

# alsace

#2 Juni 2009

	1
2	3
4	5
6	7
8	9
10	

**Alsace vinfestival på restaurang  
Mathias Dahlgren – vår tids mest erkände  
inom svensk gastronomi  
Semester i Alsace vackra vingårdar  
Alsacevinernas egen hemsida nu på svenska!**

## Sommar och alsaceviner!

Vi välkomnar sommaren med den årliga Alsacevinfestivalen i Stockholm och Göteborg den 29 maj till 14 juni.

Många restauranger ställer upp i år med specialkomponerade menyer till våra vita, sommarfräscha viner från Alsace. En lista över vilka restauranger som är med hittar du på sidan 3 och 4.

Den stockholmsrestauratör som hyllas mest just nu i Sverige och internationellt är Mathias Dahlgren på Grand Hôtel i Stockholm. Två plus en stjärna i Guide Michelin och högsta betyg i White Guide innebär att gäster vallfärdar från när och fjärran. Läs mer om Mathias Dahlgren och hans restaurang samt mini-intervjun med en av hans sommelierer, Helena Marstrander.

Läs också om vinutbildningarna vid Restauranghögskolan vid Umeå universitet där Mathias Dahlgren nyligen blivit adjungerad professor och är med om att utbilda framtidens restaurangmänniskor.

I Alsace gröna vingårdar har sommaren kommit igång och odlarna hoppas naturligtvis på bästa möjliga väderleksförhållanden inför en ny fantastisk årgång. Läs om 2008 års årgång i Alsace - området som har näst flest soltimmar i Frankrike trots sitt nordliga läge.

En avstickare till Alsace är alltid en möjlighet på semestern. Alsace-odlare hälsar er välkomna till ett av de närmast belägna vinområdena. 40 000 svenskar om året besöker Alsace och Route des vins.

Hoppas ni kommer ha glädje av vår nya hemsida [www.VinsAlsace.com](http://www.VinsAlsace.com) som också finns tillgänglig på svenska.

Jag önskar er en härlig sommar och glöm inte att den bästa sommar-apéritifen är ett glas Crémant d'Alsace!



Jean-Louis Vézien  
CIVAS direktör



## Crémant d'Alsace – den perfekta festdrycken!

Crémant d'Alsace är, näst Champagne, det ledande mousserande vinet i Frankrike och det mest sålda på hemmamarknaden. Populariteten i världen ökar också!

AOC sedan 24 augusti 1976. Dessutom är Crémant d'Alsace både festligt och prisvärt och passar perfekt till allt från vårens studentfester till jubileumsfestligheter och bröllop.

De druvor som används är huvudsakligen Pinot Blanc men även Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling och Chardonnay får ingå. Crémant d'Alsace Rosé är mer sällsynt och framställs av

den blå druvan Pinot Noir. Idag är det mer än 500 producenter i Alsace som är med i Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace.

Druvorna till Crémant d'Alsace skördas normalt först och alltid för hand. 2008 års årgång kom skörden igång den 15 september. Crémant d'Alsace blev särskilt lyckad eftersom balans, renhet och finesse förenades på mycket hög nivå. All Crémant d'Alsace framställs enligt traditionell metod med andra jäsningsmetoder på butelj och ger torra och livfulla viner med fin fruktighet och pigga bubbler.

När den svenska sommaren är som vackrast gäller det att njuta!

# Alsace Vinfestival

Passa på att prova dig fram under festivalen och hitta dina egna favoriter!

Det är dags för den sjunde sommaren med Alsace Vinfestival då ett trettiotal restauranger i Stockholm och Göteborg dukar upp med specialkomponerade menyer i samarbete med CIVA. Alsaces vita viner gjorda på druvsorterna Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris, Gewürztraminer, Muscat och Sylvaner liksom de lätta röda Pinot Noir-vinerna passar fantastiskt bra till försommarens primörer, fräscha sallader, lätta fisk- och skaldjursrätter, fågel och grillat.

Börja kvällen med en friskt bubblande Crémant d'Alsace och fortsätt sedan med en lättare fruktig Pinot Blanc eller en stram elegant Riesling. Varje restaurang presenterar sina egna menyer med passande vinförslag.

Alsace Vinfestival Restauranglista

1	
2	3
4	5
6	7
8	9
10	

## Här är alla restaurangerna som deltar i årets Alsace-vinfestival 29 maj – 14 juni!

### Göteborg

**Franska Hörnet**  
Storgatan 1  
411 24 GÖTEBORG  
Tel 031-774 2818  
www.franskahornet.se

**Basement Restaurant & Bar**  
Göteborgsgatan 28  
411 34 GÖTEBORG  
Tel 031-28 27 29  
www.restbasement.com

**Sjömagasinet**  
Klippans Kulturreservat  
402 41 GÖTEBORG  
Tel: 031-775 59 20  
www.sjomagasinet.se

### Stockholm

**Carl Michael**  
Allmänna gränd 6, Djurgården  
115 21 STOCKHOLM  
Tel 08-667 45 96  
www.carlmichael.se

**Paul & Norbert**  
Strandvägen 9  
114 56 STOCKHOLM  
Tel 08-663 81 83  
www.paulochnorbert.se

**Grand Hôtel**  
Blasieholmshamnen 8  
103 27 STOCKHOLM  
Tel 08-679 35 00  
www.grandhotel.se

**Naglo**  
Gustaf Adolfs Torg 20  
111 52 STOCKHOLM  
Tel 08-10 27 57  
www.naglo.com

**Stallmästaregården**  
Norrull  
113 47 STOCKHOLM  
08-610 13 00  
www.stallmastaregarden.se

**Fiskekrogen**  
Lilla Torget 1  
411 18 GÖTEBORG  
Tel 031-10 10 05  
www.fiskekrogen.com

**Ma Cuisine**  
Kyrkogatan 32  
411 15 GÖTEBORG  
Tel 031-711 77 11  
www.macuisine.se

**Fem Små Hus**  
Nygränd 10  
111 30 STOCKHOLM  
Tel 08-10 87 75  
www.femsmahus.se

**Le Bistrot de Wasahof**  
Dalagatan 46  
113 24 STOCKHOLM  
Tel 08-32 34 49  
www.wasahof.se

**Musslan**  
Dalagatan 46  
113 24 STOCKHOLM  
Tel 08-34 64 10  
www.musslan.se

**Brasserie Elverket**  
Linnégatan 69  
112 12 STOCKHOLM  
Tel 08-661 25 62  
www.elverket.se

**Brasserie Bobonne**  
Storgatan 12  
114 44 STOCKHOLM  
Tel 08-660 03 18  
www.brasseriebobonne.se

**Bistro Paname**  
Hagagatan 5  
113 46 STOCKHOLM  
Tel 08-31 43 38  
www.bistrotpaname.se

**Restaurang Prinsen**  
Mäster Samuelsgatan 4  
111 44 STOCKHOLM  
Tel 08-611 13 31  
www.restaurangprinsen.com

**Wedholms Fisk**  
Nybrogajen 17  
111 48 STOCKHOLM  
Tel 08-611 78 74  
www.wedholmsfisk.se

**Ulla Winblad**  
Rosendalsvägen 8  
115 21 STOCKHOLM  
Tel 08-534 89 701  
www.ullawinblad.se

**Ulriksdals Wårdshus**  
Ulriksdals Slottspark  
170 79 SOLNA  
Tel 08-85 08 15  
www.ulriksdalswardshus.se

**J Nacka Strand**  
Ellenviksvägen 1  
131 28 NACKA STRAND  
Tel 08-601 30 25  
www.hotelj.com

**Haga Forum**  
Annerovägen 4  
169 70 SOLNA  
Tel 08-33 48 44  
www.hagaforum.gastrogate.com

**Vinvalvet 1644**  
Södermalmstorg 8  
118 20 STOCKHOLM  
Tel 08-642 12 50  
www.vinvalvet.se

**Den Gyldene Freden**  
Österlånggatan 51  
103 17 STOCKHOLM  
Tel 08-24 97 60  
www.gyldenefreden.se



**Bergamott**  
Hantverkargatan 35  
112 21 STOCKHOLM  
Tel 08-650 30 34  
www.restaurangbergamott.se

**Leijontornet**  
Lilla Nygatan 5  
111 28 STOCKHOLM  
Tel 08-506 400 80  
www.leijontornet.se

**Loopen**  
Hornstulls Strand 6  
117 39 STOCKHOLM  
Tel 08-94 42 85  
www.loopen.se

**La Dame Noire**  
Scheelegatan 3  
112 23 STOCKHOLM  
Tel 08-653 05 06  
www.ladamenoire.se

**Sjögräs**  
Timmermansgatan 24  
118 55 STOCKHOLM  
Tel 08-84 12 00  
www.sjogras.com

**Terrenos Vinotek**  
Scheelegatan 12  
112 28 STOCKHOLM  
Tel 08-653 19 88  
www.terrenosvinotek.se

1	
2	3
4	5
6	7
8	9
10	



Ingen kock i Sverige har någonsin fått ett sådant erkännande som

## Mathias Dahlgren

– en ödmjuk filosofisk krögare med koll på helheten

Mathias Dahlgren har just fyllt 40 år men trots sin relativa ungdom är han den ende i Sverige som hunnit med att vinna den prestigefyllda tävlingen "Bocuse d'Or" och som kan glänsa med två plus en stjärna i Guide Michelin för sin restaurang "Mathias Dahlgren" på Grand Hôtel i Stockholm. Två stjärnor för Matsalen plus en stjärna för den informellare Matbaren.

Han har sex gånger blivit vald till "Kockarnas Kock" av branschen och förra året vann han tävlingen "Årets Nationalrätt 2008" (se recept).

Dessutom är Mathias sedan hösten 2008 adjungerad professor på Restauranghögskolan vid Umeå universitet där han delar med sig av sina kunskaper och erfarenheter till framtidens "restaurangmänniskor".

Denne ödmjuka umeåson är inte ett dugg mallig eller snobbig trots alla framgångar. Han är i det närmaste en filosof med en ovanlig förmåga att se till helheten. Mathias vill att den

restaurang ska vara en "restaurangmänniska" och förstå och respektera alla de olika förekommande sysslorna. Maten på tallriken och smakerna är naturligtvis av oerhörd betydelse liksom bemötandet, servicen och miljön men också alla detaljerna runt upplevelsen. Mathias och hans team har förmågan att se gästen i detta helhetsperspektiv och svarar aldrig med en enda detalj. Därför har Mathias Dahlgren kommit så långt och redan fått ett sådant erkännande som ingen annan förr i Sverige. Vi kan vara mer än stolta över Mathias Dahlgren!

Restaurang Mathias Dahlgren  
Grand Hôtel  
Södra Blasieholmshamnen 6  
103 27 STOCKHOLM  
reservation@mhds.com  
Telefon 08-679 35 84  
www.mathiasdahlgren.se

### Årets Nationalrätt 2008

#### Grov tartar på lax med pepparrot, äpple, gurka och forellrom

Receptet komponerat av Mathias Dahlgren, Grand Hôtels restaurang Mathias Dahlgren

##### Ingredienser (för 4 personer)

600 g färsk laxfilé, skinn och benfri  
1 liter 5% saltlake  
200 g färsk gurka, skalad och skuren i kuber  
100 g grönt, syrligt äpple, skalad, urkärnad och skuren i kuber  
1 dl gräddfil\* + 1 dl majonnäs  
riven pepparrot (eller Vinborgs på tub)  
salt och peppar  
1 msk Dijonsenap, utspädd med 1 msk vatten  
rågbröd av surdeg, skuret i tunna skivor och torkat i ugn till knaprig konsistens  
1 litet knippa gräslök, fint skuren  
toppar av dill  
4 tsk forellrom  
svartpeppar, nymald  
Storm (svenska saltkristaller)

\* Låt 3 dl gräddfil rinna av genom ett kaffefilter i kylen över natten.

##### Tillredning

- Rimma laxen i saltlagen, 12 timmar i kyl.
- Ta upp ur lagen, torka torr med papper.
- Skär laxen i kuber.

- Blanda gräddfilen och majonnäsen.
- Smaka av med pepparrot, salt och nymald peppar.
- Stryk botten på fyra tallrikar med den smak-satta gräddfilen.
- Arrangera lax, gurka och äpple över gräddfilen.
- Droppa Dijonsenap över laxen.
- Arrangera gräslök, dill och forellrom över.
- Bryt bitar av rågbrödet och toppa med det.
- Krydda med svartpeppar från kvarnen, och saltkristaller.

##### Serveringstips

Nykokt färskpotatis är gott som tillbehör och om man vill göra anrättningen matigare. Tvätta och koka potatisen med salt och ett par kronlillskronor. Håll av kokvattnet. Plocka upp krondillen. Servera nykokt potatis i skål. Toppa med rikligt med färsk dill.

##### I glaset

Alsacevin – gärna Riesling

1	
2	3
4	5
6	7
8	9
10	

Mini-intervju med

## Helena Marstrander

– sommelier hos Mathias Dahlgren, en av TV4:s vinprofiler

### Berätta lite om dig själv och din bakgrund.

– Jag är uppväxt i Norge. Mitt intresse för restaurangbranschen väcktes ganska sent. När jag väl börjat arbeta med mat och vin ville jag utbilda mig. Efter 3 år i Grythyttan (2004-2007) fick jag erbjudande att arbeta hos Mathias Dahlgren och ett bättre jobb kunde man inte önska sig efter sina studier. Där har jag nu jobbat i 2 år, först med att servera och numera med vin.

### Vilket var ditt första möte med viner från Alsace?

– Mitt första medvetna möte med Alsace var nog under utbildningen i Grythyttan. Druvan Gewurztraminer fascinerade mig med sin aromatiska doft och kryddighet. Lätt att känna igen för en nybörjare.

### Har du någon favoritdruva i området?

Min favoritdruva idag är nog Riesling för att den har så fin frukt och syra.

### Hur många viner från Alsace finns på vinkällaren / i vinkällaren?

På Mathias Dahlgrens vinlista finns det fyra viner från Alsace. Vi har en begränsad vinlista men vi har också tillgång till Grand Hôtels stora vinkällare där det finns 35 olika viner från Alsace.

### Har du hittat någon särskilt bra kombination med Mathias Dahlgrens rätter och viner från Alsace?

Jag tycker att Pinot Gris passar till vår kryddiga morotsoppa och att Riesling passar utmärkt till

stekta kammusslor. Gewurztraminer Vendange Tardives passar bra till våra mjuka ostar från Vilhelmsdal Gårdsmejeri på Osterlen.

### Hur är efterfrågan bland gästerna beträffande vin från Alsace?

Jag upplever att de som beställer viner från Alsace känner till viner sedan tidigare och oftast är över 40 år... vet inte riktigt varför.

### Har du besökt Alsace?

Nej, tyvärr har jag inte besökt Alsace ännu. Jag tror definitivt mina kunskaper skulle öka om jag besökte området. Få uppleva historien, matkulturen och viner i ett sammanhang.



## Route des vins – res till Alsace i sommar!

### Håkan Nilsson, 52, vinskribent och vinresearrangör

– Min första vinresa någonsin gick till Alsace 1982. Jag blev helt såld på området direkt. Jag är idag tokig i god och gammal Riesling av hög kvalitet och dricker gärna årgångar som 1983, 1989 och 1990. På äldre dagar har jag också blivit väldigt förtjust i de allra sötaste viner. Öppenheten och välkommandet i Alsace lockar 40 000 svenskar varje år, säger Håkan Nilsson som gjort 60 resor till Alsace och även skrivit

boken "Provsmakning i Alsace" (Liljedal & Co).

Man kör ner från Skåne på 10-12 timmar och passerar ju alltid Alsace med bilen på väg ner till Europa. Fortfarande är Alsace en av de mest prisvärda regionerna att turista i. Dessutom är alsaceborna språkkunniga och vänliga. Alsace passar alla plånböcker och smaker!

Vinvägen, de pittoreska byarna, vinfestivaler, regionala matspecialiteter, vinkällare att besöka – för mer information se hemsidan [www.VinsAlsace.com](http://www.VinsAlsace.com)



## Vad lär man sig om alsaceviner på Restauranghögskolan vid Umeå universitet?

Sedan 2004 är Per Svedman ansvarig för vinutbildningen samt kombinationen mat och dryck vid Restauranghögskolan Umeå universitet. Per har examen från Oenologiska Institutet vid universitetet i Bordeaux "DUAD" Diplôme Université d'Aptitude à la Dégustation des Vins. Per har tidigare arbetat med franska viner på Systembolaget under 5 års tid och gjort många resor i Alsace och är invald i Confrérie Saint Etienne i Alsace.

### Hur många timmar vinkunskap ingår i vinkunskapskursen?

– I kursen för sistaårseleverna behandlas hela världens viner och vinframställning under 20-25 hela dagar inklusive en studieresa till ett vinproducerande land. En hel dag Alsace.

### Vad lär man sig om alsaceviner?

– Geografi, klimat, jordmåner, lagstiftning, druvtypicitet, användningsområden (till mat) etc.

### Hur många viner provas totalt på "alsacevinkurserna"?

– Under 2009 års vinkunskapskurs provades nio olika viner från distriktet. Dessutom gjorde Mathias Dahlgren en avsmakningsmeny på tema "fågel" med med enbart alsaceviner som dryckestema (se MD fågelmeny nedan).

### Någon favoritdruva i Alsace?

– Riesling är alltid en favorit men välgjorda viner gjorda på distriktets olika druvor uppskattas alltid.

## Fågelmeny

Restauranghögskolan, Umeå universitet. Professor Mathias Dahlgren

*Apéritif - Crémant d'Alsace Rosé*

**GÅSLEVERTERRINE** champinjon, krasse, havssalt  
*Pinot Blanc 2007*

**EKOLOGISKT ÄGG 62°C** bacon, parmesan, örter  
*Riesling 2006*

**RÖKT KALKONBRÖST I TUNNA SKIVOR** färska inlagda grönsaker, pepparrotsmajonnäs  
*Gewurztraminer 2005 Biodynamiskt odlad*

**STEKT SVENSK MAJSKYCKLING** näslo, sparris, mullor  
*Pinot Noir Rouge 2005*

**RÅSTEKT BABARBER** yoghurt, mandel, citron, honung  
*Pinot Gris Vendange Tardive 2001*  
*Biodynamiskt odlad*

1	
2	3
4	5
6	7
8	9
10	



Vid Restauranghögskolan finns olika program att välja på:

**Gastronomiprogrammet,**  
två år med mycket praktik eller tre år med drycker och företagsekonomi och ledarskap.

**Hotellmanagementprogrammet,**  
företagsekonomi som huvudämne tillsammans med kurser i, bland annat, hospitality management och mat och dryck i kombination.

**Restaurangmanagementprogrammet,**  
för den som vill arbeta med drycker

**Turism, gastronomi och hospitality managementprogrammet**  
ett alternativ på distans.

[www8.umu.se/restauranghögskolan](http://www8.umu.se/restauranghögskolan)

Besök vår hemsida i sommar  
[www.VinsAlsace.com](http://www.VinsAlsace.com)  
Nu lanserad på svenska!




## Alsace årgång 2008 ger viner med fin typicitet

Även om årgången 2008 är svår att jämföra med andra årgångar, så är man i Alsace nöjd med kvaliteten på vinerna. Fräschör, fruktighet, och fin renhet i vinerna gav alla de nödvändiga egenskaperna som behövdes för att göra 2008 till en utomordentlig årgång!

De speciella klimatförhållandena 2008 gjorde att druvorna mognade ojämnt vilket först oroadde odlarna. 2008 återgick vegetationscykeln till liknande de förhållanden som rådde för de klassiska årgångarna före år 2000.

Vädret var ostadigt och kyligt under vintern fram till april, vilket åstadkom stora skillnader mellan de tidiga och sena lägena. Genomsnittligt knoppades vinrankorna i slutet av april, ungefär tio dagar senare än normalt.

Maj månad var utomordentligt varm och gynnade växtlighetens utveckling vilket gjorde att växtsäsongen kom ikapp något. Blomningen började kring den 15 juni. Tid punkten är visserligen normal, men blomningen kom att

pågå i över två veckor i juni på grund av fuktigt och kyligt väder. Det här bidrog till skillnader mellan det tidiga och sena områdena och orsakade en del problem med mjöldagg.

Sommaren utmärktes av perioder av varmt och fuktigt väder med en del lokalt kraftiga oväder. Temperaturerna nådde emellertid aldrig så höga nivåer och förhållandena gav viner med både aromer och syra.

Crémant d'Alsace blev utmärkt årgång 2008 och har fin finess och renhet, Gewurztraminer gav liten avkastning men superba koncentrerade viner, Sylvaner och Pinot Blanc gav rena och rättframma viner, Muscat d'Alsace blev krispig och aromatisk, Rieslingdruvorna fick en lång mognadsperiod och kvaliteten blev enastående, särskilt för Grand Cru-vinerna. Pinot Noir fick både fin färg och fruktighet och Pinot Gris-vinerna av årgång 2008 får fin fruktighet med en liten balanserad rökighet.

1	
2	3
4	5
6	7
8	9
10	