

Årsavslutning 2015, 10 januari 2016

En resa genom Spanien

Aperitif

*Anna de Codorniu (nr 7369) med
Crostini med färskost, bresaola och pinjenötter*



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)



Avec

Grönstedts XO Noël 2015 (nr 11551)

En resa genom spanska provinser

Resan börjar i Katalonien med en cava (mousserande vin) från producenten Codorníu. Katalonien är centrum för framställning av mousserande viner i Spanien.

Vi byter sedan både väderstreck och hav. Från östra Spanien och Medelhavet går resan till nordvästra Spanien, Atlanten, och pilgrimsmeckat Galicien. Ett område som har mer gemensamt med den keltiska kulturen än det Spanien vi är vana vid. 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 Albariñodrivan. 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 tillbaka 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 södra Spanien, Andalusien. Vi startade med torrt och mousserande. Vi avslutar själva måltiden med något av det sötaste som finns – ett vin gjort på Pedro Ximenez. Sherry tillverkas enbart i Andalusien och dessa albarizajordar skapar väldigt speciella växtförhållanden. Andalusien har en gång i tiden tillhört det moriska riket. Huvudort för sherry är den kända staden Jerez de la Frontera. Det var här gränsen gick mellan moriska riket och Europa.

Till kaffet hade jag även inkluderat att Spanien har varit en kolonialmakt en gång i tiden. Vi stannade till i Dominikanska Republiken och njöt av en rom av den spanska typen, Ron. Men till den stora avslutningen duger det inte med en ”simpel” rom, utan då skall det konungen av avec, en cognac. Och inte vilken cognac som helst, utan en exklusiv variant av Grönstedts, Noël 2015. Man kan ju faktiskt säga att vi därmed har kommit hem till vårt kära Dalarna. Grundaren Johan Daniel Grönstedt är född i Leksand.