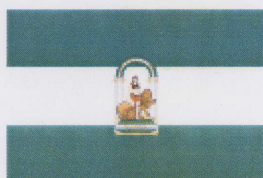


Gubbröran 24 november 2015

En resa genom Spanien

Tio Pepe Fino (nr 8225) med Andalusiskt tilltugg



Halstrad carpaccio på grillad pilgrimsmussla
Pazo Cilleiro Albariño 2014 (nr 2263)



Lammracks med svamp- och grönsaksragu
Faustino Gran Reserva 2001 (nr 2678)



Crema Catalana
Don PX Pedro Ximenez Vino Dulce Natural 2012 (nr 8266)



Ron Brugal Extra Viejo (nr 87754)

En resa genom spanska provinser

Resan börjar i södra Spanien i det område som en gång i tiden tillhörde det moriska riket. Vi är då i Andalusien och dess huvudort för sherry – Jerez de la Frontera. Vi börjar med det torraste vin som finns, en finosherry från Gonzales Byass, Tio Pepe. Finns inget som retar aptiten så mycket som en fino. Till finon serveras också ett par olika tapas rekommenderade av Tio Pepe.

Vi fortsätter upp till nordvästra Spanien och pilgrimsmeckat Galicien. Ett område som har mer gemensamt med den keltiska kulturen än det Spanien vi är vana vid. En whisky (eller två) från det keltiska Skottland blir därför en utmärkt inledning på måltiden. Det handlar mycket om skaldjur i Galicien, och framför allt om den lite kyskare pilgrimsmusslan. Den har en huvudroll i den medeltida vallfartsorten och regionens huvudstad Santiago de Compostela. Till musslorna serveras traktens vin gjord på Albariñodruvan. Ett i Sverige alldeles för underskattat vin.

Resan går vidare till Rioja. Det var Rioja som öppnade dörren till vinvärlden för många i Sverige när vår vinkonsumtion ökade på 1980-talet. I området äter man mycket gris och lamm. Jag har därför dagen till ära valt lamm, närmare bestämt lammracks (som inte är så lätt att få tag på) och till detta en svamp- och grönsaksragu. En kombination som förhoppningsvis gifter sig väl med en mogen Rioja av den gamla typen.

Till desserten går resan vidare till Katalonien (som kanske snart inte är Spanien längre?) och en Crema Catalana. Har också testat katalansk maräng, men den kunde inte matcha Creman. För att hitta lämplig dryck så måste vi bege oss till startpunkten för resan, Andalusien. Vi startade med det torraste vin som finns. Vi avslutar själva måltiden med något av det sötaste som finns – ett vin gjort på Pedro Ximenez.

Till kaffet har jag även inkluderat att Spanien har varit en kolonialmakt en gång i tiden. Vi stannar till i Dominikanska Republiken och njuter av en rom av den spanska typen, Ron.