidare.

Egendomarna är planterad med Xarel-lo, Macabeu, Merlot, Cabernet Sauvignon och Garnatxa Blanca. Vingårdarna ligger mellan bergen i Subirats och Noyafloden nära Sant Sadurní d'Anoia, och jordmånen består av lera i flodområdet och mer kalk uppåt bergen, där de äldsta stockarna Xarel-lo växer. Klimatet är typiskt medelhavsklimat med heta torra somrar och milda vintrar.

2019 släppte Josep och Pau för första gången två semi-degorgerade brut natures. Vid tidpunkten för degorgeringen avlägsnas endast det grova sedimentet men låter det fina sedimentet vara kvar i flaskan. Brut Natures kallas Escumós på Castellán. De får inte kalla just dessa två viner för Cava på grund av att det lämnar den fina jästfällningen i flaskan och det tillåts inte av DO-regleringen för Cava. Det betyder inte på något sätt att det är sämre utan bara lite annorlunda och det gillar vi! Vinerna får en liten slöja och jästen skyddar vinerna från oxidering samtidigt som de bidrar med härlig komplexitet till krispigheten i vinerna. Det lagras 15 månader i flaskan på sin jästfällning innan degorgering.



Förrätt a la Portal:

Sotad hjärtsallad
med blåmusseldressing, lagrad hårdost och dragon

/

Sotad hjärtsallad
med parmesan, bönor och dragon (veg)

Viner på druvan Chenin Blanc ger smakrika viner som passar till mat och Sebastiens 'Arpent' är inget undantag! Elegant och generös frukt (kan vi skriva det i samma mening?) med toner av gula äpplen, frisk läskande syra och mineralitet passar fint till sältan i osten och smakrikedomen i blåmusseldressingens eller bönorna om du frågar oss.

2018 'Arpent' Sebastien Brunet, Vouvray, Frankrike
100% Chenin Blanc

Sebastien tog 2006 över hela ansvaret för familje egendomen då hans far Michel mycket olyckligt gick bort i en olycka i vingården. Den lilla egendomen utanför byn Chancay har gått i arv i flera generationer. De har aldrig använt pesticider eller konstgödsel. Sebastien växte upp med den enkla uppfattningen om att vin ska odlas naturligt och vinifieras utan onödiga tillsatser eller manipulering i de djupa grotliknande gångarna som är så typiska på många ställen i Loire. Sebastien gör uteslutande Vouvray. Stilla och mousserande produceras ungefär lika delar och mindre volymer halvsött och sött vin görs vissa år. Vinerna vinifieras separat efter olika terroir. Jordmånerna består av kalkrik Tuffeau och silex-jord. Endast vild jäst används och vinerna lagras på tank och gamla fat.

Druvorna kommer från 30-50 år gamla stockar planterade i silex-rik jord. Direkt pressat och jäst utan tillsättning av jäst på tank. Vinet buteljeras sedan efter ca 10 månaders lagring på tank.



Varmrätt a la Portal:

Dovhjort från Småland

med picklad svamp, vinägrett på brynt smör och kräm på rostad jordärtskocka
/

Brynta potatisgnocchi

med picklad svamp, vinägrett på brynt smör och kräm på jordärtskocka (veg)

Italienskt till pasta, eller gnocchi i det här fallet, är ju en given kombo. Men funkas även minst lika bra till småländsk dovhjort! Barbera med ålder från klassiska Trinchero möter upp de vintriga smakerna i svampen, skockan och det brynta smör sätter alltid en guldkant på tillvaron.

2015 'Terra del Noce' Azienda Agricola Trinchero, Piemonte, Italien

100 % Barbera

Trinchero är en anrik vinproducent belägen vid Agliano Terme. Egendomen etablerades i början av 1800-talet av Baronen av Ornavasso, men köptes av bröderna Trinchero redan 1920. Rankor planterades direkt efter att de hade tagit över marken, men efter en del avbrott under andra världskriget producerade de sin första flaska Barbera på plats 1952. Ända sedan dess har Trinchero specialiserat sig på just Barbera. En druva som skapar stora viner med tydlig känsla för ursprung när den får den kärlek den förtjänar. Ett sätt att uppnå detta är att hålla skörde uttagen låga. På Agliano Terme gör de mycket klassiska viner med goda förutsättningar för lång lagring.

Druvorna till detta vin kommer från de lite yngre stockarna på egendomen (men ändå väl över 30 år gamla) planterade i kalkrika jordar. Jäsning sker i cementtankar och lagras därefter 12 månader på gamla, slavonska bottis. Innan buteljering blandas de olika faten tillsammans och vinet vilar slutligen 3 månader i ståltank innan buteljering. Vinet lagras i flaska tills de bedömer det som färdigt att dricka (oftast i minst 4 års).

Efterrätt a la Portal:

Bakad färskostkaka med blodapelsin och karamelliserat havresmul

Vi älskar sött vin till dessert, men i denna låda fanns det inte plats! Kanske har du något gott hemma att korka upp? Annars är det aldrig fel med en god kopp kaffe, vi gillar exempelvis Drop Coffee. Är du en tedrickare? Då tipsar vi om en favorit: In the Mood for Tea.

Lycka till med färdigställningen av rätterna!

Vi är nyfikna att höra vad du tyckte om mat & vin kombon – hör gärna av dig! **Skål och trevlig helg önskar vi på WINE TRADE!**