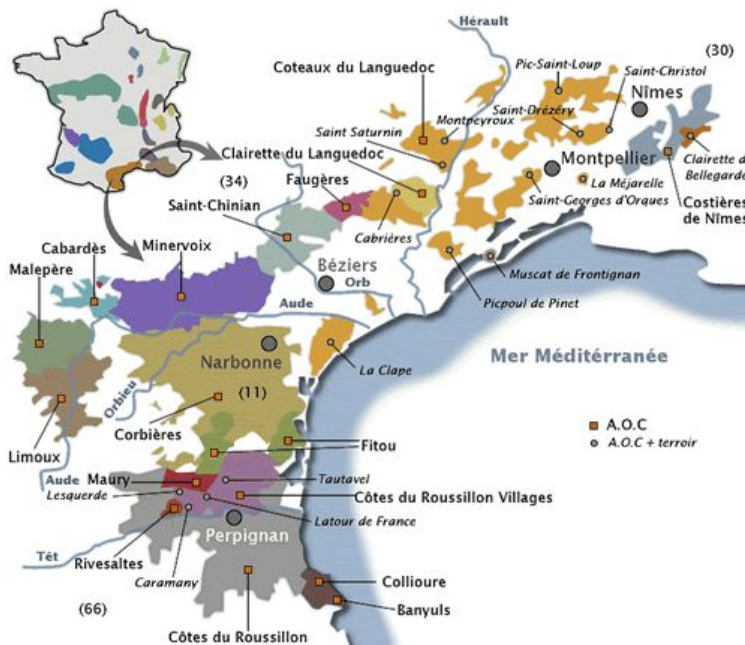


# Mas Seguala , Côtes du Roussillon Villages, Frankrig



## Huset:

Mas Seguala er beliggende i Cotes du Roussillon Villages nær Perpignan i det sydlige Frankrig. Vingården ligger tæt ved Pyrenæerne. Vinstokkene nyder godt af det varme klima, som sammen med den veldrænede stenede og sandholdig jord, skaber noget nær optimale forhold for de lokale druer. Her stortrives Carignan, Grenache og Syrah, som efter vinificeringen resulterer i velsmagende vine kendt som "vins du soleil" (solens vine). Cotes du Roussillon Villages er kendetegnet ved at producere fortrinlige vine med stor fylde og smag, hvad mere kan man forlange?



## Distriktet:

Tiden, hvor navne som Languedoc og Roussillon var ensbetydende med tyndbenede og uinteressante vine, er for længst forbi. I stedet for at udvise overdreven ærefrygt for de berømte vine fra Bordeaux, Bourgogne og Rhône, har man ved hjælp af hårdt arbejde i distriktet formået at vende udviklingen, og producerer i dag selv nogle meget eftertragtede kvalitetsvine. Områdets magre skråninger, tørre klima og det høje antal solskinstimer er alle faktorer som er med til at skabe fortræffelige forudsætninger for fremstilling af sunde og koncentrerede vine. De traditionelle druer, Carignan, Cinsault og Mourvèdre (alle blå druer) og Clairette, Grenache Blanc og Ugni Blanc (alle grønne druer) får nu skarp konkurrence fra Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,

Chardonnay og Viognier. Disse for området forholdsvis nye druer, som i forvejen har opnået stor berømmelse, har optimale betingelser her og vi har endnu til gode at se dem udfolde deres fulde potentiale.

## Vinen:

Vinen består af 40% Carignan, 30% Syrah og 30% Grenache som vinificeres hver for sig og sidenhen sammenstikkes i den rette blend. Vinen aftappes på vingården. Høsten foregår både med hånd og maskine. Der produceres med et relativt lavt udbytte på 55 hl/Ha, som giver en vin af høj kvalitet, stor dybde og stor kompleksitet. Der anvendes klassisk teknologi til vinfremstilling. Farven er dyb granatrød og med en krydret duft af chokolade. I munden en tæt struktur med en smag af mørke bær og silkeagtige tanniner. Den lange eftersmag afsluttes med en anelse sødme, som afrunder vinen på allerbedste vis. Vinen er velegnet til kraftfulde kødretter som f.eks. lamme-tagine (se næste side). Serveres ved 16-18°C.



# *Mas Seguala , Côtes du Rousillon Villages, Frankrig*

## Opskrift Lamme tagine

### Det skal du bruge:

- 100 g kikærter (udblødes i vand natten over)
- ca. 500 g skært lammekød f.eks. bov eller nakke
- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 30 g frisk ingefær
- 1 spsk. spidskommenfrø
- 2 stk. fennikel
- 2 spsk. smør
- 5 spsk. honning
- tørret chili
- 10 cm kanelbark
- 1 usprøjtet citron
- 100 g rosiner
- 3 spsk. letristede mandler
- 3 spsk. letristede sesamfrø
- frisk mynte eller koriander, meget gerne begge dele
- havsalt og peber fra kværn

### Sådan gør du:

Udblød kikærterne natten over - i køleskabet eller et køligt sted - i rigeligt koldt vand. Hæld vandet fra og kog de udblødte kikærter i rigeligt nyt vand i 30-50 minutter. Hæld kogevandet fra. Skær lammekødet i tern. Hak løg og hvidløg fint og riv ingefæren. Rist spidskommen på en pande og knus dem derefter i en morter eller krydderikværn. Hak fennikeltoppene (de grønne stængler) fint og skær resten af fenniklerne i grove stykker. Bland lammekød med løg, hvidløg, ingefær og spidskommen. Brun lammekødet i en gryde i smørret og krydr med salt og peber. Tilsæt honning, chili, kanel og revet skal af 1 citron. Kom vand på, til det lige dækker kødet, og lad det simre 30-40 minutter under låg, til kødet er næsten mørt. Skum fedtet af. Kom groftskåret fennikel, rosiner, letristede mandler og sesamfrø og kikærter ved og kog yderligere ca. 10 minutter. Smag til med salt, peber, citronsaft, chili og honning. Vend fennikeltop og finthakket mynte eller koriander i retten – eller strø krydderurterne ud over. Undgå at koge krydderurterne med.

### Bonus info:

"En tagine er egentlig en særlig type nordafrikansk lervad, som bruges til at lave de krydrede simreretter, der er karakteristiske for især det marokkanske køkken. Ofte med kanel, smør, kikærter og tørrede frugter, som nogle af de markante elementer. 'Tagine' kan dog også henvise til selve retten, som sagtens kan laves uden en autoriseret ler-tagine" – **Claus Meyer**.

