

MAT&DRYCK

Sydafrika – ett spännande vinland

Denna vecka blir det Sydafrikaspecial. Fantastiskt vinland med mycket bra vin i alla tänkbara varianter. Deras bubbel är gjort med samma teknik som i champagne. Det vita är ofta varmt och fruktigt och det röda kan vara riktigt bra om de inte överdriver inblandningen av rostad ek. Allt till en mycket överkomlig prislapp. Jag var nyss nere och besökte många vingårdar på plats. Var vi än kom måste jag säga att jag blev mycket positiv överraskad.

Denna vecka vill jag också passa på att tipsa om Munsänkarnas nyhetsprovning som är nu på måndag den 4 december kl 18.00. Ett ypperligt tillfälle att prova massor av viner till en mycket blygsam kostnad. Du behöver inte vara medlem utan alla med åldern inne är välkomna. Läs mer på www.munsänkarna.se och klicka dig fram till Västeråssektionen.

4 SMAKFULLA VINTIPS

Pongrácz

Sydafrika, Western Cape

Nr: 7628

Pris: 125,-

Om: I Sydafrikas vinlistor står det ofta MCC efter namnet på det mousserande vinet. Det betyder Methode Cap Classique och innebär att vinet är tillverkat på samma sätt som man gör i Champagne. Andra jäsningen på flaska med andra ord och det ger uttryck i vinet. Det finns många bra exempel på brödig, härliga viner som går att beställa via beställningssortimentet, men denna version, direkt från hyllan, är också ett utmärkt val om man vill prova. 6g socker gör att den är något mindre torr än vanlig champagne. Jättefin som fördrink.



Boschendal 1685

Sydafrika, Coastal Region

Nr: 6299

Pris: 99,-

Om: En av de större vinmakarna som gör ett bra vin till en låg kostnad. Mycket tropisk frukt och en hel del rostad ek. Smörigt, medelfylligt med inslag av nötter och gula äpplen. Man kan tro att Sydafrika är jättevarmt då det ligger i Afrika, men det är faktiskt ganska svalt större delen utav året. Det ger en frisk syra i vinerna så de inte blir klumpiga om man tar druvorna från rätt ställe. Stek på en bit torsk eller hälleflundra i massor av smör, gör en rotfruktspuré och servera med ugnrostade rotfrukter och mangosallad.



Keermont

Sydafrika, Stellenbosch

Nr: 99305

Pris: 229,-

Om: Ett mycket seriöst vin gjort på 87% Syrah och 13% Mourvèdre. Ett hantverk med fatkaraktär utan att på något sätt vara överdriven. Tyvärr är många av Sydafrikas röda viner lite väl ambitiösa där man överdrivit betydelsen av rostade fat. Det gör att vinerna blir lite spretiga och obalanserade och man kan nästa tro att de slagit i en skvätt Islay Whisky. Men inte i detta vin som är fylligt, fruktigt och gott med endast en antydning av ekfat. Vi drack detta på plats tillsammans med en grillad köttbit, pommes och rosmarinmjonäs. Satt som en smäck!



Ega Rooibos (Alkoholritt)

Sydafrika, Western Cape

Nr: 1921

Pris: 59,-

Om: Duktigt sött men kan ändå vara gott vid rätt tillfälle. Vi dricker ju exempelvis Coca-cola till maten och det är ju sött så det förslår. Här har vi en druvmust med 134/g socker per liter som är smaksatt med granatäpple och rooibos. Rooibos är en buske som växer lokalt och som man använder för att göra rött te. Drycken är Fairtrade-märkt vilket glädjande nog blir mer och mer vanligt förekommande bland produkter från Sydafrika. Finns i det ordinarie sortimentet på Systembolaget.



PATRIC ANDERSON
Sommelier

■ ■ KRÖNIKA. Finland fyller 100 år som självständig nation, men den finska identiteten, kulturen och mattraditionen har anor långt tillbaka innan Ryska revolutionens utbrott och den finska självständighetsförklaringen 6 december 1917. Finländarna är patriotiska och stolta över sina mattraditioner, men vad vet vi om finländskt mat egentligen?



TYPISKT FINSKT. Karelska piroger är en del av den finska matkulturen. FOTO: MOSTPHOTOS



Sista chansen innan nyår!

Endast dessa datum kvar att boka:
14:e december (15 platser) och 21:e december (15 platser).

Coppersmith's och Ica Ettan ihop, ger dig möjlighet att kombinera ditt mat och dryckintresse genom att öppna upp möjligheten att få boka ett besök på Coppersmith's. Mellan kl 18:00 och 20:00 (ovan nämnda datum) så kommer man kunna köpa sig en bryggerivisning kombinerat med en ölprovning. Till detta kommer det serveras en pub-bricka innehållandes olika delikatesser från Ica Ettans festkök. Begränsat antal platser finns (max 20 st/tillfälle).

**Bryggerivisning
+ ölprovning**

Bryggerivisning
Ölprovning
Pub-bricka **395:-** /pp.



**WESTERÅSARNAS
EGNA BRYGGERI**

Munkbovägen 5, 721 32 Västerås

Biljetter bokas och betalas på:
Västerås Tidning, coppersmith@vasterastidning.se
eller ring 021-30 46 00

Företags- och eventbokningar:
Coppersmith's, petri@coppersmiths.se
021-370 88 88