



SØDE VINE TIL *Jule* GODE SAGER

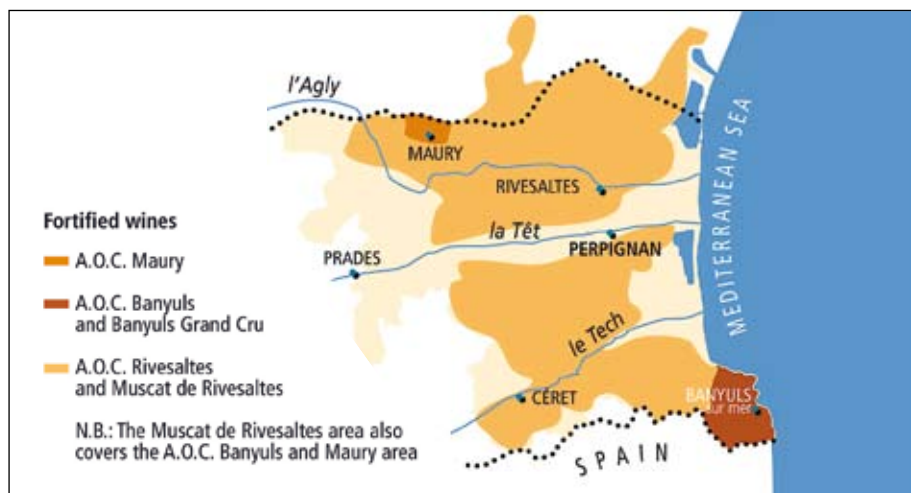
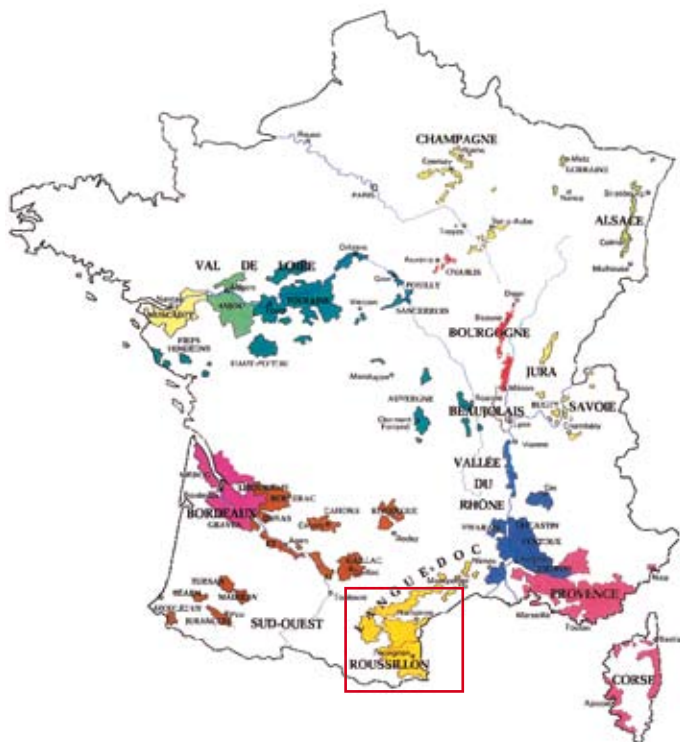
Guide til Rivesaltes bedste vine med lækre opskrifter



TILLÆG TIL 9/2009

**MAD &
BOLIG**





SMAGEN AF SYDEN

Druerne til de søde Rivesaltes-vine høstes på de solbeskinnede skrånninger ved Frankrigs middelhavskyst. Roussillon byder også på katalansk inspireret gastronomi og traditionsrige delikatesser.

AF JETTE ØSTERLUND
FOTO: EVAN FREDRIKSEN

Områdets intense farver, den røde jord, de grønne vinmarker og det dyblå hav går igen i de malede, smalle striber på fiskerbådene i havnen i Collioure. Ligesom de gentages i de varme farvestriber i vævningen af det stof, der bruges til bordløbere og til espadrilles, som stammer herfra og som stadig håndlaves i den lille landsby Saint-Laurent-de-Cerdans.

Præcis de samme farver, som inspirerede maleren Henri Matisse, da han besøgte Collioure i 1905. Også andre verdensnavne som Picasso, Derain og Chagall har udødeliggjort Collioures lille maleriske havn på deres lærreder. Guidede gåture fører turisterne rundt til 20 reproduktioner af Matisse og Derain og de steder, hvor originalerne blev malet. Byen har masser af gallerier, men det mest ▶



originale er hotellet Les Templier, hvor der i restauranten, i baren, på trappeopgange og værelser hænger godt 2000 originale billeder, skænket af taknemmelige kunstnere, som gennem tiderne har nydt godt af værternes gæstfrihed og køkkenets gode mad.

Grundlæggeren René Pous har skålet i mange et glas Banyuls eller Rivesaltes med de store malere, mens de ventede på, at hans kone Pauline serverede en af sine berømte fiskesupper eller egnsretter med ansjoser.

VINE FRA BANYULS

I Collioure ligger fiskerbådene stadig i den maleriske havn som omdrejningspunkt for en af egnens delikatesser, ansjoser. Firmaet Roque sælger næsten 300 tons ansjoser om året efter forarbejdningsmetoder, der er kendt siden år 900. Hele fabrikationen af de hvide

og de mørke ansjoser i saltlage, olie eller vin-eddike, dekorativt lagt på glas, er håndarbejde fra A til Z. Vincent Roque, 5. generation i firmaet, viser gerne rundt på fabrikken oven over butikken på Route Nationale, indfaldsvejen til Collioure, ligesom han giver smagsprøver på firmaets vinproduktion fra Banyuls.

VINEDDIKE MED KRYDDERI

Banyuls-vine er også grundlaget for en ny iværksætter, Nathalie Herre, som også benytter sig af ældgamle metoder, når hun producerer sine hjemmelavede vineddiker i en lille bjergslugt i Pyrenæerne, Cosprons vest for Port-Vendres. Da Nathalie var ansat som sælger i vinbranchen, bemærkede hun blandt køkkenchefer og detailhandlere en efterspørgsel efter vineddike af kvalitet. Vined-

dike er nemlig ikke blot et restprodukt af vin, men et unikt produkt fremelsket på basis af kvalitetsvine. For selvom vinen, klimaet, egefadene og naturlige gærceller gør en stor del af arbejdet med at fjerne alkoholen fra vinen, kræver produktionen de bedste råvarer uden sulfitter, godt håndslag og jævnlig overvågning, for ikke to fade udvikler sig ens.

Tålmodighed er en anden ingrediens; det tager et år at lave vineddike på tønne. Nathalie startede vineddikeriet La Guinelle for 10 år siden og har nu udviklet flere forskellige, en rød, en hvid og nogle varianter med forskellige krydderier.

KVINDELIGE SMAGSMESTRE

I dag er halvdelen af de nyuddannede franske vinmagere kvinder, og mange af dem har

indtaget distriktet. Det er ikke mindre end en kønspolitisk revolution inden for faget. Valérie Sannac fortæller, at hun som nyuddannet ønolog i 1992 var nødt til at tage til Californien for at få arbejde. Nu er hun ansvarlig for vinen på Château Valmy, umiddelbart syd for Argelès-Sur-Mer.

Slottet blev tegnet i 1888 af den danske arkitekt Viggo Dorph Petersen til den franske landbrugsminister.

De nuværende ejere Martine og Bernard Carbonell forvandlede i slutningen af 90'erne Torneroselottet til vinslot og B&B i luksusklassen. De plantede vin, høstede første gang i 2000 og indrettede fem værelser med et godt øje for farver og nyt design.

◻ Og her er der ro, så langt øjet rækker.

RESTAURANTER:

Argelès-Sur-Mer

'Le Cayrou', 18, rue du 14 Juillet. Tlf. +33 04 68 39 28 19.

Alt godt fra havet, serveret nærmest i strandkanten.

Collioure

'Le Templiers', 12, Quai de l'Amirauté. Tlf. +33 04 68 98 31 10.

Historisk kunstnercafé, restaurant og hotel.

'Casa Leon', 2, rue Rièrè. Tlf. +33 04 68 82 10 74.

Fiskerestaurant.

Port-Vendres

'La Côte Vermeille', Quai du Fanal. Tlf. +33 04 68 82 05 71.

Fiskerestaurant af høj standard både i kvalitet, stil og priser. Findes på nordsiden af kajen i den lille havneby. Restauranten har taget navn fra kystens stednavn, 'Den gyldne Kyst'.

Elné

'Restaurant Au Temp'Arts', 5, Pl. Colonel Roger. Tlf. +33 04 68 22 31 95.

Ligger på lille, intim plads lige om hjørnet fra klostret og katedralen på toppen af Elné. Gode lokale salater og retter. Pommes frites serveres spektakulært i kræmmerhuse på stativ.

Lokale oste til *søde vine*

Hedvin og oste er en liflig blanding, som hygger om smagsløgene på den helt luksuriøse måde. Vinene fra Rivesaltes passer specielt godt til ostespecialiteter fra Sydfrankrig.

Det er efterhånden gammelt nyt – oste bør nydes sammen med hvidvine. De er de færreste rødvine, der passer til ost, fordi vinens tanniner ikke harmonerer særlig godt med ostens mælkesyre. De hvide vine derimod passer særdeles godt til ostens syre og

fremhæver nuancerne i ostenes smag, ligesom ostene fremhæver vinen.

Vælger man søde vine som f.eks. vine af typen Rivesaltes til ost, bliver smagsoplevelsen endnu mere intens, for vinens sødme harmonerer godt med med ostene.

- **Rivesaltes Grenat** fremstilles af Grenache Noir-druen og betragtes som en rødvin selv om den hører til Rivesaltes-appellationen. Som mange rødvine kan den være en udfordring at sætte sammen med ost. Vinens mørke nuancer og kraftige smag passer godt til friske hvide oste som hytteost, ricotta, mascarpone eller fromage blanc. Den går også fint til cremede eller tørre blåskimmeloste som gorgonzola og roquefort.
- Også **Muscat de Rivesaltes** kan ledsage blåskimmelost. Den lyse vin kan man sagtens udfordre med blåskimmeloste af stærk kaliber som en kraftig roquefort eller en Sct. Clemens.
- **Rivesaltes Ambré** passer godt til oste af fåremælk som etorki eller pecorino, en gedeost, eller en comté. En ung Rivesaltes Ambré er frugtig og går derfor godt i spænd med en mild cantal eller en manchego, eventuelt ledsaget af det traditionelle tilbehør til oste i Sydeuropa – kvædemarmelade.
- **En Rivesaltes Hors d'Age** med præg af tørrede frugter, honningkage og tobak passer fint til tørre oste som en ældre gruyère eller en stærk blåskimmelost.
- **Rivesaltes Tuilé** har en smidig struktur og en flot aromatisk kompleksitet, som blander tobak, kakao, kaffe, chokolade, svesker og figner. Rivesaltes Tuilé er ideel til alle typer af faste gedeoste, fåremælks- eller komælkoste som primadonna, pecorino eller manchego.





SÅDAN BLIVER HEDVINENE TIL

Historien om hedvinene, vin doux naturel, starter i Rousillon, hvor de to største appellationer Rivesaltes og Muscat de Rivesaltes stadig kommer fra.

VIN DOUX NATUREL FREMSTILLES EFTER EN HELT SPECIEL METODE:

- Høsten foregår udelukkende med håndkraft
- Druerne høstes meget modne, når sukkerindholdet er min. 252 gram pr. liter most (til alm. vin er det 150 g/l).
- Høstudbyttet må maks. være 30 hektoliter pr. hektar
- Druerne gærer som til hvidvin/ rødvin, og derefter tilsættes neutral druesprit på min. 96 pct. alkohol. Processen kaldes 'mutage'
- Mutage standser gæringen, mens der er naturligt restsukker i vinen
- Den færdige vin indeholder typisk omkring 15-18 pct. alkohol

TO SLAGS LAGRING

Lagringen er afgørende for hedvinenes stil, og der er to grundmetoder:

Den traditionelle – oxydativ lagring

(F.eks. Rivesaltes Ambré og Rivesaltes Tuilé)

Vinen opbevares i delvist fyldte træfade, tanke eller glasballoner og udsættes for ilt. Det høje indhold af sukker og alkohol beskytter vinen mod at blive til eddike. Processen kan fremskyndes ved at placere fadene varmt, men den varer min. 30 måneder, ofte meget længere.

Den nye – reduktiv lagring

(F.eks. Rivesaltes Grenat og Muscat de Rivesaltes)

Vinen opbevares i lukkede eller helt fyldte fad eller tanke med minimal kontakt med ilt. Lagringen foregår køligt, og vinen tappes tidligt på flaske, typisk efter 6-12 måneder, for at bevare mest mulig frugt, aroma og friskhed.



DRIK MUSCAT DE RIVESALTES OG RIVESALTES AF ALMINDELIGE VINGLAS

- Ambré, Tuilé og Grenat serveres bedst ved 12-14°
- Ældre årgange, eller Hors d'Âge og Rancio, kan med fordel drikkes lidt varmere
- Muscat de Rivesaltes drikkes meget kold, omkring 8-10°

DRIK ELLER GEM

Muscat de Rivesaltes og de forskellige typer af Rivesaltes er drikke-modne, når de købes. De oxydative typer, Rivesaltes Ambré og Tuilé, udvikler sig kun meget lidt efter aftapning og kan uden problemer gemmes i årtier. En åben flaske holder sig fint i flere måneder. Den reduktive Rivesaltes Grenat udvikler sig på flaske og kan vinde ved op til 10 års lagring – i nogle tilfælde mere. Når flasken først er trukket op, kan vinen holde sig i køleskabet i 2-3 uger.

Muscat de Rivesaltes er bedst at drikke helt ung, mens vinens friske, frugtige druekarakter er intakt. Skulle man glemme en flaske, kan de kraftigere Muscat de Rivesaltes sagtens drikkes selv efter 10 år.

Søde vine OG LÆKRE SAGER

OPSKRIFT: MARIA MELDGÅRD
FOTO: ANDERS SCHÖNNEMANN

Både ost og desserter er et godt match til de søde og smagfulde vine fra det sydligste Frankrig. Men de er mere alsidige end som så.

Lær at matche de søde vine til vinterens lækkerier.

Både Muscat de Rivesaltes og de forskellige typer af Rivesaltes er ekstremt alsidige hedvine. I Roussillon drikkes de ofte som aperitif, men de kan også nydes under og efter måltidet, enten som en dessert i sig selv eller efter kaffen som et alternativ til spiritus.



Allerbedst gør vinene sig dog i kombination med mad, især desserter. Og her lyder et godt råd: kig på vinens og ingrediensernes farve! De mørkere typer passer f.eks. især til retter med røde og mørke bær og chokolade med højt kakaoindhold, mens de mere gyldne vine er et bedre match til desserter med gule frugter, karamel og honning samt chokolade med et mere moderat kakaoindhold. Vi har sammensat en miniguide for hver af de søde vintyper til at hjælpe med valget af vin.

Se oversigtskemaet og find den ret, du vil sætte en sød vin til. Hvilke vine du kan bruge fremgår af skemaet.

FRISKOST MED HONNING

En af traditionerne i Roussillon er at tilberede en såkaldt 'mèl i mato'. Opskriften er enkel, og osten passer perfekt med en Rivesaltes Ambré. Server en friskost, f.eks. ricotta, med lys honning og ristede mandler.

	Muscat de Rivesaltes	Rivesaltes Ambré	Rivesaltes Tuilé	Rivesaltes Grenat
Apéritif	x	x	x	x
Sorte oliven			x	x
Melon og skinke		x	x	x
Foie gras terrine	x	x	x	
Stegt foie gras		x	x	
Vildt m. mørke frugter			x	x
Indisk/thailandsk mad	x	x	x	
Sursøde/letbitre retter		x	x	x
Blåskimmelost	x	x	x	x
Gedeost		x	x	
Faste, nøddeagtige oste		x	x	
Cremede kraftige oste		x	x	x
Desserter m. friske/syltede gule og eksotiske frugter	x	x		
Is baseret på citrus, fersken, abrikos, melon, ananas, pærer, hindbær og jordbær	x			
Mild chokolade		x	x	
Mørk chokolade, kaffe, kanel		x	x	x
Kompot/coulis med røde bær				x
Tørrede frugter og nødder		x	x	
Crème brûlée, tarte tatin		x		
Appelsin, karamel, honning		x		
Marcipan og nougat		x	x	

OPSKRIFT: MARIA MELDGÅRD
FOTO: ANDERS SCHÖNNEMANN

RIVESALTES *til snacks*

PROVENCE-KRYDREDE NØDDER OG KERNER

1 dl hasselnødder uden skal
1 dl pinjekerner
1 dl græskarkerner
1 spsk olivenolie
1 spsk tørrede krydderurter
1 tsk salt

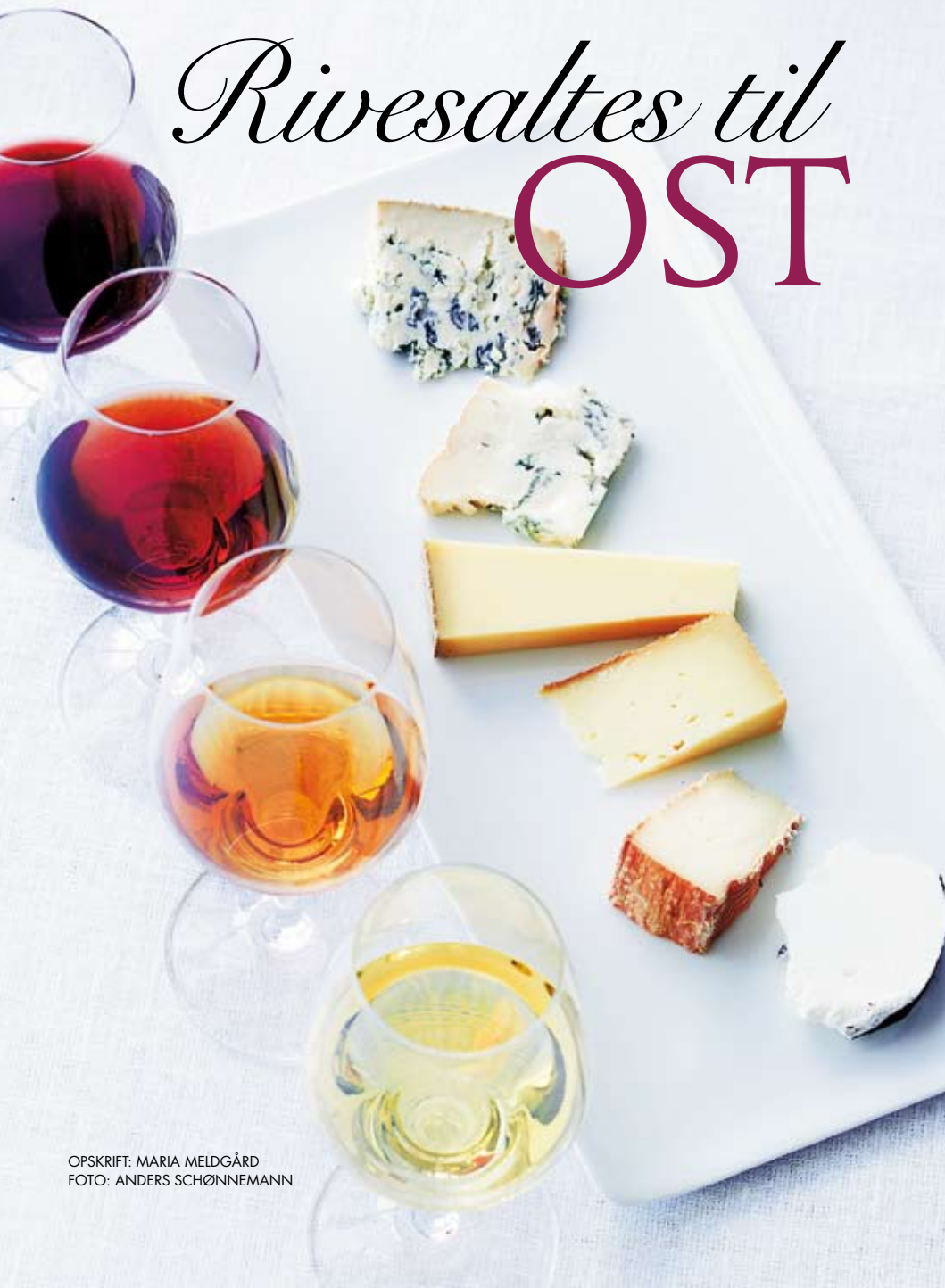
Rist nødder og kerner hver for sig på en tør pande. Hæld herefter alle nødder og kerner på panden og vend dem rundt med olie, krydderi og salt. Lad blandingen afkøle helt på et stykke bagepapir.

VINE TIL SNACKS

- Muscat de Rivesaltes, Domaine Laporte 2008, 95 kr. (Vin Kompagniet)
- Rivesaltes Ambré, Château La Casenove 15/10 2001, 185 kr. (Compagniet)
- Rivesaltes Ambré, Cave Languedoc Roussillon, Sweet Emotion Hors d'Age, 70 kr. for 50 cl (Vinspecialisten)
- Muscat de Rivesaltes, Mas de Lavail 2008, 85 kr. (vinkyper.dk)



Rivesaltes til OST



OPSKRIFT: MARIA MELDGÅRD
FOTO: ANDERS SCHÖNNEMANN

De hvide vine er ostenes favorit. Vinene og ostens syre passer særdeles godt sammen og fremhæver hinandens smagsnuancer. Søde vine, og i særdeleshed vine af typen Rivesaltes, gør smagsoplevelsen af osten endnu mere intens, fordi vinens sødme harmonerer med ostens mange smagsnuancer.

I Roussillon slutter måltidet ofte med en enkel ostedessert af friskost, honning og ristede mandler eller pinjekerner. En anden raffineret, men enkel dessert er en friskost med coulis af mørke bær. Mere om oste og vin på side 7.



RICOTTA MED BROMBÆR

(4 personer)

250-500 g ricottaost

2 dl brombær

3 spsk sukker

Hæld brombær og sukker i en gryde og lad det simre sammen indtil sukkeret er smeltet. Lad blandingen køle lidt af og server den lun til ricottaen. Server den med et glas Rivesaltes Grenat.



VINE TIL OST

- Rivesaltes Ambré, Dom Brial 2002, 80 kr. pr. flaske ved køb af 12 stk. (Philipson Wine)
- Muscat de Rivesaltes, Les Maîtres Vignerons de Tautavel, Château Avernus 2006, 99,50 kr. (Alfa 1 Vinimport)
- Muscat de Rivesaltes, Domaine Gardiès, Flor 2007, 117 kr. (KB Vin A/S)



Tranebærkage UPSIDE-DOWN

OPSKRIFT: MARIE MELCHIOR
FOTO: BETINA HASTOFT



VINE TIL DESSERTER MED RØDE OG MØRKE BÆR

- Rivesaltes Grenat, Domaine Rière Cadène 2006, 79 kr. (Oxholm Vin)
- Rivesaltes Grenat, Dom Brial 2007, 95 kr. (Sydfranske Vine)
- Rivesaltes Grenat, Château La Casenove 2001, Mise de Nnovembre 2003, 125 kr. (Compagniel)
- Rivesaltes Grenat – biodynamisk, Domaine Cazes 2003, 120 kr. (L'Esprit du Vin)

(4 personer)
Tranebær-topping:
50 g smør
150 g brun farin
340 g tranebær
(1 pose)
Kagedej:
150 g rørsukker
150 g smør
150 g hvedemel
1 nip salt
3 æg
1 tsk bagepulver
2 spsk mælk
Tilbehør:
cremefraiche
el. vaniljeis

Tranebær-topping: Smelt smørret på en pande sammen med brun farin. Når smør og sukker er smeltet til en sirup, så tilsæt tranebærrerne. Vend dem godt rundt til de er helt dækket af siruppen. Afkøl på panden mens dejen forberedes. Desserten kan også laves med andre typer bær. Tilpas evt. mængden af sukker efter bærrernes sødme/syrlighed.
Kagedej: Hæld rørsukker, smør, hvedemel, salt, æg og bagepulver i en foodprocessor og bland det hele hurtigt. Tilsæt mælken igennem 'skorstenen', mens ma-

skinen rører, til dejen bliver tyktflydende. Måske er der behov for lidt mere mælk. Hæld tranebær-siruppen over i bunden af en rund metalform med løs bund. Pak formens bund ind i aluminiumspapir, så det ikke lækker. Hæld dejen ud over bærrerne og sæt tærteformen på en bageplade. Bag kagen ved 180° i 30 min., til kagens kant slipper, og den er fin gylden. Læg et fad omvendt over kagen og vend det hele rundt. Løft forsigtigt tærtebunden af ved hjælp af en paletkniv. Server kagen med cremefraiche eller en god vaniljeis.

Små franske CITRONTÆRTER



OPSKRIFT: MARIE MELCHIOR
FOTO: BETINA HASTOFT



VINE TIL CITRONDESSERTER

- Muscat de Rivesaltes, Mas Amiel, 2007, 140 kr. pr. flaske ved køb af 12 stk. (Philipson Wine)
- Muscat de Rivesaltes, Cave Languedoc-Roussillon, Sweet Emotion Blanc, 69,95 kr./50 cl (Vinspecialisten)
- Muscat de Rivesaltes, La Cave de L'abbé Rous, Château de Calce 2007, 110 kr. (Theis Vine)
- Muscat de Rivesaltes, Château de Caladroy 2006, 85 kr. (Holte Vinlager)

(6 personer)

Mørdej:

110 g smør
1 knsp. salt
50 g sukker
180 g mel
1 æg
2 spsk koldt vand

Fyld:

2 økologiske citroner
140 g blødt smør
3 æg
120 g sukker

Tilbehør:

2½ dl piskefløde
pisket til skum
1 bdt. citronmelisse

Ælt smør, salt og sukker sammen i en foodprocessor. Tilsæt mel og æg, rør til det hele er en grov rasp. Tilsæt vand og ælt dejen sammen med hænderne. Dejen skal bare lige samles. Ikke noget med at ælte for længe. Gør man det, bliver dejen for elastisk og ikke flaget og sprød, når den bliver bagt. Lad dejen hvile koldt en times tid. Rul dejen ud på et melstrøet bord og beklæd seks små tærteforme med dejen, eller alternativt en stor tærteform. Læg bagepapir på hver tærtebund, læg tørrede bønner oveni og

forbag tærtebundene i 15 min. ved 180°. Afkøl tærterne på en bagerist.

Riv skallen af den ene citron fint. Pres citronsaften fra begge citroner.

Hæld alle ingredienserne til fyldet i en skål og pisk det hele sammen med en elpisker. Det ser lidt grynnet ud, men det retter sig, når tærterne bliver bagt. Hæld fyldet i hver tærte og bag dem i 15 min. på 180°. Afkøl tærterne på en rist, før de tages ud af formene. Server med flødeskum og citronmelisse.

Ris a la MOUSSE-KAGE



(ca. 10 personer)

Lagkagebund:

Vælg 1 god, firkantet
lagkagebund fra bageren
el. følg denne opskrift:

30 g smør

2 æg

70 g sukker

½ tsk vaniljesukker

el. revet skal af 1 citron

65 g hvedemel

Mousse og fyld:

ca. 500 g risengrød

kogt med vanilje

90 g pasteuriserede

æggeblommer

80 g sukker

½ dl vand

425 g pisket flødeskum

(af ca. 4-4½ dl piskefløde)

65 g ristede, hakkede

mandler

7 blade husblas

evt. lidt flormelis

½ glas abrikosmarmelade

evt. ½ glas hakkede,

syltede kirsebær

VINE TIL RISDESSERTEN

- Rivesaltes Ambré, Domaine Singla, Héritage du Temps 2002, 179 kr. (Sydfranske Vine)
- Muscat de Rivesaltes, Gérard Bertrand 2008, 100 kr. (Vinspecialisten)
- Rivesaltes Ambré, Château Caladroy, 100 kr. (Holte Vinlager)



Lagkagebund: Smør en firkantet form og drys den med mel. Varm ovnen op til 175°. Smelt smørret og køl det let af. Pisk æg og sukker til stift skum og pisk vaniljesukker/citronskal i. Sigt melet i dejen over tre gange og vend det forsigtigt sammen, så det forbliver luftigt. Tilsæt smørret med det sidste hold mel, men lad det grynede og hvide fra smørret blive tilbage i kasserollen.

Fordel dejen i formen og bag den i 30-40 min. Lad den køle af i 2-3 min. før den vendes ud på en rist. Køl helt af og skær den tværs igennem, så der dannes 2-3 bunde.

Fyld: Pisk æggeblommerne. Bring sukker og vand i let kog og rør til det danner en klar sukkerlage. Hæld blandingen i æggemassen imens der piskes, til blandingen er luftig og kold. Bland risengrøden med det piskede flødeskum og mandlerne.

Blød gelatinen ud i koldt vand, smelt det

kort i mikroovn eller vandbad og rør ud i æggemassen. Vend æggemassen sammen med grødblandingen, så det danner en mousse. Smag til med flormelis for at justere sødmen.

Samling af kagen: Beklæd en form med bagepapir. Bred en lagkagebund fladt ud i formen, skær evt. til, så det passer. Fordel halvdelen af abrikosmarmeladen ovenpå i et tyndt lag og dernæst halvdelen af moussen. Læg endnu en lagkagebund på og derefter resten af moussen i et jævnt og pænt lag.

Bland evt. det sidste af abrikosmarmeladen med hakkede, syltede kirsebær, så det opnår en flot, rød farve, og fordel blandingen i et jævnt lag, så det dækker toppen af kagen.

Stil kagen køligt i mindst et par timer, gerne natten over, så den sætter sig og bliver fast.

Skær kagen ud eller server den hel. Pynt med chokolade, kirsebær eller som her med rød chokoladeknæk, marcipankugle og guldstøv.

OPSKRIFT: MARIA MELDGÅRD
FOTO: ANDERS SCHÖNNEMANN



MOUSSE *au chocolat*

(6-8 personer)

250 g mørk chokolade 70 pct.

50 g blødt usaltet smør

6 pasteuriserede æggeblommer

9 pasteuriserede æggehvider

125 g sukker

lidt høvlet chokolade til pynt

Smelt chokoladen langsomt i en skål i vandbad og lad den afkøle. Pisk chokoladen sammen med det bløde smør i en stor skål. Vend æggeblommerne forsigtigt, men grundigt i.

Pisk æggehviderne skummende med en håndpisker. Hæld sukkeret i lidt ad gangen og pisk blandingen stiv. Vend forsigtigt æggehviden med chokolademassen. Hæld moussen i portionsskåle og stil den i køleskab tildækket.

Drys chokolade over ved servering.



VINE TIL CHOKOLADE

- Rivesaltes (Tuilé), Nouvelle Société de la Côte Radieuse 1990, 90 kr. (Vinspecialisten)
- Rivesaltes (Tuilé), Domaine Marcel Vila, Vieux Rivesaltes 1974, 235 kr. (Vinrosen)
- Rivesaltes Primage, Dom Brial, Château les Pins 2003, 109,95 kr. (Philipson Wine)



Det lille vinleksikon for

Rivesaltes OG Muscat de Rivesaltes

RIVESALTES AMBRÉ

Fakta

Den traditionelle og mest udbredte type af Rivesaltes er Rivesaltes Ambré, som er fremstillet udelukkende af hvide druesorter, især Grenache Blanc, Grenache Gris og Macabeu og højst 20 pct. af Muscat Petits Grains og Muscat d'Alexandrie. Den vinificeres som hvidvin og tilsættes druesprit til den klarede most. Vinen lagres minimum 30 måneder oxydativt. Den sælges med eller uden årgang på etiketten. Er vinen over 5 år gammel, kan

der stå der 'Hors d'Age' på etiketten. Er den ældre, eller er den blevet opbevaret uden-dørs, kander stå der 'Rancio' på etiketten.

Smag

Rivesaltes Ambré viser et bredt spekter af farver og smagsnuancer. De unge Rivesaltes Ambrés, som kun er lidt oxyderede, er præget af syltede frugter, milde krydderier og frisk honning. De ældre Rivesaltes Ambrés bærer til gengæld præg af tørrede frugter, nødder, ristede mandler, lyse rosiner, brændt karamel, honning, smeltet smør, mokka og

appelsinskal. Smagen er halvsød til sød, silkeblød og cremet med stor kompleksitet og længde.

RIVESALTES TUILÉ

Fakta

En traditionel, men mindre udbredt type af Rivesaltes, som er fremstillet overvejende af røde druesorter, heraf minimum 50 pct. Grenache Noir. Den vinificeres som rødvin med drueskallerne under hele eller dele af gæringen. Druespritten kan enten tilsættes, mens mosten stadig er i kontakt med drueskallerne, eller til den klarede most. Vinen lagres min. 30 måneder oxydativt, ofte længere. Sælges med eller uden årgang på etiketten.

Smag

Rivesaltes Tuilé har en middeldyb tegl rød farve med brune og orangeagtige reflekser og aromaer af tørrede og syltede frugter, blomster, svesker, figner, mørke rosiner, brændte toner, kaffe, kakao, chokolade, krydderier, læder og tobak. Smagen er balanceret og typisk mere halvsød end sød, fyldig og blød

med afrundede tanniner og stor kompleksitet og lang eftersmag.

RIVESALTES GRENAT

Fakta

En moderne type af Rivesaltes med stigende popularitet. Fremstilles udelukkende af røde druesorter, heraf min. 75 pct. Grenache Noir. Den vinificeres som rødvin med drueskaller under hele gæringen, og når druespritten tilsættes. Vinen lagres typisk under 1 år reduktivt, heraf minimum 3 måneder på flaske. Rivesaltes Grenat sælges altid med årgang på etiketten.

Smag

Rivesaltes Grenat er mørk rubinrød og kraftig med præg af aromaer af frisk frugt, røde og mørke bær (hindbær, brombær, blåbær, solbær, mørke kirsebær), sort peber, lakrids, krydderier og krydderurter. Vinene er halvsøde til søde, kraftige og koncentrerede med masser af frisk frugt, et mineralisk strejf og en fast struktur med markerede, men afrundede tanniner.



FOTO: CAROLINE MOREL-GEOTROY

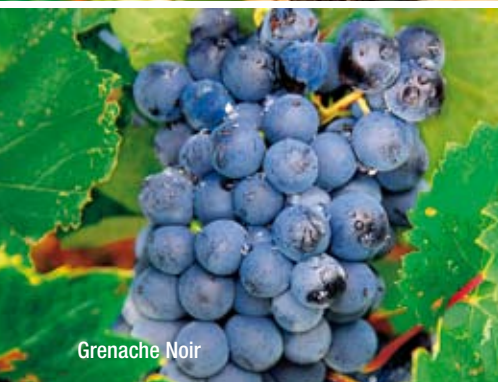
Grenache Blanc

Muscat de Rivesaltes er en selvstændig appellation for hedvin lavet udelukkende af Muscat-druer:

Muscat Petits Grains og **Muscat d'Alexandrie**. **Rivesaltes** fremstilles af en blanding af **Grenache**, **Macabeu**, **Malvoisie du Roussillon** og **Muscat** og findes i tre forskellige stilarter.



Muscat Petit Grains



Grenache Noir



Grenache Gris

MUSCAT DE RIVESALTES

Fakta

Denne delikate vin fremstilles udelukkende af Muscat-druer, både Muscat Blanc à Petits Grains og Muscat d'Alexandrie anvendes. Muscat de Rivesaltes er den eneste af de franske muscatvine, hvor Muscat d'Alexandrie anvendes.

Den vinificeres som hvidvin uden drueskal-lerne. Presning af druerne og gæring sker ved lav temperatur, hvorefter druespritten tilsættes den klarede most. Vinen lagres meget kort tid reduktivt i fyldte tanke og tappes tidligt på flaske for at bevare mest mulig

friskhed og aroma. Den sælges generelt med årgang på etiketten.

OBS. Muscat de Noël er en særlig udgave af Muscat de Rivesaltes, der tappes på flaske allerede i november efter høsten med henblik på at blive solgt i julemåneden.

Smag

Muscat de Rivesaltes har en helt lys, gylden farve og parfumerede aromaer af friskplukkede druer, gule og eksotiske frugter, citrus, orangemarmelade, pære, fersken, abrikos, melon og blomster, især roser. Smagen er sød til meget sød, fyldig og fed med lav syre, men med en frisk, saftig frugt.

VINENE RIVESALTES OG MUSCAT DE RIVESALTES FORHANDLES BL.A. HOS:

ALFA 1 VINIMPORT
www.alfa1vinimport.dk

CISSUS VIN
www.cissus.dk

COMPAGNIET
www.compagniet.dk

SUPERBRUGSEN
www.superbrugsen.dk

DAN WINE IMPORT APS
www.danwine.dk

DRONNINGGAARD VINIMPORT
www.dronninggaard-vin.dk

FAM. JØRGENSEN VINIMPORT
20 15 78 81

FINVIN
www.finvin.dk

VINSPECIALISTEN
www.hjhansen-vin.dk

HOLTE VINLAGER
www.holtevinlager.dk

JOHS. M. KLEIN DISTRIBUTION A/S
www.jmk.dk

KB VIN A/S
www.kbvin.com

L'ESPRIT DU VIN
www.esprit-du-vin.com

LARS BJOERN VINIMPORT APS
www.lbvin.dk

LUDVIG BJØRNS VINHANDEL A/S
www.lb-vin.dk

LØGISMOSE VIN A/S
www.loegismose.dk

OXHOLM VIN
www.oxholm-vin.dk

PHILIPSON WINE
www.philipsonwine.com

STOKHOLM VINIMPORT
www.shopvin.dk

SYDFRANSKE VINE
www.sydfranskvindk

SKJOLD BURNE
www.skjoldburne.dk

TASTY BRANDS VINIMPORT
www.winelovers.dk

THEIS VINE
www.theis-vine.dk

VIN KOMPAGNIET APS
www.vin-kompagniet.dk

GL. KONGEVEJ VIN
www.glkongevejvin.dk

VINETTIG
www.vinettig.dk

VINKYPER.DK
22 12 76 32

VINROSEN
www.vinrosen.dk

VINTILLÆG OM SØDE VINE FRA RIVESALTES

Tillæg til Mad & Bolig nr. 9, 2009
Udgivet af Mad & Bolig i samarbejde med Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR)
19, avenue de Grande Bretagne – BP 649 – 66006 Perpignan cedex FRANCE
Tlf.: +33 (0)4 68 51 21 22
Fax.: +33 (0)4 68 34 88 88
www.vinsduroussillon.com



Redaktion: Chefredaktør Søren Anker Madsen
Redaktionschef: Rie Duun
Redaktionssekretær: Lene Lykke Hovmand
Kreativ chef: Mette Sandfær
Art Director: Signe Wassard

Tryk:
Aller Trykk A/S Norge
Abonnement:
www.allservice.dk
Redaktionelt indhold i Mad & Bolig må ikke genanvendes uden nærmere aftale
Mad & Bolig
Aller Media A/S
Havneholmen 33
1561 Kbh. V

Aller

SMAG PÅ *Rivesaltes*

Vind en lækker kasse med søde vine fra Rivesaltes. Du får et udvalg på fire eksklusive vine, som endnu ikke er i handelen herhjemme, men importeres specielt til denne konkurrence. Hver kasse indeholder fire flasker til en samlet værdi af 400 kr. Vi udlodder 3 kasser vin a 4 flasker.

De fire flasker, som hver repræsenterer en hovedtype fra appellationen Rivesaltes er:

Rivesaltes Grenat: Château Valmy

Rivesaltes Tuilé: SCV Calce – Château de Calce

Rivesaltes Ambré: Vignerons Catalans en Roussillon

Muscat de Rivesaltes: Vignobles Dom Brial
– Château Les Pins



Send det rigtige svar på spørgsmålet på en sms til **1266** inden den 26. november og vind vinene til julens søde stunder.

Hvilke af disse vine hører
IKKE under appellationen Rivesaltes?

Tuilé	sms MOBK VIN A
Ambré	sms MOBK VIN B
Sauternes	sms MOBK VIN C



Det koster 6 kr. plus alm. sms-takst at deltage i konkurrencen. Beløbet opkræves på din mobilregning. Vinderne, der findes ved lodtrækning, får direkte besked. Konkurrencen udbydes af Mad & Bolig, Aller Media A/S, postboks 420, 0900 København C. Har du problemer, så kontakt support mellem kl. 13-16 på hverdage på telefon 70 20 75 92. Der tages forbehold for trykfejl. Du har 14 dages fortrydelsesret i henhold til forbrugeraftaleloven.