

Leo Steen Winery - Old Vines Zinfandel



Huset:

Bag Leo Steen Wines finder man danskfødte Leo Steen Hansen som flyttede til Californien i 1999. Som søn af køkkenchefen på Kryb-i-ly kroen mellem Middelfart og Kolding, kom han som 20-årig i mesterlære hos sommeliermester Orla Farmand på Munkebjerg. Senere var han bl.a. i et par år chefsommelier på Kong Hans i København inden han rejste til Californien for at videreudanne sig, og måske fuldføre sin drøm om selv at lave vin. Han havnede i Sonoma og fik hurtigt job som tjener, sommelier og vinindkøber på Dry Creek Kitchen og Cyrus Restaurant i Healdsburg.

I 2002 begyndte han at arbejde i kælderens hos Stuhmuller Vineyards i Alexander Valley, hvor han i dag, efter endt ønolog uddannelse, står for vinificeringen. For nogle år siden begyndte han at lave et par vine i sit eget regi (Leo Steen Wines), ved at finde druer fra udvalgte parceller i Californien og selv vinificere dem.

Foreløbigt er det blevet til en Chenin Blanc, en Syrah og denne Zinfandel. Stilen holdes i den europæiske smag, med god frugt og saft, men også med en god struktur og et bid, som passer til gastronomien i f.eks. Danmark.

Distriktet:



Anderson Valley ligger i Mendocino-distriktet nord for San Francisco og nyder godt af de kølige vinde fra Stillehavet. Det betyder store temperaturændringer mellem dag og nat og derved en lang modningsproces, som giver perfekte druer til bl.a. mousserende vine, hvor aroma og friskhed er afgørende. Desuden sikrer en god dræning i jorden at der etableres vandreserver i dybden, som man kan udnytte i tørkeperioder.

Vinen:

Old Vines Zinfandel har Zinfandels klassiske, umiddelbare og friske karakter med god sprødhed og meget indtagende toner af mørke kirsebær og brombær samt Syrahs nuancer af engelsk lakrids, sort peber og violer. De 14,5% i alkohol er pakket utroligt godt ind i et væld af fyldige, men også aromatiske nuancer.

Vinen er en god ledsager til godt krydrede gryderetter eller en gang spareribs og lignende.



Opskrifter

BBQ-sauce til grillet kød

- 3 spsk olivenolie
- 6-8 fed hvidløg, fint hakket
- 2½ dl ketchup
- ½ dl rødvin – gerne Zinfandel
- ½ dl æblecider eddike
- ½ dl brun farin
- 2 spsk paprika
- 1 spsk chilipulver
- 1 spsk cayennepeber (eller efter smag)



1. Opvarm olien ved middel varme og sauter hvidløgene til de er lysebrune
2. Tilsæt resten af ingredienserne og rør godt sammen. Bring i kog og lad herefter simre i 1 time. Sauceen reduceres og tykner.
3. BBQ-sauceen kan nu anvendes til spareribs eller andet kød til grill

Gullasch

- 600 g oksekød (tykkam, bov eller lign.)
- 2 spsk paprika
- 2 tsk spidskommen
- 2 laurbærblade
- 1 spsk salt og groftkværnet peber efter smag
- 4 spsk tomatkoncentrat
- 1 liter okse-/kalvefond
- 500 g blandede rodfrugter (i tern, størrelse afhængig af kogetid)
- 250 g champignoner
- 2 løg
- 3 fed hvidløg
- 1 chili
- Bredbladet persille til pynt



1. Skær kødet i mundrette tern, og brun dem i olie i en stegegryde. Tilsæt paprika, spidskommen, laurbærblade, salt, peber og tomatkoncentrat, og svits det sammen med kødet i 1 minut, før du tilsætter fond. Lad kødet småsimre i ca. 1½ time. Det må ikke koge kraftigt, så bliver kødet hårdt i stedet for mørt.
2. Skræl rodfrugterne til gullaschen. Skær dem i tern, og kom dem i gryden.
3. Rens champignonerne. Pil løg og hvidløg. Rens og halver peberfrugter og chilier. Hak alle disse grøntsager groft, og brun dem let i olie på en pande.
4. Kom de brunede grøntsager i gryden med kød, og lad retten simre videre i ca. ½ time.
5. Smag gullaschen til, drys hakket persille over, og server med en god kartoffel-/rodfrugtmos.