

Kort om

MAD OG DRIKKE

GYLDEN GIN & TONIC I KØBENHAVN OG AARHUS

Two Socks er navnet på en yderst interessant ginbar med afdelinger i Aarhus og København. Her finder du et halvt hundrede forskellige slags gin og en mængde tonicvand med mere, som blandes til gode flydende oplevelser. Jeg blev stærkt begejstret for den sjældne 60 pct. Ferdinands Saar Dry Gin med tonic serveret med sugerør i en lille skål af messing. two-socks.com



Foto: Ole Troelsø



PR-foto

HJEMISLAGKAGER

Personligt er jeg ikke tilhænger af, at varevogne kører rundt i de fredelige villakvarterer og larmer med en klokke, men der er jo mange, som holder af at købe is fra disse biler. Hører du til dem, så vil det måske interessere dig, at Hjemis nu lancerer en række islagkager, f.eks. Grand Finale, som angiveligt er "den perfekte afslutning på et godt middags-selskab," med dens kombination af hindbær-, marcipan- og vaniljeflødeis fordelt i lag og kombineret med chokoladestykker og makronlag. Toppen er pyntet med hindbærrippede og chokoladestykker. 3 liter, 279 kr.

SNART LUKKER RESTAURANT GL. MØNT

Du skal skynde dig, hvis du vil nå at spise hos **Claus Christensen** i den hyggelige restaurant på Gammel Mønt i København, for snart er den en saga blot. Men derefter begynder en ny fortælling i lokaler, der er kørt godt til, nemlig på det forhenværende **Le Sommelier**, som Claus Christensen har overtaget og åbner midt i maj. 20. april er sidste åbningsdag på Gl. Mønt. denroede.com



Foto: Søren Wesseltoft

PÅSKE PÅ TAGET

Drivhus-spisestedet **Gro Spiseri** på Østerbro i København tilbyder hver dag fra i morgen torsdag til



PR-foto

søndag en femretters økologisk påskemiddag til 400 kr. Der serveres påskelam fra Vestkysten, og det smager angiveligt delikat salt grundet lammenes græsning i marsken. Maden serveres ved et fælles langbord, og der kan tilkøbes naturvin, øl, hjemmelavet snaps og alternativer hertil. Billetter via Biletto eller mail til booking@grospiseri.dk

Garmon er topvin

En af Spaniens mest berømte vinmagere står bag den ret ukendte vin, som sejrede i prisklassen 400-500 kr. i Børsens blindsmagning, men fås til bare 350 kr.

Det er sjældent, at en vin til 350 kr. vinder i prisklassen 400-500 kr., men sådan er det i tilfældet 2014 Garmon, som ganske vist før har kostet 460 kr.



Af Ole Troelsø

Men den er på tilbud, og således er der en god chance for at gøre et godt køb til kælderens, ligesom den kan nydes nu med påskens lammesteg.

I Børsens store blindsmagning af 64 vine kom den ind på en tredjeplads, lige efter flasker til flere tusinde kr., så i den forbindelse står det klart, at 2014 Garmon er et fabelagtigt godt køb.

Vinmager & sønner

Den høje kvalitet kommer dog ikke som nogen overraskelse, hvis man kigger på etiketten.

For bag vinen står en af Spaniens mest kendte vinmagere, **Mariano Garcia** og hans to sønner **Eduardo** og **Alberto Garcia Montaña**. Det er en sammentrækning af deres efternavne, som er blevet til navnet Garmon.

Mariano Garcia arbejdede i 30 år for det, der dengang var Spaniens mest berømte vingård, nemlig Vega Sicilia i Ribera del Duero.

I 1999 grundlagde han den meget succesrige vingård Aalto, der ligeledes ligger i Ribera del Duero. Det samme gør hans nyeste projekt, Garmon, som først så dagens lys i 2014, altså samme år som vinen her blev lavet.

Hans søn Alberto, der er vinmager på Garmon, fortæller, at familien havde en helt klar strategi for projektet.

Kalder på lammekød

Man har villet lave en vin, der bryder med den trend, som i de senere år har ført til vine, der er nærmest overdrevne i udtrykket.

"Vin fra Ribera skal være fyldig, moden og opulent, men også elegant, frisk og velbalanceret, og det er vores mål med Garmon," forklarer Alberto Garcia Montaña.

Bl.a. derfor bruges druer fra marker med en næringsfattig jord, hvilket for-



STOR SMAG TIL LILLE PRIS

VINEN 2014 GARMON er et godt eksempel på, hvor stor udvikling, der har været i Ribera del Duero i de senere år, og at man i dag kan få masser af god smag for små penge.

BAG VINEN STÅR Mariano Garcia, som i 30 år lavede topvinen Vega Sicilia, og ligeledes har etableret succes vingårdene Mauro og Aalto samt senest **Garmon Internacional**, som han driver sammen med sine to sønner.

hindrer druerne i at vokse hurtigt. Den langsomme udvikling giver en bedre smag i druen, der i højere grad udtrykker den traditionelle stil i området.

Druerne vokser tilmed på planter, der er op til 100 år gamle, på marker, som ligger i 850-1000 meters højde, hvilket giver vinene et køligt præg,

sammenlignet med hvad der ellers vokser i området, hvor der bliver stegthed om sommeren. 2014 Garmon har en livlig og fint parfumeret næse med strejf af violer, roser og sorte kirsebær.

Smagen er præget af moden frugt, chokolade, pibetobak og vanilje fra fadet, hvilket gør vinen velegnet til noget stegt okse- eller lammekød.

Fadpræget vil formentlig blive mere integreret med tiden, så jeg tror, det er en vin, der er værd at vente på.

Fadforsigtighed

Ovennævnte Mariano Garcia var ikke alene om at etablere vingården Aalto, som finansiel kompagnon havde han **Javier Zaccagnini**, der i 2007 lavede sin egen vingård kaldet Sei Solo.

Herfra kommer 2015 Sei Solo, der er lavet på tempranillo-druen, som her gæres uden tilsætning, altså alene med den gær som findes naturligt på druerne.

Vinen lagres i 500-600 liters fade, hvilket er usædvanligt i Ribera del Duero, hvor 225-liters fade er mere almindeligt. Et valg, der er taget, for at give vinen mindre smag af egetræ og lade frugtpræget stå mere rent på en meget

n til bundpris



**Garmon
koster 350 kr.,
men kom i mål
lige efter vine
til flere
tusinde kr.**
”

Mariano Garcia og hans to sønner
Eduardo og Alberto Garcia Montaña.
Foto: PR

charmerende facon. For undertegnede er det den mest attraktive af vinene her på siden, men den har prisen lidt imod sig sammenlignet med Garmon.

Altos Lanzaga

For nogle uger siden blev der her på siderne anbefalet en billig vin fra den spanske vinmagerstjerne **Telmo Rodriguez**, som ikke alene laver vin i mange dele af Spanien, men også gør det på mange forskellige prisniveauer.

I dag gælder det en af de lidt dyrere, nemlig 2012 Altos de Lanzaga, som kommer fra hans egen hjemegn Rioja.

Druerne kommer fra marker oppe i bjergene, fra meget gamle vinstokke, som kun yder ganske små men meget smagsmættede druer. Vinen lagres på små franske egetræsfade og udvikler sig til en meget mørk og intens vin med stor koncentration og en kaskade af smagelementer.



Testvinder

2014 Garmon

★★★★★

Fint parfumeret næse med strejf af viol, roser og sorte kirsebær. Livlig og mineralsk smag med delikat fadpræg.

350 kr., theis-vine.dk



2014 Sei Solo

★★★★★

Intens næse med diskret vaniljepræg, brombær, kaffe og chokolade. Livlig og lækker smag med god rigtig god længde.

400 kr., theis-vine.dk



2011 Corimbo

★★★★

Varm og syrlig næse med solbær, muskatnød og kanel. Frisk, fyldig og koncentreret med mineralsk præg smag og markante tanniner.

420 kr., philipsonwine.com



2012 Altos Lanzaga

★★★★

Moden og fyldig næse med svesker, kanel og mineralske strejf. Smagen er meget fyldig med moden frugt og stor dybde.

600 kr., philipsonwine.com