

Vignoble Vellas, Languedoc

7 Péchés Capitaux - Colère

Huset:

Denne måneds vinhus er både producent, negociant og handelsfirma. Dvs. at Vignoble Vellas både laver deres egne vine, de laver vine på druer købt hos andre producenter og de er handelsselskab og sælger for flere forskellige vingårde i regionen. Den nuværende ejer Nicolas Vellas overtog for 20 år siden driften af firmaet efter sin far som var den oprindelige stifter af Vignoble Vellas. Huset råder i dag over 20 hektar egne marker i forskellige vinområder omkring Montpellier. Disse marker dyrkes på både traditionel og økologisk vis. Huset har desuden stor succes med at indgå langtidsaftaler (op til 20 år) med andre vinbønder om at aftage druer, såfremt kvaliteten er i orden. Dette sikres ved at man simpelthen kører ud i markerne og kontrollerer kvaliteten af druerne såvel som pasningen af vinmarkerne.

Distriktet:

Corbières er et område på ca. 3.000 km², som ligger syd for floden Aude mellem byerne Narbonne og Carcassonne. Departementets navn er ligeledes Aude. De 15.000 hektar AOC vinmarker er kendetegnet ved et stort antal variationer i jordbund og klimatiske forhold. Her dyrkes vin på skiffer, kalk, sandsten, mergel og grusaflejringer. Klimaet bestemmes primært af Middelhavet, men i de højest beliggende områder mod vest spiller atlantehavsklimaet også ind. Den primære druesort er Carignan som indtil for 30-35 år siden, var nærmest totalt dominerende her. Den er sidenhen blevet trukket op mange steder og står nu kun, hvor jordbund og klima giver optimale betingelser for netop denne drue. I stedet har man sat Mouvedre, Syrah og Grenache, alle blå druer og i noget mindre målestok Grenache Blanc, Rolle, Marsanne og Roussanne, som er grønne druer. Efter nogle hårde år hvor konkurrencen har været hård distrikterne imellem i det sydfranske, er Corbières nu ved at være oppe på niveau med de allerbedste i den store sydfranske vinregion - og det siger slet ikke så lidt.

Vinen:

Ideen til De 7 Synder - 7 Péchés Capitaux - er simpelthen at præsentere 7 forskellige monovarital vine når de fremstilles i et slags joint venture mellem Frankrig og Spanien. Det vil sige at 7 Péchés Capitaux – Petit Verdot, er fremstillet af druer dyrket i Languedoc og i Katalonien. Grunden til



dette er, at man ved at købe druer i Spanien kan få druer som kommer fra marker med mindre udbytte pr. hektar og derved opnår en større koncentration. Dette går igen i den færdige vin; stor koncentration, stor farvetæthed og længere eftersmag. Petit Verdot står sjældent alene som i denne vin. Det skyldes at den kræver mange solskinstimer for at modne optimalt. Det kan netop ske i disse to områder hvor imod i Bordeaux, hvor Petit Verdot bruges i små mængder i nogle af de berømte Bordeaux vine, kniber det med at få druen 100% moden. Det er dog ikke så vigtigt fordi den i Bordeaux

bruges for at supplere vinen med farve og syre.

Serveringstemperatur 17-18 grader. Velegnet til svinekød og lam, begge gerne med middelhavskrydderier.

Vignoble Vellas, Languedoc

7 Péchés Capitaux - Colère

Fyldt svinekam med svær

Hertil en let cremet variant med blomkål og løg. Server et par skiver godt surdejsbrød til.

Du skal bruge

- 1 stk svinekam med skåret svær
- 2 tsk fint salt

Fyld

- 125 g hakket pancetta eller bacon
- 2 spsk hakket frisk rosmarin
- 2 fed hvidløg, finthakket
- peber

Tilbehør

- 3 stk løg
- olie
- 1 stk blomkålshoved
- 2 dl vand
- 1 dl piskefløde
- 50 g parmesanost



Sådan gør du:

1. Indstil ovnen på 200 grader.
2. Gnid sværen med salt. Nu skal kødstykket skæres fladt ud, så det kan rulles sammen igen omkring fyldet.
3. Skær sværen og fedtet næsten af, men lad det sidde fast langs den ene side.
4. Skær nu kødet uden at skære igennem, og fold det ud.
5. Bland fyldet og fordel det over hele stykket.
6. Rul kødet tæt sammen om fyldet, og læg sværen opad.
7. Bind rullen sammen med madsnor, og læg den i en smurt ildfast form.
8. Stik et stegetermometer ind i kødet.
9. Steg kødet, indtil centrumtemperaturen er 55 grader. Kig efter 1 time.
10. Hvis sværen er sprød, steger du videre, indtil temperaturen er 65 grader. Hvis ikke, skru da op på 250 grader og steg videre.
11. Skær løg i både, og svits dem let i olie på en pande.
12. Del blomkål i buketter, og svits med.
13. Hæld vandet herpå, og lad det dampe væk i 8 minutter.
14. Kom fløde herpå, og vend fløden med blomkålsbuketterne, indtil fløden koger væk efter få minutter.
15. Smag til med parmesanost, salt og peber.