

# HOTEL & RESTAURATION

Litgiver: QMA/S

Lindevej 2, 1877 Frederiksberg C

Tlf. 33 11 00 60 Fax. 33 11 18 60

Trykplag: 12.000 eksemplarer

Tryk: Dansk Avistryk

Litgveite: 3 gange årligt

Distribution: Post Danmark

Nr. 2 • juli 2003

6. Årgang

## INDHOLD



Nethandel giver billigere inventar  
side 20



### FOKUS PÅ ITALIEN

Tillæg med Italienske lækkerier  
side 21-36



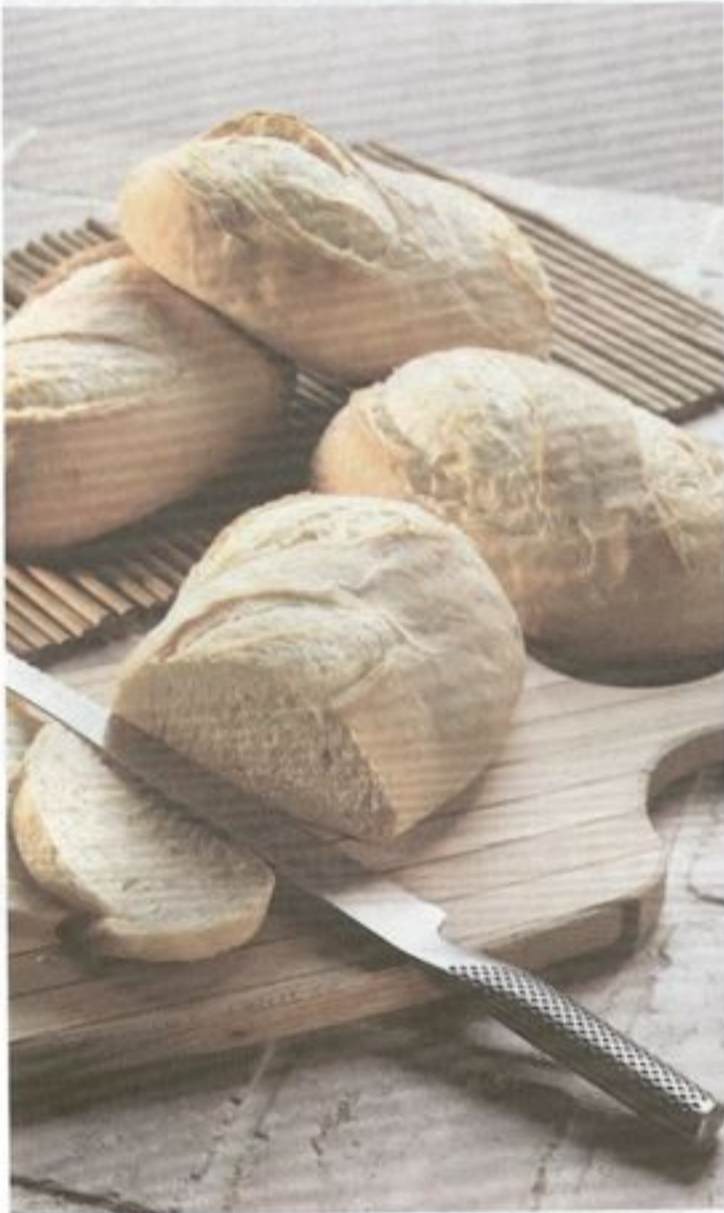
Lækre retter til kræse kunder  
side 38



Spendende produkter fra importør  
af kvalitetsvine  
side 48



# FOKUS PÅ ITALIEN



Svansø Food · Coffee Time · Maxxium · Scankaffee · Q - In Design · Real Pizza

Den lille Enoteca · Gio is · Schulstad · Fredborg Food

# I Ringsted finder man alt godt fra Støvlelandet



*Alsidig vinimportør  
forhandler italienske vine  
og delikatesser i topklasse.  
Her har man ekspertisen  
til at rådgive køberen på  
bedste og mest  
inspirerende vis.*

I Ringsted ligger Det lille Enoteca som åbnede i 1999 af indehaveren Birger Vejrum. Enoteca er en italiensk betegnelse for vinbibliotek eller vinudstilling. I de fleste italien-

ske byer finder man et enoteca og det var da også på rejser til støvlelandet at Birger Vejrum blev inspireret til at åbne et lignende sted i Ringsted. I dag forhandler han vine, olivenolier og krystalglas med mere.

#### Tæt kontakt med vinbønderne

Det hele startede med at Birger Vejrum begyndte at købe vin med hjem fra Italien til familie og venner. Det udviklede sig hurtigt til Det lille Enoteca, der importerede vine fra Castello Romitorio og Cennatoio. I dag forhandles udelukkende vine fra mindre og højt præmierede italienske producenter. De holder en tæt kontakt til producenterne og besøger dem mindst en gang om året.

#### Events

Det lille Enoteca er et meget aktivt sted. De holder jævnligt events omkring deres vine og fem til seks gange om året afholder de store vinsmagningsarrangementer, hovedsageligt på Ristorante Italy & Italy i Ringsted.

Derudover gør de det samme som mange af de mindre importører: De farer rundt i landet og afholder vinsmagninger for virksomheder, vinklubber og private så kunderne har mulighed for at få smagsprøver og vejledning inden de køber ind.

#### Vivalta - Italiensk vinmesse

Det lille Enoteca er medarrangør af messen for italienske vine kaldet Vivalta.

I Danmark findes der mere end 1.000 importører af vin. I intet andet land i verden er der så mange vinimportører i forhold til antal indbyggere.

Og med så mange vinimportører er Danmark et meget privilegeret land hvad angår udbudet af vin. Mange af disse mindre agenturer repræsenterer kendte vinhuse, da disse ofte laver vin i så små mængder, at det ikke er interessant for de større importører.

Arrangørerne af Vivalta vil med messen give de mindre italienske vinimportører lejlighed til at vise deres sortiment frem.

#### To spændende nyheder

Der importeres mange gode vine fra producenter rundt om i Italien.

Piemonte er Det lille Enotecas hjerdebarn, og de kan herfra præsentere ikke mindre end syv producenter.

Nogle af de meget spændende nyheder kommer fra producenten Alessandria Crissante.

Den ene er Rosso Monferrato "Ruge" fra 1999. Den har fået to stjerner i Veronelli i år 2002 og i Wine Spectator fik den hele 90 points. Dette er en 100 procent Barbera.

Robert Parker, som gav den 90 points beskriver den således:

- I stil minder denne vin mig om nogle af de Barbera luksus cuvees som produceres på vingården Giacomo Bologna. Den fyldige vin har en god krop med signifikant strejf af glycerin, høj ekstrakt og kraftig alkohol. Eftersmagningen varer i mere end et

“ Verdens bedst kendte olivenolier produceres i Toscana. ”



Birger Vejrum fremviser stolt italienske kvalitetsvine.



Crissante Alessandrias indehaver, Michele Alessandria.



halvt minut. Denne vin kommer til at tiltrække sig stor opmærksomhed i fremtiden. Den har en smuk violet farve, som minder mest om rødbede. Den er voldsom med overvældende frugt, ekstrem lang med masser af tanniner. Smagen er meget tæt og har både smag og duft af gummi og tjære. Den er absolut en etter for sit område.

Også Rosso Monferrato "Ruge" fra år 2000 er et virkelig godt køb og var blandt de bedste rødvine på Viva Italia i 2003.

Bag denne vin gemmer der sig også en 100 procent Barbera. Den blev nummer to i Danmarks Bedste Barbera Uanset Pris 02/2003 på Vinhulen. "Toppen af Barbera" er vel den betegnelse, man bør bruge om

denne vin. Her er tale om en gennemtrængende, fuldblodsvin, som er fed og usædvanlig velproduceret med elegance og balance på meget højt niveau.

Farven er lilla og vinen har en lidt animalsk næse med god sødme med toner af vanilje fra fadet, en intensiv kirsebærfrugt i utrolig blødhed med exceptionel balance og harmoni. Den er utrolig fed og med næsten essensagtig frugt. Vinen har en solid langstrakt finale med et godt gemmpotentiale.

#### Økologisk jomfru olivenolie

Fra Toscana provinsen importeres også virkelig gode olivenolier fra Villa Stabbia og Fattoria di Sorbaiano. Alle olierne dyrkes økologisk.

Verdens bedst kendte olivenolier produceres netop i Toscana.

Det lille Enoteca har netop fået importen af Villa Stabbias meget lækre ufiltrerede Ekstra Jomfru Olivenolie.

På de opdyrkede, bakkede områder i Pistoria har familien i Azienda Agraria Villa Stabbia, produceret ekstra jomfru olivenolie igennem årtier. Modsat mange andre producenter er formålet ikke at producere en olie til den kommercielle del af markedet, men at lave en ekseptionel fin olivenolie med en naturlig surhedsgrad på mindre end 0,3 procent. Dette gøres ved at følge principperne for det biologiske landbrug. Olivenfrugterne der er anvendt til olien er håndplukkede

og selvom der er anvendt moderne maskineri til presningen, så sker dette stadig med stor respekt for de gamle traditioner.

Olien sælges i 250 og 500 ml. flasker og er perfekt til alle typer madlavning. Denne olie er virkelig kvalitet til de kræsnere købere.

#### Aromatiske olivenolier

Firmaet forhandler også flere forskellige olier med spændende smagsnuancer. Der er for eksempel en olie med tomat, basilikum og blandede peberkorn, som er spændende til dressinger og marineringer. Det er en smagfuld aromatisk olie, som er utrolig alsidig. Den har en stærk citronsmag med et bid af sort peber. Kan hældes direkte på alt godt fra

havet, bruges ved grillning af kylling og er god i salater. Den er perfekt på dampede grønsager og til sautering.

En anden af olierne er med aubergine, tomat, hvidløg, basilikum, rosmarin og laurbærblad.

Det er en all-round aromatisk olie. Denne kombination der vil tilføre retterne en smag af det Middelhavske køkken.

