

Sofija Torebo Strindlund representerar Sverige i Cono Surs internationella matbloggstävling

”För tredje året i rad arrangerar den chilenska vinproducenten Cono Sur Winery sin stora matbloggstävling som i år är större än någonsin. Matbloggare från USA, Japan, Chile, Irland, Kanada och Sverige har tävlat i sitt hemland genom att skapa och laga upp ett recept som ska passa till ett av vinerna Cono Sur Organic Cabernet Sauvignon/Carmenere eller Cono Sur Organic Chardonnay. Efter detta skedde en omröstning på <http://bloggercompetition.conosur.com> där allmänheten fått rösta på sitt favoritrecept. De tre recept från varje land som fick flest röster kom till semifinal där den chilenska mästarkocken Christopher Carpentier lagade upp alla recept och valde ut en vinnande rätt från varje land som nu gått till final. Sverige kommer där att representeras av Sofija Torebo Strindlund som tävlar med sitt recept Grillad ryggbiff med wasabi-bearnaise, parmesanfries och sojaslungade gröna bönor. Finalen går av stapeln i Paris den 13 november. Där ställs Sofija mot mat- och vinbloggare från Irland, Chile, Japan, Kanada och USA. Där ska de laga sin rätt och vinnaren utses av en jury bestående av bland annat Cono Surs VD och chefsvinmakare Adolfo Hurtado och mästarkocken Christopher Carpentier. I potten ligger en resa till Chile med besök på Cono Surs vinerier och vingårdar. **Semifinalisterna från Sverige var:** Sofija Torebo Strindlund Karin Walker Jimmie Göransson **På Systembolaget finns följande viner från Cono Sur:** Cono Sur Organic Chardonnay - art. Nr: 6600, pris: 89 kr Cono Sur Organic Cabernet Sauvignon/Carmenère - art. Nr: 6586, pris:89 kr Cono Sur Bicicleta Pinot Grigio - art. Nr: 2448, pris: 73 kr Cono Sur Bicicleta Gewurztraminer - art. Nr: 6680, pris: 79 kr Cono Sur Single Vineyard Chardonnay - art. Nr: 6522, pris: 95 kr **Mer om Cono Sur** Cons Sur grundades 1993 och är numera Chiles andra största producent ur exportperspektiv. Uppdraget från ägaren (Concha y Toro) var att skapa ett företag vars syfte var att fånga experimentlustan och innovationen i Nya Världen. År 2000 inledde Cono Sur en satsning på ekologisk odling och nu är cirka 30 % av odlingarna certifierade som ekologiska. Övriga vingårdar sköts enligt vad som kallas integrated management (sustainable management), dvs man följer i hög grad samma program som för ekologisk odling. Cono Surs Organic-serie är 100% ekologisk enligt EU-standard. Det innebär att man inte använder konstgödsel eller besprutning mot insekter, svampangrepp och andra farsoter som kan angripa odlingarna. Man använder sig bland annat av kompost, insekter som eliminerar ohyra och Cono Surs egna gåsflockar som är förstklassiga insektsbekämpare. Även biltrafik är förbjuden i vingården, här tar man sig fram med cykel. Cykeln på många vinetiketter står som symbol för miljöarbetet.”