

Nej, några rekommendationer på lådvin dyker aldrig upp här

Vi ska ta det här med lådvin. Bag-in-box. Är det verkligen samma vin som man får i flaska? Nästan aldrig. Det har att göra med den geniala förpackningen som inte släpper in luft och gör att vinet då håller längre i öppnat skick.

Men för att säkerställa att det inte blir dåligt, så tillsätter man också mer svavel som skyddar mot bakterier. Sen är det ytterst få vinbönder som använder sina bästa druvor, de går till finvinerna på flaska och det som blir över packas i låda. Men visst är literpriset tilltalande om det är sus i mössan man är ute efter. Dock kommer inga rekommendationer på lådvin att dyka upp i denna vinspalt. Så var det med det.

4 SMAKFULLA VINTIPS

Dal Tralcetto Pecorino - "Bra till mat med söta inslag"

Italien, Abruzzo Nr: 70297 Pris: 89:-

Om: Vita viner från Italien är inte lika omskrivna som de röda, men de är ofta mycket drickvänliga. Ett lysande exempel är viner gjorda på druvan Pecorino (finns också en ost med samma namn). Mycket frukt, inte för mycket syra, varmt, medelfylligt och härligt gyllengult i färgen. Producenten Cantina Zaccagnini lyxar dessutom till det med en trädkvist på flaskan, därav namnet "pinn-vin". Gillar man vita viner som inte har uttalad frisk syra är Pecorino ett säkert kort. Bra till mat med lite söta inslag som fläsklägg med rotmos.



Baron de Saint Jean - "Ungdomlig frisk syra"

Frankrike, Languedoc-Roussillon Nr: 2228 Pris: 119:-

Om: "Fruktigt, smakrikt vin med inslag av hallon, blåbär, viol, lakrits, körsbär och färska örter", skriver Systembolaget och jag är benägen att hålla med. Dock vill jag lägga till ungdomlig, frisk syra. Regionen har haft ett taffligt rykte då många producenter satsar på enklare bordsviner. Men långt ifrån alla. Druvsorterna är de samma som i exempelvis Chateaufort-du-Pape och påminner mycket om dessa viner till ett lägre pris. Ugnbakade rotfrukter med timjan och rosmarin, stekt halloumi och crème fraîche.

Irony Pinot Noir - "Mogna jordgubbar en bra beskrivning"

USA, Monterey Nr: 6694 Pris: 149:-

Om: Mycket olik vinerna från Bourgogne fast de är gjorda på samma druva. Har mycket mer varm, mumsig frukt och lägre syra. Mogna jordgubbar är en bra beskrivning och fatkaraktären är knappt märkbar. Jag gillar den här typen av viner även om de franska kusinerna är mer eleganta och komplexa. Gott att dricka som ett glas vin och bra till lättare maträtter, gärna med inslag av röda bär. Kör en grillad fläskkarré med getost- och jordgubbssallad och du har en kombo av sällan skadat slag.



Ekfatslagrad Äppelmust Cox Orange (alkoholfritt) - "Komplex och intressant"

Sverige, Köping. Säljs i Bondens butik i Saluhallen Slakteriet

Om: 25 cl exklusiv must gjort på äppelsorten Cox Orange. En torr, ofiltrerad must med balanserad sötma. Kolatoner, äppelpaj, julkryddor och med en lätt rosa färg. Musten har legat på ekfat som ger en antydning till strävhets som gör musten komplex och intressant. Ännu en ypperlig ersättning alkoholhaltiga drycker som funkar både till något söta efterrätter eller mat med tydlig sötma. Rotfrukter som morötter, potatis, jordärtskocka eller rödbetor, stekt lök, kokos och skaldjur. Använd fantasin och sno ihop något gott.



PATRIC ANDERSON

Sommelier, Frankgruppen

Plura lanserar glögg och akvavit till julbordet

Att kändisar lanserar mat och dryck med sitt namn på är förstås inget nytt, men sällan har det väl känts så befogat som när Plura Jonsson, känd bland annat från bandet Eldkvarn och TV-programmet Pluras Kök, nu lanserar sin egen glögg- och akvavitsort?



Flaskorna kallas för Plura Torpets Glögg respektive Plura Torpets Akvavit och pryds bägge av en bild på Pluras torp där han själv firat jul de senaste åren. Den folkkäre profilen har även varit involverad i smakutformningen.

– Jag gillar stark glögg och ville ha en något lägre sockerhalt. Farsan brukade göra egen och den var alltid ganska stark. Jag valde att lägga Torpets Glögg på 15 procent, men vill man ha den starkare än så får man helt enkelt spetsa den själv. Svårare än så behöver det inte vara, säger han i ett pressmeddelande.

Akvaviten beskriver han som en traditionell snaps som alla kan gilla.

Västerås Tidning

NU LANSERAR PLURA JONSSON GLÖGG OCH AKVAVIT

TILL JULBORDET. På flaskornas etikett syns det torp där Plura firat jul de senaste åren.

FOTO: PRESSBILD



BIANCHI
Café & Cycles

Onsdagar
på
Bianchi

Onsdagar kl. 16-21



La rustica

Kökmästarens gryta för två inklusive en karaff av husets röda eller vita bordsvin 159 kr/pp, alkoholfritt alt. från 119 kr/pp

Bianchi Café & Cycles | Slottsgatan 27 (VLT-huset) | 721 03 Västerås,
Tel +46 21 12 40 00 | info.vasteras@bianchicafecycles.com



**WESTERÅSARNAS
EGNA BRYGGERI**



**IMPERIAL
IPA**

26,90:-/st.
Alk. 8% vol.
Art. 31354
330 ml.

Dubbel IPA/
Imperial IPA

Alkohol kan skada din hälsa.