

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 3 & SEPTEMBER 2014

#63

Vininfo

HÖSTENS
GODASTE
DRYCKER

BJUD IN
TILL EGEN
ÖLFEST

Chateau Derezlas vinkällare är
flera kilometer långa och ligger
som lägst 40 meter under markytan.

Derezla

Klassisk tokajer med medeltida anor



Välkommen till VinContoret!

Spännande och lärorika prouningar och upplevelser.
Våra aktuella evenemang hittar du på sidorna 19–21!

I mer än 100 år har vi hållit på med ost. Det märks på smaken.

I över ett sekel har vi på Falbygdens lagrat både ost och kunskap hemma på Västgötaslätten. Därför vet vi när alla smaknyanser är perfekt utvecklade och osten färdig att njutas. Prova själv får du se.



För mer inspiration
www.falbygdens.se



Ladda hem vår
iPhoneapp Ostbrickan



Gilla Falbygdens
på Facebook

Falbygdens

SMAKRIK OST SEDAN 1878

Här är årets höstvärmare:
Äpple och kanel-dryck med

BOURBON

NYHET
3/11



I fjol presenterade Granqvist Beverage House **Äpple & Kanel** som ett gott alternativ till glögg. I år får Äpple & Kanel-drycken en "kompis" smaksatt med Kentucky Straight Bourbon, alltså amerikansk majswhiskey.

Äpple & Kanel med whiskey bjuder på finstämd doft av äpple och kanel med inslag av whiskey. Smaken är mjuk och len med tydliga drag av de tre huvudingredienserna. Drycken, som har en alkoholhalt på 15 volymprocent, passar fint som apéritif eller till desserter av olika slag. Den kan drickas såväl kall som varm – exempelvis som glöggersättare.

Receptet har tagits fram i samarbete med mästardestillatör *Fedor Back* på Brennerei Back i Pfalz i Tyskland (se Vinfo Nr 2/2014). Sädessprit blandas med äppelmust samt kanelstänger och efter en månads lagring tillsätts whiskeyn och den slutliga drycken tappas på flaska.

Äpple & Kanel med whiskey kommer att finnas på Systembolaget från och med den 3 november. Nr 10117, pris 159 kr för 700 ml. **Äpple & Kanel** från förra året finns nu i beställningssortimentet. Nr 758, pris 169 kr.



Vinmakar(e): Susanne och Hugo Brennfleck.

➔ SILVANER FRÅN FRANKEN ÅTER I ORDINARIE SORTIMENT

Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken är tillbaka i Systembolagets ordinarie sortiment – nu som årgång 2013.

Det torra vita vinet, som har en fin, druvig smak med inslag av mineral samt doft med inslag av blommor, äpple och citrus, är ett förträffligt matvin. Det passar utmärkt att dricka till fisk, skaldjur, sallad, fågel, kalvkött och – inte minst – sparris.

Vinet produceras av Weingut Brennfleck i Sulzfeld vid floden Main, inte långt från Würzburg i norra Bayern i Tyskland. Vineriet, som drivs av *Susanne* och *Hugo Brennfleck*, har funnits i familjens ägo sedan mer än 400 år tillbaka.

Silvaner är den mest odlade druvan i Franken. Den är mångsidig och speglar som få andra druvor sin terroir på ett tydligt sätt.

Skulle vinet inte finnas i din Systembutik, be personalen beställa hem det. Nr 5376, pris 99 kronor.



vinfo

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 20. Utgivning i mars, maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: info@wgh.se. Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: poub@koncis.se. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: kub@koncis.se. Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2014.

Vill du adressändra eller beställa kostnadsfri prenumeration? Ring 0502-148 88 eller e-posta till pren@vinfo.se



Följ oss på
facebook.com/
granquistbeu

Chateau Derezsas franska ägare har gjort stora investeringar i vineriet. Den senaste är en helt ny anläggning på bergssluttningen nära vingården Henya.



Tokaj i nordöstra Ungern är världsberömt för sina söta aszú-viner. Chateau Dereszla är en av de ledande producenterna och har en historia som sträcker sig tillbaka till tidigt 1400-tal. I dag ägs det av ett franskt företag som investerat stora belopp för att lyfta de mytomspunna vinerna mot nya höjder.

CHATEAU DERESZLA

LYFTER TOKAJ'S VINER MOT NYA HÖJDER

Chateau Dereszla har sitt säte i den lilla byn Bodrogkeresztúr vid foten av Tokaj-berget, drygt 20 mil nordost om Budapest. När Vinfo besöker företaget i juni ser det bokstavigt talat mörkt ut – åtminstone inomhus. Det lokala elbolaget håller på med reparationsarbeten på elnätet och har brutit strömmen från nio på morgonen till tre på eftermiddagen. – Det händer några gånger per år. Elnätet har många år på nacken och är i stort behov av upprustning, förklarar marknadschefen *Weiner Gábor*.

I väntan på att ljuset ska återvända ger vi oss ut i solskenet på vingårdarna i det böljande landskap som sedan 2002 finns med på Unescos världsarvslista. Chateau Dereszla är näst störst av ett femtiotal producenter i Tokaj och har sina odlingar utspridda på 25 ställen runt om i regionen. Den totala arealen uppgår till 120 hektar, varav huvuddelen arrenderas eller drivs av kontrakterade odlare.

REGIONEN TOKAJ OMFATTAR ETT TRETTIOTAL vinbyar och ett område på cirka 11 000 hektar, varav hälften används för vinodling. Chateau Dereszlas vinodlingar ligger på sluttningarna i dalgången mellan Tokaj-berget i söder och Karpaterna i norr, den långa bergskedja som går genom Tjeckien, Slovakien, Polen, Ungern, Ukraina, Rumänien och Serbien.

Det är också de geografiska betingelserna som ger det unika mikroklimat som gör att druvorna angrips av så kallad ädelröta och kan användas till de söta aszú-vinerna.

– De varma vindar som sveper upp från Medelhavet stannar kvar i dalgångarna och ger torra och varma somrar samt långa och milda höstar. Samtidigt är luftfuktigheten hög tack vare floderna Tisza och Bodrog som möts i Tokaj och som gör att landskapet bäddas in i ett trolskt skimmer under höstmorgnarna. Allt ger perfekta förutsättningar för ädelröta, säger *Edit Bai*, önolog och vinmakare. ➔



Chateau Dereszlas marknadschef *Weiner Gábor*,
vinmakare *Edit Bai* och direktör *Lászlo Kalocsai*.

Vinodlingar i olika lägen gör att vi alltid kan få tag på bra druvor. ””

Druvan som dominerar i vingårdarna är inhemska Furmint, som trivs utmärkt i den vulkaniska jorden som bitvis är täckt med ett mer eller mindre tjockt lager lössjord, det vill säga avlagringar från gamla flodbottnar. Men även druvsorter som Hárslevelü och Sárgamuskotály är vanligt förekommande – alla med förmåga att uppnå en kombination av hög sötma och hög syra.

– Druvorna plockas alltid för hand för att vi ska kunna göra ett noggrant urval. De enda maskiner vi använder är traktorer för transport av druvorna. Och självklart förekommer heller inga bekämpningsmedel eller andra kemikalier i våra odlingar, betonar Edit Bai.

PRODUKTIONEN AV ASZÚ-VIN ÄR strikt reglerad och redan i mitten av 1600-talet kom den första lagen, som bland annat fastställer vilka druvsorter som får användas och hur produktionen ska gå till. I föl antogs nya regler med bland annat skärpta krav på restsötma. Numera krävs minst 120 gram restsocker, vilket i praktiken innebär att endast klasserna 5 och 6 puttonyos kan saluföras som aszú.

De ädelrötade och skrupna druvor som används till aszú-vin plockas sent på hösten, långt efter att den övriga vinskörden avslutats. Traditionellt var Simon Judas dag den 28 oktober den stora skördedagen, men numera bestäms tidpunkten efter vädret.

– Det idealiska är om vi får en riktig ”indiansommar” i september och början av oktober med kalla, fuktiga nätter och varma dagar. Vissa år har vi kunnat skörda de ädelrötade druvorna så sent som i början av november, men normalt skördas de i mitten eller slutet av oktober precis innan frosten kommer, säger Edit Bai.

För ett tiotal år sedan gjordes vissa försök med isvin, alltså vin som görs av druvor som skördats och pressats av druvor i fruset tillstånd. Men försöken föll inte så väl ut.

– Problemet är att det inte blir tillräckligt kallt här. Det räcker inte med ett par, tre minusgrader, utan behövs strängare kyla, förklarar Edit Bai.

Men produktionen av aszú-vin är ändå vanskelig och kvaliteten varierar med väderbetingelserna. 2009, 2010 och 2013 kan räknas in bland toppåren. Men det har också förekommit att skörden slagit fullständigt snett och att det inte blivit några ädelrötade druvor alls.

– Vår styrka är att vi har vingårdar med så många olika lägen – i olika väderstreck och på olika höjder. Det gör att vi nästan alltid får tag på bra druvor, konstaterar Edit Bai.

Chateau Dereszla är en av de äldsta producenterna i Tokaj och har anor från tidigt 1400-tal. Under kommunisttiden var vineriet i statlig ägo, men övertogs år 2000 av familjen D'Aulan från Champagne, som genomfört investeringar för motsvarande hundratals miljoner kronor.



Vinmakare Edit Bai provar om det lagrade vinet utvecklas som det ska.



Ett rejält lager mögelsvamp täcker flaskorna i Chateau Dereszlas stora vinkällare, vars djupaste del ligger 40 meter under marken.

Så sent som i augusti öppnades ytterligare ett vineri längre upp på bergssluttningen nära den egna vingården Henya. Den nya toppmoderna anläggningen har en yta på totalt 6 500 kvadratmeter och har gjort att produktionskapaciteten nu är tre gånger så stor som tidigare.

– De franska ägarna har stor betydelse för våra framgångar – inte bara som investerare, utan även som dörröppnare på marknaden, betonar Lászlo Kalocsai, direktör för Chateau Dereszla.

MEN TROTS ALL MODERN UTRUSTNING SKER produktionen fortfarande på traditionellt sätt. Efter att de skrupna druvorna skördats, pressats och fermenterats, blandas den söta massan med druvmusten från de vanliga druvorna.

Förr förvarades de ädelrötade druvorna i speciella korgar, så kallade puttonyos. Ju fler korgar som tillsattes desto sötare blev vinet. Putto-



➔ DERESZLA FINNS PÅ SYSTEMBOLAGET

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2009 finns i de flesta Systembutiker landet runt. Det bärstensfärgade vinet har mycket frisk doft med inslag av aprikos, mandel och honung. Söt och frisk smak med inslag av fat, aprikoser, apelsin, kokos, saffran och honung. Vinet passar utmärkt att dricka till fruktdesserter, gåslever, patéer samt mögelostar. Nr 2901, pris 169 kronor. Om vinet inte finns i din butik, be personalen beställa hem det.

nyos kom därmed att bli ett mått på vinets restsötma, som kunde variera från tre och upp till sex puttonyos.

Men nu håller producenterna i Tokaj på att överge det gamla systemet till förmån för ett nytt. Från och med årgång 2013, som kommer ut på marknaden 2016, används istället gram per liter. 5 puttonyos motsvarar 120 gram och 6 puttonyos 150 gram.

En annan av hemligheterna bakom de mytomspunna aszú-vinerna är lagringen. Det färdiga vinet lagras först minst ett och ett halvt år på ekfat och därefter minst ett år på butelj. Chateau Dereszlas vinkällare, med anor från 1406, vindlar sig iväg flera kilometer under berget och rymmer hundratals fat och tusentals flaskor. Den djupaste delen ligger 40 meter under marknivån och temperaturen håller sig alltid kring 12 grader och luftfuktigheten kring 90 procent – sommar som vinter.

– Titta på svampen som finns på källarväggar, tunnor och buteljer. Den är ett bevis för att både temperatur och luftfuktighet är perfekt, säger Edit Bai under rundvandringen i de dunkla källargångarna.

CHATEAU DERESZLA RÄKNAS I DAG SOM EN av de främsta producenterna av aszú-vin och har genom åren fått flera prestigefulla utmärkelser, bland annat 95 av 100 poäng i ansedda tidskriften Wine Spectator. Vinerna exporteras till ett 40-tal länder – från Japan i öster till USA i väster.

Men vid sidan om de söta dessertvinerna har man på senare år även en ökad produktion av traditionella vita viner och så kallade late harvest-viner av sent skördade, delvis ädelrötade druvor.

– Att producera aszú-viner är extremt riskfyllt och det gäller att sprida riskerna. Men tack vare den styrka som finns i Tokaj som varumärke och vår förmåga att bygga på gamla traditioner ser vi ljus på framtiden – trots strömvabrotten som inträffar allt emellanåt, säger Weiner Gábor.

TEXT LEO OLSSON FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

Mekelås **Konstnatten**
i Tidaholm och Falköping
26-28 september
fredag kl. 18-21 lördag kl. 16-01 söndag kl. 11-16

Besök **Tidaholm** under Konstnatten!
100-talet utställare på 24 olika platser

Få ett smakprov från olika utställningsplatser
på **Samlingsutställningen** i
Stadsbibliotekets stora sal

öppet: torsdag	25/9	kl. 17-20
fredag	26/9	kl. 17-21
lördag	27/9	kl. 11-23
söndag	28/9	kl. 11-16

Under fredag och lördag kommer **veteranfordon** att cirkulera i Tidaholms centrum och på landsbygden. Bussarna är gratis och avgår från Stadsbiblioteket. För tider, gå in på tidaholm.se

Upplev **Tidaholm Art in light**
Konst och belysning längs ån Tidan

www.tidaholm.se
www.matokultur.se

TIDAHOLM

PRISVÄRD TYSK I BOX

FM Riesling är ett av de populäraste vita boxvinerna på Systembolaget. Det passar utmärkt att dricka exempelvis till pastarätter, fläskkött, fisk, skaldjur och – inte minst – asiatiska rätter.

Riesling är den klarast lysande stjärnan i de tyska vinodlingarna. Druvan har funnits i trakterna vid Rhen och Mosel sedan 1400-talet och i fjol odlades Riesling på sammanlagt 23 293 hektar. Största andelen finns i Pfalz i sydvästra delen av landet, där en fjärdedel av vinarealen är planterad med Riesling.

Rankan trivs i de flesta jordmåner men kräver bra läge med mycket sol och värme. Allra bäst trivs den i värmelagrande steniga sluttningar vid floderna Mosel, Rhen och Nahe.

Druvan tar tydligt intryck av sin terroir, det vill säga kombinationen av marken och mikroklimatet där den växer. Rieslingviner finns därför i många olika smakriktningar, sorter, och kvalitetsklasser – allt ifrån torra till söta.

Halvtorra FM Riesling i box kommer från Pfalz och produceras av det välrenommerade kooperativet i Deidesheim, som bland annat fått utmärkelsen "Gyllene Glaset" av tidskriften Allt om Mat.

VINET LOCKAR MED EN BLOMMIGT FIN, fruktig doft med inslag av gröna päron och vingummi. Smaken är druvig med ton av päron, honung och citrusfrukter. Det passar fint att dricka som sällskapsvin, till fläskkött, råkorvar, kalvkött, sallader, pasta, fisk, skaldjur och asiatiska rätter.

FM Riesling i box har funnit på Systembolaget i nästan 15 år och har gång på gång fått goda vitsord av vinskribenterna.

"Bland halvtorra viner är boxvalet enkelt. FM Riesling står i en särklass för sina 229 kronor. Det är dumsnålt att välja något annat", anser Anders Röttorp på vinbanken.se. "Halvtorr tysk i modern stil med bra syra, toner av röda äpplen, honung och citrus. Trevligt sällskapsvin och som buffédryck", noterade Mikael Mölstedt i Svenska Dagbladet i fjol. "Bästa köp", konstaterade tidskriften Allt om Vin i våras.

Men när de första boxarna tappades var det flera i den tyska vinbranschen som skakade på huvudet och ifrågasatte om vin i kartong verkligen går att sälja. Det visade sig gå alldeles utmärkt i Sverige och med tiden har det dykt upp ett och annat boxvin också i tyska butiker.

FM Riesling 2013 finns i de flesta Systembutiker landet runt. Skulle boxen mot förmodan inte finnas i din butik, be att personalen beställer hem den från Systembolagets varudepå. Det tar normalt två arbetsdagar. Priset för tre liters box är 229 kronor, artikelnumret är 5844.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN**

3 LITER
229:-
Nr 5844

„FM Riesling står i en särklass. Det är dumsnålt att välja något annat.

ANDERS RÖTTORP, VINBANKEN.SE

FM

**RIESLING
PFALZ**

Filled by
Deidesheimer Weinhandels GmbH
in Zell / Mosel



VÅRA RÖDA BOXAR

Här är Granqvists prisvärda röda boxviner – från Veneto i norra Italien och Castilla-La Mancha i södra Spanien.



2,25 LITER

149:-

Nr 74388



3 LITER

169:-

Nr 71125

LE PREARE PASSATEMPO

Ett medelfylligt rödvin från området runt staden Verona i nordöstra Italien. Det framställs av fyra druvsorter – 60 procent Corvina, 20 procent Corvinone och 10 procent vardera av Rondinella och Merlot. Reglerna för beteckningen Appassimento har nyligen ändrats och därför heter vinet från och med nu Le Preare Passatempo.

En femtedel av druvorna har förädlats enligt appassimentometoden, alltså torkats under några månader och på så sätt fått högre sockerhalt och mer intensiv smak. Resultatet är ett vin med stor doft av fat, russin, tobak och mörka bär. Det passar till pasta, risotto, fläskkött, nötkött, lättare vilt och lagrade hårdostar. Pris 149 kr (2,25 l). Nr 74388 i beställningssortimentet. Beställer gör du enklast på granqvistbeu.se/74388.

PIQUERAS SYRAH-MONASTRELL

Ett medelfylligt rödvin från Bodegas Piqueras i Castilla-La Mancha i södra Spanien. Sedan flera år arbetar bodegan, som grundades av Luis Piqueras 1915, enligt ekologiska principer och räknar med att bli certifierad enligt EU Ecolabel under 2015, lagom till hundraårsfirandet.

Piqueras Syrah-Monastrell har en fin tegelröd färg, doft med inslag av mörka bär, örter och vanilj. Fruktig, mogen smak med lång avslutning. Vinet passar utmärkt att dricka till grillat och stekt kött, sallader, pastarätter, kalla bufféer samt lagrade hårdostar.

Piqueras Syrah-Monastrell får betyget "Prisvärd" av Allt om Vin. Pris 169 kr (3 l). Nr 71125 i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på granqvistbeu.se/71125.

Älskade kantareller

DU HITTAR
FLER RECEPT PÅ
[GRANQVISTBEV.SE/
INSPIRATION/
RECEPT](http://GRANQVISTBEV.SE/INSPIRATION/RECEPT)



Finns det någon annan svamp som är så älskad som kantarellen? Den är något av skogens guldgula skatt – som får för lite uppmärksamhet. Det tycker kocken Katja Palmdahl i Göteborg, som delar med sig av sina bästa recept i boken "Katjas kantareller" (Andina Förlag). Här är tre recept ur boken.



➔ VINFÖRSLAG

Kyckling: Villa Tabernus Cuvée White 2012. Pfalz/Tyskland. Nr 75287, pris 89 kr (beställnings Sortimentet). **FM Riesling 2013.** Pfalz/Tyskland. Nr 5844, pris 229 kr (3 l box).

Soppa: Peter Zemmer Pinot Grigio 2013. Trentino/Italien. Nr 70730, pris 127 kr (beställnings Sortimentet). **La Playa Chardonnay 2009.** Limari Valley/Chile. Nr 70047, pris 99 kr (beställnings Sortimentet).

Quesadillas: Anne Boecklin Riesling Reserve 2009. Alsace/Frankrike. Nr 75338, pris 95 kr (beställnings Sortimentet).

Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken 2013. Franken/Tyskland. Nr 5376, pris 99 kr.

Kyckling med kantareller och citrontimjan

4 PORTIONER

FYLLNING

3 dl gula kantareller
1 schalottenlök, hackad
2 msk färsk timjan, repad
1 dl parmesanost, grout rivet
½ ekocitron, fint rivet skal
4 majs kycklingbröst
liten gnutta rårorsocker
salt och peppar
smör att steka i

SKY MED RIESLING

2 dl vitt vin, riesling (t ex FM Riesling, Nr 5844, pris 229 kr för 3-liters box)
3 dl kycklingbuljong
1-2 tsk maizena utrört i lite vatten
5 dl gula kantareller
1 schalottenlök, fint hackad
1 vitlöksklyfta, fint hackad

POTATISMOS

600 g mandelpotatis
1 ½ dl mjölk
2 msk smör

Stek kantareller och lök i smör. Krydda med timjan, salt och peppar. Låt kantarellerna svalna lite. Mixa sedan svampar, parmesan och citron lätt. Värm ugnen till 120 grader. Skär ett långsgående snitt i varje kycklingbröst och fördela fyllningen i dessa. Stäng gärna öppningen med en tandpetare. Bryn kycklingen i smör och lite olja och krydda med salt och peppar. Lägg kycklingen i en ugnsfast form. Krydda skinet ytterligare med citronskal och lite rårorsocker. Stek kycklingen i ugn i cirka 20 minuter till innertemperatur på 70 grader.

Häll vin i stekpannan som kycklingarna stektes i. Låt koka tills det återstår lite grand på botten. Slå på buljong och koka ett par minuter. Smaka av med salt och peppar och red skyn med maizenamjöl till en lätt simmig konsistens. Stek kantareller, schalottenlök och vitlök och lägg i skyn. Låt koka upp.

Skala potatisen och koka den mjuk i saltat vatten. Häll bort vattnet och vispa med elvisp ner mjölk och smör till ett luftigt mos. Smaka av med salt.

Kantarellsoppa med sherry

4 PORTIONER

1 l gula kantareller
50 g rotselleri, tärnad
2 schalottenlökar, hackade
1 vitlöksklyfta, hackad
1 krm timjan
3 msk torr sherry
7 dl kyckling- eller grönsaksbuljong
3 dl mjölk
2 dl grädde
salt och peppar
smör att steka i

TOPPING

Topping
3-4 msk crème fraîche
små smörstekta kantareller
färsk timjan

Stek kantareller, rotselleri, lök, vitlök och timjan i smör. Slå på sherry, buljong, mjölk och grädde och låt koka ihop på svag värme i cirka 20 minuter. Mixa soppan slät och smaka av med salt och peppar. Servera med lite crème fraîche, nystekta små kantareller och färsk timjan.

Quesadillas med renstek, hjortron och kantareller

4 PORTIONER

6 dl kantareller
1 schalottenlök, fint hackad
1 vitlöksklyfta, tunt skivad
200 g färskost med pepparrot
1 hg rökt renstek, strimlad
1 dl hjortron
1 dl långlagrad prästost, rivet
1 tsk krossad rosépeppar
2 sticklökar, strimlade
salt och peppar smör att steka i
4 tortillabröd

Stek kantareller, lök och vitlök i smör. Krydda med salt och peppar. Lägg färskost i en bunke och blanda ner renstek, hjortron och prästost. Tillsätt rosépeppar och sticklök och smaka av med salt och peppar. Blanda ner de stekta kantarellerna och fördela fyllningen på tortillabröden. Bred ut blandningen på halva tortillan och vik andra halvan över. Stek bröden i lite olja i stekpanna på låg temperatur. Dela dem med en vass kniv och garnera med körvel och några extra hjortron.



Bjud in till egen Oktober-FEST!

Varför inte satsa på en egen oktoberfest i år? Beställ hem våra bayerska öl – från bryggeriet i Memmingen – och servera klassiska bretzeln, goda korvar eller grillad kyckling som tilltugg.

Lördagen den 20 september klockan 12.00 slår Münchens överborgmästare traditionsenligt ur tappen i den första öltunnan och inviger därmed världens största folkfest alla kategorier. I år arrangeras Oktoberfesten för 181:a gången och i fjorton stora tält och ett tjugotal mindre kommer öl att flöda alla dagar mellan klockan 11 och 23 till och med den 6 oktober.

Första festen arrangerades 1810 i samband med ett kungligt bröllop. Under åren har den dock fått ställas in ett antal gånger på grund av krig. 1854 och 1873 satte koleraepidemier stopp för festligheterna och åren 1923–24 drabbades München så hårt av hyperinflationen att festen inte kunde arrangeras.

Oktoberfesten har fått många efterföljare runt om i världen, även i Sverige. Kanske är det dags för en egen oktoberfest i år? Granqvists tre ölsorter från Memmingen Brauerei är perfekta för hemmafesten:

Memmingen Premium är en klassisk bayersk pilsner med fin skumkrona och angenäm humlebeska (Nr 89172).



Memmingen Gold Export är ett mjukt underjäst lageröl med diskret sötma och avrundad bitterhet (Nr 89194). Lageröl är den öltyp som är mest vanlig på Oktoberfesten i München.

Memmingen Weißbier är ett mildt och fruktigt veteöl med angenäma citrustoner (Nr 89456).

De tre bayrarna ingår i beställningssortimentet och kostar 25 kronor flaskan. De säljs lådvis med 20 flaskor i varje låda. Beställ dem direkt på nätet: granqvistbev.se/89172 (Premium), granqvistbev.se/89194 (Gold Export) eller granqvistbev.se/89456 (Weißbier).

MEMMINGEN BRAUEREI I VÄSTRA BAYERN är ett av de mest framgångsrika privatägda bryggerierna i Tyskland. Det gillar vi, eftersom de mest kända tyska bryggerierna numera dessvärre ingår i stora dryckeskonglomerat, de flesta till och med multinationella.

Memmingen Brauerei är resultatet av ett flertal samslagningar av mindre bryggerier i Memmingen med omgivningarna i början av 1900-talet. Men det var först i samband med bygget av en helt ny produktionsanläggning i slutet av 1970-talet som bryggeriet fick sitt nuvarande namn.

”Gebraut mit natürlichem Gebirgswasser”, bryggt med naturligt bergsvatten, står det på etiketterna. Det kan låta som en klyscha, men faktum är att vattnet som bryggeriet pumpar upp från sin djupborrade brunn är något alldeles speciellt. Det har sitt ursprung i ett område med några små sjöar på hög höjd i de närliggande Lechtalsalperna och sipprar i underjordiska strömmar ner mot Memmingen. Enligt geologiska uppskattningar tar det mellan 12 och 13 år för vattnet att sakta rinna ner för sluttningarna genom olika berglager och slutligen nå bryggeriets brunn!

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN** FOTO **STOCKFOOD**

➔ Oktoberfestklassiker: Grillat och salta kringlor

I de stora öltälten på Oktoberfesten i München serveras traditionsenligt bretzeln, det vill säga den bayerska salta kringlan som doppas i lut innan gräddningen (jo, det är sant). I övrigt är charkuteri- och osttallrikar, grillrätter med exempelvis knödel och potatissallad i olika varianter det mest förekommande. Se även oktoberfest.de.



SNAPSARNA I NYA BACKEN

Här är alla de sex snapsar som finns i den nya, svarta backen. Samtliga har friska och fräscha smaker som passar fint året runt.



NYHET



I somras fick den populära röda snapsbacken sällskap av en svart back. Den svarta innehåller – precis som den röda – tolv små flaskor á 50 ml i sex olika sorter:

Hjärtans fröjd, med bland annat mirabeller, citronmeliss och pomerans, **Dylletuting** med bland annat dill, **Sunnanvind**, kryddad med bland annat kummin, fläderblommor och citron, **Gyllenkröken**, med bland annat kummin och citrusfrukter, **Bästergöken**, med bland annat kanel och ingefära, samt **Fjäril Vingad**, med bland annat fläderblom.

Båda backarna är utvecklade och producerade i samarbete med Brennerei Back i Pfalz i Tyskland. Basen är sädesprit som blandats med örter och bär för urlakning innan processen avslutas med försiktig filtrering och kylstabilisering.

– Tillsammans med familjen Back har vi lagt ned mycket arbete på att hitta den perfekta smakbalansen och vi tror att den svarta backen ska få ett lika gott mottagande som den röda, säger Johan Granqvist, vd för Granqvist Beverage House.

Nr 85808, pris 269 kronor. Enklast beställer du backen via nätet: granqvistbev.se/85808

➔ **RÖDA BACKEN FINNS I NÄSTAN ALLA SYSTEMBUTIKER**

En back snaps Röda Backen finns att köpa i de flesta Systembutiker. Den innehåller två miniflaskor av vardera Västkustsnaps, Smålandssnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs Kornbrännvin. Skulle backen saknas i din butik, be att personalen beställer hem den från någon av Systembolagets varudepåer. Backen (Nr 141) kostar 269 kr.



Riesling Hauerinnung Spätlese 1993

Varunummer: 92418.

Vintyp: Vitt torrt, fylligt & smakrikt.

Pris: 199 kronor. **Säljstart:** 5 september.

Land: Österrike.

Område: Niederösterreich, Kremstal.

Druva: Riesling.

Producent: Winzer Krems.

Passar till: ☺ ☹ ☺ ☹ ☺ ☹

Fyllighet Sötma Fruksyra

* Fin, gyllengul färg, doft med ton av grapefrukt och lite petroleum med inslag av citrongräs. Fyllig, lite oljig smak med viss pepprighet och elegant syra. Serveras med fördel till patéer, skaldjur, fiskrätter samt mildare ostar. Lämplig drickstemperatur: 10-12 grader. Kan lagras ytterligare minst 30 år.

Winzer Krems, som grundades redan år 1447, är det äldsta vinkooperativet i den tyskspråkiga delen av Europa. I dag har det omkring 1250 medlemsbönder som tillsammans brukar omkring 1000 hektar i Kremsdalen vid Donau, väster om Wien. Vinanläggningen är toppmodern och endast några år gammal.

Vinet, som lagrats i drygt 20 år, består till 100 procent av Rheinriesling, en av Österrikes främsta druvor. Det visar på ett utmärkt sätt hur ett från början välgjort vin kan utvecklas och mogna med välbehag.



Langhe Arneis DOC Bricco Cappelina 2013

Varunummer: 92451.

Vintyp: Vitt torrt, friskt & fruktigt.

Pris: 129 kronor. **Säljstart:** 3 oktober.

Land: Italien.

Område: Piemonte, Langhe.

Druva: Arneis.

Producent: Gianni Voerzio.

Passar till: ☹ ☺ ☺ ☹ ☺ ☹

Fyllighet Sötma Fruksyra

* Ljusgul färg med gröna inslag, mycket stor doft med inslag av blommor. Extremt välbalanserad smak med härlig frukt. Passar fint att dricka som apéritif och till smårätter, sparris samt fisk och skaldjur. Lämplig drickstemperatur: 8-10 grader. Kan lagras ytterligare minst fem år.

Agriviticola Gianni Voerzio är en vackert belägen vingård med hänförande utsikt över Langhebergens kulliga vinodlingar och byn Barolo som kulliss i fjärran. Familjevineriet, som drivits i många generationer, har sina odlingar i några av de bästa lägena i hela området. I år kan "åldermanen" Gianni Voerzio se fram emot sin 52:a vinskörd i följd!

Förutom de gröna druvorna Arneis - av många ansedd som mycket svårödlad - och Moscato Bianco odlar Gianni Voerzio också regionens klassiska blå sorter: Barbera, Nebbiolo (flera kloner), Dolcetto och Fresia.



➔ TVÅ NYA SKOTSKA PÄRLOR

I våra lanserade Granquist Beverage House Pearls of Scotland, ett unikt sortiment whisky från det fristående företaget Gordon & Company i Glasgow. I en första omgång kom sju sorter till Sverige. Gemensamt för Pearls of Scotland är att det handlar om sällsynt whisky med speciell karaktär. Gordon & Company har vanligtvis endast ett eller två fat av varje sort och av varje fat blir det några hundra flaskor. Sedan är det slut!

I höst har det kommit ytterligare två pärlor:

North of Scotland 1971. Prisvärd single highland grain whisky från ett sedan länge nedlagt destilleri. Lagrad på ekfat i 42 år fram till maj i år. Nr 85720, pris 1.845 kr.

Invergordon 1972. En mycket prisvärd Northern Highland grain whisky från Invergordon Distillery. Lagrad på ekfat i 41 år fram till maj i år. Nr 85775, pris 1.795 kr.

För detaljerad information och beställning, se granquistbeu.se. Sök på "Pearls of Scotland".



Gillar du choklad?
Då är du i gott sällskap.
Avnjut den gärna
tillsammans med
något gott i glaset
så blir smakupplevelsen
ännu större!

Sprit ♥ Choklad

Choklad går utmärkt att kombinera med en rad olika drycker. Men som alltid gäller det att förlita sig på sina egna sinnen och göra en egen bedömning av vad som passar. De personliga smakpreferenserna skiljer sig åt och det finns inget som är rätt eller fel. Ett "säkert kort" är ändå någon form av spritdryck, menar *Johan Granqvist*, vd för Granqvist Beverage House:

– Sprit passar generellt bra till choklad. Den restsötma som finns i vissa spritsorter möter på ett bra sätt upp sötman i chokladen, säger han.

En klassisk "kombo" är choklad och rom. Rom härstammar från Västindien, men produceras numera i ett stort antal länder över hela världen. Den bästa romen kommer dock fortfarande från den karibiska övärlden och har alltså sitt ursprung på samma breddgrader som kakaoråvaran i chokladen – en garanti för en bra matchning.

Granqvist har flera sorters fatlagrad årgångsrom i sortimentet, exempelvis **St James Rhum Tres Vieux Cuvée Speciale** (Nr 86972, pris 495 kr) och **Neisson Rhum XO Cuvée** (Nr 86346, pris 1 095 kr). Båda har sitt ursprung på Martinique i Västindien och är så kallade *rum agricole*. Det innebär att de produceras på i princip samma sätt som whisky och konjak, fast med nyskördade sockerrör som råvara.

Ett fatlagrat vindestillat som armagnac kan också vara ett utmärkt komplement till en mörk choklad eller kraftigt chokladdessert. Den gyllenbruna drycken produceras i distriktet Armagnac i sydvästra Frankrike och brukar beskrivas som

konjakens mindre kända kusin. Drycken framställs genom destillation av vitt vin och har en fylligare smak än konjak.

Granqvist Beverage House har två armagnac – **Armagnac Nismes Delclou VSOP** (Nr 86035, pris 349 kr) och **Armagnac Nismes Delclou XO** (Nr 86033, pris 449 kr). Båda kommer från den välrenommerade producenten Castarède som med sina anor från 1832 är världens äldsta armagnac-hus. VSOP och XO har en minimiålder på fyra respektive sex år.

FÖRRA HÖSTEN LANSERADE Granqvist Beverage House en helt ny spritdryck – **Äpple & Kanel** – som med fördel kan serveras till desserter med till exempel choklad. Drycken produceras i samarbete med Brennerei Back i Pfalz, Tyskland. Basen är sädessprit som blandas med juice från ett antal noga utvalda äppelsorter och kanelstänger innan drycken efter någon månad tappas på flaska. Resultatet är en glöggstark dryck – 20 volymprocent – med finstämd doft och smak av äpple och kanel och som kan avnjutas varm eller kall.

I november får Äpple & Kanel, som finns i Systembolagets beställnings Sortiment, sällskap av en snarlik produkt – **Äpple & Kanel med whiskey**. Den produceras på samma sätt, med skillnaden att amerikansk whiskey, bourbon, tillsatts i brygden som extra krydda. (Läs mer på sidan 3.)

– Gemensamt för båda sorterna är den lena och mjuka smaken av äpple och kanel som ger chokladdesserten eller de fina pralinerna ett extra lyft, säger Johan Granqvist.

TEXT LEO OLSSON

”
Restsötman
i spriten
möter upp
sötman i
chokladen



St James Rhum Tres Vieux Cuvée Speciale

från Martinique i Västindien passar utmärkt till choklad i de flesta former. Nr 86972, pris 495 kr. Du beställer enklast via granqvistbev.se/86972

Ett gott alternativ med mindre prislapp är **Äpple & Kanel** från Brennerei Back. Nr 758, pris 169 kr. Du beställer enklast via granqvistbev.se/758



Fråga efter våra drycker på Systemet

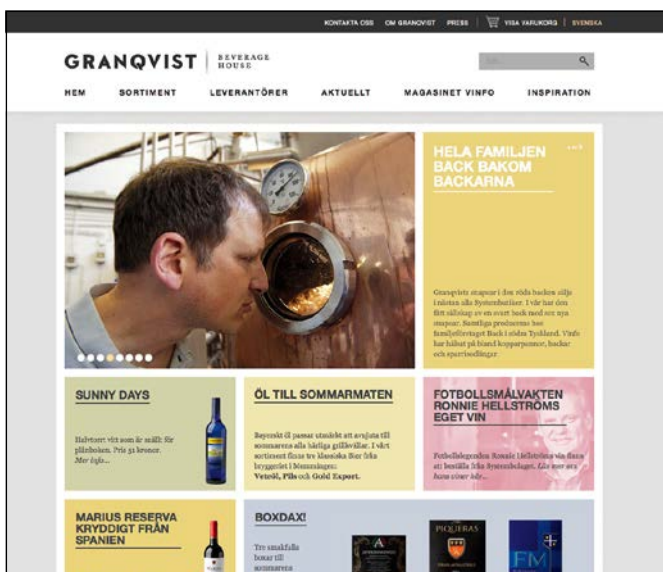
– då kanske de hamnar i hyllan

Systembolagets beställningssortiment blir allt mer populärt i takt med att kunderna upptäcker alla fina drycker som går att beställa därifrån. Nyligen ändrade Systembolaget sina rutiner och numera kan varor från beställningssortimentet som efterfrågas tillräckligt mycket tas in i det ordinarie sortimentet.

– Du som handlar drycker har fått en unik möjlighet att påverka Systembolagets utbud, säger *Johan Granqvist*, vd för Granqvist Beverage House.

Så passa på att aktivt fråga efter våra produkter när du handlar – då kanske de hamnar på hyllan inom kort!

Systembolagets personal ska registrera alla artiklar som efterfrågas för att favoriterna på så vis ska kunna kvala in från beställningssortimentet.



BESTÄLL DIREKT VIA VÅR HEMSIDA

Du hittar detaljerad information om alla våra produkter och leverantörer på www.granqvistbev.se

Här har du också möjlighet att beställa från vårt utbud av vin, sprit och öl som finns i Systembolagets beställningssortiment.

Du kan söka på vin- och producentnamn men även skriva in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/758, så kommer du direkt till just denna produkts presentationssida.

I beställningsrutan fyller du i antalet flaskor du vill köpa. De läggs i varukorgen och när du är färdig med din order leds du vidare till systembolaget.se för att slutföra beställningen! Här uppger du också i vilken butik du vill hämta varorna eller om du vill ha leverans ända hem (gäller orter med hemkörning).

Gilla oss också på facebook.com/granqvistbev



FAVAÍTO BLIR ORDINARIE

Favaíto Moscatel do Douro har varit en uppskattad välkomstdrink på många fester i sommar. Så uppskattad att den nu finns i Systembolagets ordinarie sortiment.

Favaíto, som kommer från Portugal, är söt, fruktig och har en smula bitterhet i eftersmaken. Doften är stor och komplex med inslag av lime och mandel. Passar utmärkt som drink med lite is och en citron- eller limeskiva.

Favaíto säljs i multipack om 10 småflaskor à 6 cl. Nr 76321, pris 99 kr. Skulle Favaíto saknas i din Systembutik, be att personalen tar hem den.

➔ Mojito med Favaíto

Krossa några färskas myntablad och blanda med socker. Tillsätt citronjuice, krossad is och en hel flaska Favaíto. Fyll upp glaset med sodavatten, blanda väl.

Fler drinkrecept med Favaíto hittar du under rubriken Inspirationslänkar på granqvistbev.se/76321



➔ Nybliurna kunder: Island och Finland

Senare i höst kan finska vinkonsumenter stifta bekantskap med Winter Secco från Rüdeshheimer Weinkellerei. Skandinavisk distributör är Granqvist Beverage House, som nu för första gången också levererar till Alko, Finlands motsvarighet till Systembolaget.

Winter Secco (bilden) är ett vitt mousserande vin som smaksätts med kanel och nejlika – i stil med glühwein, fast vitt.

Inom kort får dessutom islänningarna möjlighet att köpa Granquists röda snapsback. **Röda backen**, som på Island får namnet "Sænskir snafsar" kommer att säljas i monoplet Vinbudins butiker via samarbetspartnern Vida.

Läs mer om respektive dryckesmonopol på alko.fi/su/ och vinbundin.is

HÖSTLIGA FAVORITER

Vad passar bättre än att ackompanjera höstens lite kraftigare maträtter och kyliga kvällar med ett fint rödvin?

Vi föreslår **Marius Reserva 2008/2010**, ett kryddigt rödvin från Almansa i sydöstra Spanien. Det har en stor, balanserad smak med inslag av mörka bär och lite pepprighet. Marius, som produceras av Bodegas Piqueras, består av druvorna Monastrell, Tempranillo, och Garnacha Tintorera. Det finns i beställningsortimentet och kostar 79 kr (Nr 71921). Enklast beställer du på granqvistbev.se/71921

Vill du dricka italienskt föreslår vi **Langhe Rosso Enrico 2009** från Roberto Sarotto i Piemonte. Det bjuder på nyanse-rad doft med inslag av mandel, gräs, russin och mogna plommon och lång, finstämd smak med inslag av frukt, torkad frukt och vanilj. Det finns i beställningsortimentet och kostar 352 kr (Nr 71662). Enklast be-ställer du på granqvistbev.se/71662



➔ Fotbolls-legendens eget vin från Pfalz

Under tiden som legendarisk fotbollsmålvakt i bundesligaklubben FC Kaiserslautern lärde **Ronnie Hellström** känna viner-na i regionen Pfalz.

När han för tio-talet år sedan träffade några fotbolls-sälskande vinmakare i Kaiserslauterns VIP-rum föddes idén att göra ett vin med hans namn. Det tog några år, men nu är det verklighet. Ronnies vin finns i flera olika varianter. I Sverige säljs **Villa Tabernus Cuvée White Number 1** **Ronnie Hellström 2012**. Det är en frisk blandning gjord på de gröna druvorna Riesling, Kerner, Rivaner och Silvaner. Smaken är harmonisk och välbalanserad med inslag av exotiska frukter. Drick det gärna till fisk, skaldjur, ljust kött, sallader samt vitmög-elostrar men även på egen hand en solig dag.

Villa Tabernus finns i beställningsortimentet och kostar 89 kr, Nr 75287. Beställ det enklast via granqvistbev.se/75287



LÄS DIGITALA VINFO

På granqvistbev.se kan du läsa tidigare nummer av Vinfo.

➔ Träffa oss på höstens mässor

I höst har du chansen att träffa oss från Granqvist Beverage House på följande mässor och prata vin, sprit och Vinfo!

- ➔ **Växjö öl- och whiskyfestival** 19–20 september (vaxjokonserthus.se).
- ➔ **Sundsvall Vin och Delikatess** 10–11 oktober (dinmasspartner.nu).
- ➔ **Smaka på Ahaga** Borås 17–18 oktober (smakapaahaga.se).
- ➔ **Vin i Linköping** 17–18 oktober (vininlinkoping.se).
- ➔ **Mitt kök Stockholm** 6–9 november (stockholm.mittkokmassan.se).

Carl-Jans favorit till kräftor

Edition No 1 Riesling Kabinett 2012 (som finns både i hel- och halufaska), är *Carl-Jan Granqvists* favoritvin till kräftor! Det halutorra vita vinet är annars perfekt till något kryddstarkare maträtter. Prova Edition No1 också till grillat – såväl kött som grönsaker. Vinet bjuder på en druvig och ungdomlig doft med inslag av päron, persika och mandarin. Smaken är mycket frisk med inslag av päron, citrusfrukt och aprikoser.

Edition No1 Riesling Kabinett finns i ordinarie sortiment på Systembolaget. Nr 6274, pris 89 kr för helflaska och 49 kr för haluflaska.

➔ Mycket på gång hos VinContoren landet runt

Hösten är här och det är mycket på gång hos VinContoren landet runt. Aktuell och detaljerad kalender hittar du på vincontoret.se, välj stad i rullistan uppe till höger på hemsidan.

ÖREBRO

Oktoberfest!

Torsdag 9 oktober

Mindre svenska bryggerier på modet. Prövning av fyra öl av skilda typer. Tysk potatissallad, kryddig korv och ännu en öl serveras till. Torsdag 9 oktober kl 19.00 på VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris 450 kr/person (390 kr/medlem).

Ekoviner

Torsdag 13 november

Du får en introduktion i ekologiskt och biodynamiskt producerade viner. Prövning av 2 vita och 2 röda ekoviner. Rotsaksratatouille och ugnstek filé av rapsgris. Torsdag 13 november kl 19.00 på VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris 450 kr/person (390 kr/medlem).

➔ För information och anmälan till arrangemang i Örebro, ring 019-23 21 45 eller mejla orebro@vincontoret.se

UPPSALA

Amarone och tapas

Fredag 26 september

Villa Anna och VinContoret bjuder in till en prövning med smak av höst och Italien. En spännande kväll som inte kräver förkunskaper. Fredag 26 september kl 19.00 i Villa Anna, Odinslund 3. Pris 695 kr/person. Anmälan senast 19 september till info@villanna.se eller tel 018-580 20 00.

Rökig whisky och kryddiga korvar

Fredag 14 november

Villa Anna och VinContoret bjuder in till en värmande prövning med rökiga whisky-sorter och smakrika charkuterier. En värmande och annorlunda prövning som inte kräver några förkunskaper. Fredag 14 november kl 19.00 i Villa Anna, Odinslund 3. Pris 695 kr/person. Anmälan senast 7 november till info@villanna.se eller telefon 018-580 20 00.



BOKA IN DIN HÖST-KONFERENS I TIDAHOLM

Dags för företagets eller organisationens konferens eller kick off? Då föreslår vi att du väljer VinContoret Tidaholm i höst!

Vi erbjuder en nybyggd anläggning som också fungerar som prövningsrum för större dryckesprovningar. De ljusa, fräscha lokalerna är självklart utrustade med bekväma möbler och den senaste tekniken: Wifi, projektor, stor filmduk, DVD, VHS, ljudanläggning med mikrofon, ventilation, ställbart ljus med mera.

Låt VinContoret skraddarsy ditt mötes- eller konferenspaket. Dina behov och ditt välbefinnande står i fokus för oss. Vi har valt att kalla våra olika paket för brons, silver, guld och platina. Det är vårt sätt att beskriva på vilken nivå vi lägger provningarna och vad som ingår i menyerna. Vilket paket du än väljer kan du vara säker på att få en smakupplevelse utöver det vanliga.

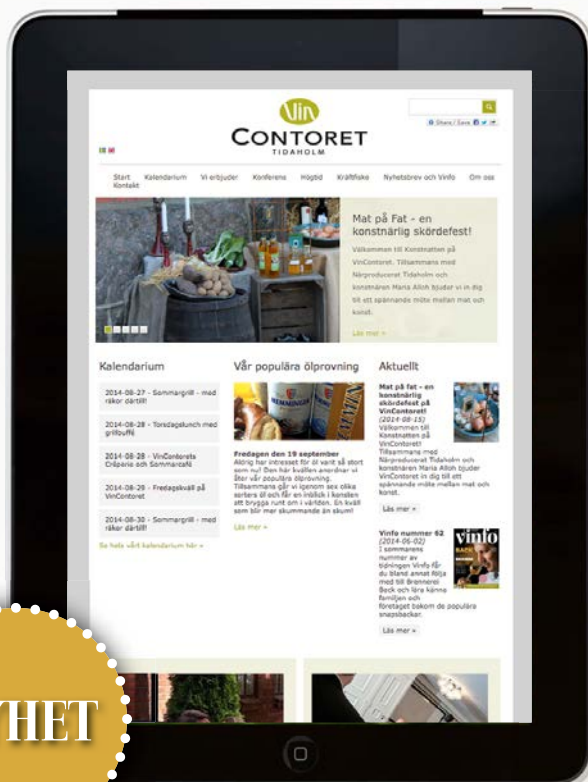
Kontakta oss för förslag på paket som passar just dina behov. Ring 0502-25 00 00 eller e-posta till tidaholm@vincontoret.se.

VINCONTORET.SE I NY FORM

I våras fick webbsidan för VinContoret Tidaholm nytt och modernt utseende.

Under september är det dags för resterande VinContor att få samma grafiska uppdatering av hemsidan. Det nya utseendet omfattar respektive stads egen sida men även portalsidan vincontoret.se.

Den nya sidan fungerar både i datorn, läsplattan och i mobilen. Sidan har också enklare navigation än tidigare, vilket gör det smidigare att hålla koll på våra aktiviteter, erbjudanden och resor med mera. Ta en titt själv!



➔ PÅ GÅNG I HÖST & VINTER

För anmälan och mer information, ring 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se.

Boka plats online på alla evenemang via vår uppdaterade webbplats, www.vincontoret.se/tidaholm

Vårt kalendarium uppdateras löpande, se hemsidan. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Aubokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris.

Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) ska meddelas vid bokning.

NYHET

OSLAGBARA ONSDAGAR

Förgyll onsdagskvällen med en smakresa till tre fantastiska matländer -

Frankrike, Danmark och Sverige!

Från Bretagne i Frankrike hämtar vi nygräddade galetter, fransmännens motsvarighet till pizza. Smeten, som görs med bovetemjöl, gräddas på ett speciellt gallettejärn och därefter läggs olika fyllningar på. Danmark sätter sin prägel på kvällen med nationalrätten smörrebröd. Matiga smörgåsar på grovt bröd med olika sorters smarriga pålägg. Från Sverige bidrar vi med vår djupt inrotade fikakultur. Låt dig väl smaka av söta bakverk och en kopp kaffe, te eller choklad. Vill du besöka fler länder? Via vår vinlista kan du göra en vinresa jorden runt! Priser enligt meny. Drop in, men boka gärna bord via hemsidan eller ring oss på 0502-25 00 00 för att veta att ni får plats. Tid: Klockan 18-23.

17 september
24 september
1 oktober
8 oktober
15 oktober
22 oktober
29 oktober
5 november
12 november
19 november

FREDAGSKVÄLL PÅ VINCONTORET

Fredagskväll på VinContoret är ett gott och riktigt trevlig sätt att avsluta arbetsveckan och starta helgen på. Slå dig ned vid ett bord i vår mysiga källare och njut av god mat och dryck. Varje vecka har vi ett nytt fredagserbjudande - mat inklusive ett glas vin eller en öl för 169 kronor. Du kan också välja rätter från Lilla Menyn. Där hittar du till exempel VinContorets populära lyxburgare. Dessutom erbjuder vi dig och dina vänner chansen att prova drycker på egen hand. Vi har tagit fram två olika prouningpaket - ett med vin och ett med whisky. Dessa kostar 99 kr respektive 149 kr per person. Drop in, men boka gärna bord via vår hemsida eller ring oss på telefon 0502-25 00 00 för att veta att ni får plats. Välkommen från klockan 17.30.

12 september
19 september
26 september
3 oktober
10 oktober
17 oktober
24 oktober
31 oktober
7 november
14 november
21 november

MAT PÅ FAT KONSTNÄRLIG SKÖRDEFEST 27 SEPTEMBER

Upplev Konstnatten på VinContoret! Tillsammans med Närproducerat Tidaholm och konstnären Maria Alloh bjuder vi in till ett spännande möte mellan mat och konst.

En lokal skördefest med utställare som visar upp bygdens matrikedom. Lägg till detta upplevelsen av Maria Allohs vackra skapelser och det blir en njutning för alla sinnen!

Skördefesten håller öppet kl 12-21. Maria Allohs konst kan du se kl 12-01 (även fredag kväll den 26 september). Restaurangen har öppet kl 12-24. Lunch serveras kl 12-15. Från kl 18.00 kan du njuta av en meny komponerad på närproducerade råvaror.

Priser enligt meny. Drop in, men boka gärna bord via vår hemsida eller på 0502-25 00 00 för att veta att ni får plats.

För detaljerad info om Mat på fat, se vincontoret.se/tidaholm



Träffa Tidaholms-konstnären Maria Alloh den 26-27 september.

VinContorets lördagsbrunch

Lördag 6 september kl 11.00-15.00

Starta dagen med vår härliga buffé! Nybakat bröd, smoothies, crêpes, ägggröda, bacon, omelett, korv och färsk frukt är bara några läckerheter som vår lördagsbrunch erbjuder. **Pris 179 kr per person.** Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Drop in fram till klockan 14.00 i mån av plats.

Viva Italia!

Lördag 13 september kl 18.00

Med härliga sommarkvällar i minnet besöker vi Italien, solens land. Fantastisk mat och underbara viner har gjort Italien till något av en favorit bland VinContorets gäster. Följ med på en matresa där du får njuta av en härlig buffé och ett glas noga utvalt vin. Innan dess prouning av fyra italienska viner tillsammans med vår duktige prouningsledare. **Pris 895 kr per person.** Boka via vår hemsida eller ring oss på 0502-25 00 00.

Ölprouning:

I maltens och humlens förlovade land!

Fredag 19 september kl 18.30

Aldrig har intresset för öl varit så stort som nu! Denna kväll anordnar vi åter vår populära ölprouning. Tillsammans går vi igenom sex ➔

Snart är det jul igen!

NJUT AV VÅR JULEFRÖJD

Först på menyn vår sillbricka stå. Därefter får du till buffébordet gå Ta för dig rikligt av välagad mat. Aurunda så kvällen med sötsaksfat.

Låt den glädje som hör julen till åter speglas i en trevlig middag tillsammans med goda vänner.

Efter ett glas värmande Äpple & Kanel med pepparkaka inleds kvällen med vår berömda sillplanka. Därefter serveras en smakfull, julinspirerad varmrätt på buffé. Kvällen avslutas på bästa sätt med oemotståndliga sötsaker på vår underbara desserttallrik.

Pris **359 kr per person** utan snaps eller **419 kr per person** med snapsar till sillplankan. Barn 5-12 år betalar halva priset. Barn 0-4 år äter gratis. Priset gäller exklusive dryck till maten.

Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Torsdag 27 november kl 18.00

Fredag 28 november kl 18.00

Torsdag 4 december kl 18.00

Fredag 5 december kl 18.00

Onsdag 10 december kl 18.00

Torsdag 11 december kl 18.00

Fredag 12 december kl 18.00

Torsdag 18 december kl 18.00

Fredag 19 december kl 18.00

ÖVRIGA DAGAR FÖR SÄLLSKAP

Övriga dagar i perioden, även söndagar, går det utmärkt för sällskap om minst 20 personer att boka Dina Drömmars Jul. Vi erbjuder även vegetariskt alternativ samt specialkost för olika allergier om detta meddelas vid bokning.

DINA DRÖMMARS JUL

Välkommen till Dina Drömmars Jul - en kväll då alla dina matdrömmar slår in. Låt dina smaklökar njuta av det bästa från hav, sjö och skog. Ge din gort en smekning av krämiga ostar och ljuvliga sötsaker. Låt oss bjuda dig på en upplevelse nära smakmässig perfektion.

När du tar steget från den gnistrande vintern in i den varma julstämningen på VinContoret hälsas du välkommen med ett glas mousserande vin.

Därefter serveras vår fisk- och skaldjurstallrik, med det bästa som hav och sjö har att erbjuda. Från skogens rika skafferier hämtar vi nästa rätt på menyn. En kraftfull köttallrik med smak av vilt, komponerad på råvaror av toppkvalitet. Vår nästa njutning är en gomsmekande osttallrik, med ostar från utvalda gårdsmejerier.

Kvällen avslutas på bästa sätt med julens ljuvliga sötsaker, en desserttallrik med oemotståndliga små läckerheter.

Pris **649 kr per person** exklusive dryck. Till den som önskar lyfta smakupplevelsen ytterligare rekommenderar vi vårt vinpaket med noga utvalda viner. Du serveras ett glas äkta champagne till fisk- och skaldjurstallriken, ett glas mustigt rött till köttallriken, portvin av hög klass till ostarna och ett smakfullt dessertvin till desserttallriken. Priset för ett vinpaket är 295 kr.

Vill du unna dig ytterligare en drömrätt under kvällen? Vi erbjuder vår berömda sill- och snapsplanka med sex sillar och sex snapsar à 1 cl för 159 kr. För våra yngre gäster finns en barnmeny - varmrätt, dessert och dryck för 125 kr.

Boka Dina Drömmars Jul via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Lördag 22 november kl 18.00

Lördag 29 november kl 18.00

Lördag 6 december kl 18.00

Lördag 13 december kl 18.00

Lördag 20 december kl 18.00

olika sorters öl och får en inblick i konsten att brygga öl runt om i världen. En kväll som blir mer skummande än skum! **Pris 249 kr per person.** Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Om du önskar något att äta i samband med prouningen är du varmt välkommen till Fredagskväll på VinContoret!

Vinprovarkväll på VinContoret

Lördag 20 september kl 18.00

Denna kväll finns det åter möjlighet att prova en massa goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 425 kr. I priset ingår fem vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar, en matkupon till kvällens lättare buffé samt en vinkupon som gäller för ett glas vin till maten. Buffén står framdukad kl 18.30-22.00 med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Prouningsstationerna är öppna kl 18.00-23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. **Pris 425 kr per person.** Begränsat antal deltagare - boka redan i dag via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Havets läckerheter

Lördag 4 oktober kl 18.00

En afton med det bästa från hav och sjö. Vi inleder kvällen med prouning av fyra skaldjursviner. Därefter sätter vi oss till bords för en tre-rätters middag med ett glas vin till varje rätt. Kvällens höjdpunkt blir den skaldjursplata som serveras till huvudrätt. **Pris 1295 kr per person.** Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Gourmetkväll: En giganternas kamp - Barolo mot Amarone!

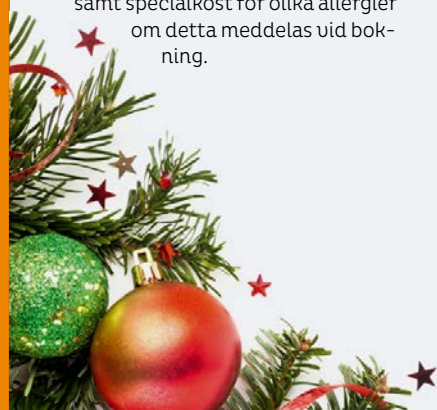
Lördag 11 oktober kl 18.00

Upplöv några gastronomiska höjdpunkter! Här pratar vi viner med kraft och mat för en gourmand. Njut av fem fantastiska rätter från Italien, ett glas suveränt vin till varje rätt och detta under ledning av vår duktiga prouningsledare! Men innan dess en prouning av Piemontes och Venetos bästa pärlor. Vem som går vinnande ur denna giganternas kamp, det avgör du! **Pris 1495 kr per person.** Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Lyxlördag

Lördag 25 oktober kl 18.00

För dig som uppskattar god mat och dryck. Tre smakfulla rätter! Eller kanske två? Och ett vinpaket. Förrätt, huvudrätt och dessert. Alternativt bara förrätt och huvudrätt eller huvudrätt och dessert. Till maten har vi satt samman två prismässigt olika vinpaket, för att förhöja smakupplevelsen ytterligare. Önskar du inte paketen väljer du själv drycker från vår dryckeslista. Ät tre-rätters för **395 kr per person** eller en två-rätters för **325 kr per person**. Vinpaketet kostar **295 kr** respektive **195 kr per person**. Alla är vi värda lite lyx då och då! Boka gärna bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



En ryslig afton

Lördag 1 november kl 18.00

Becksvart november natt, regn som piskar mot rutan och kala trädgrenar som knarrar i vinden. Välkommen till en ryslig afton på VinContoret! Vi inleder kvällen med en kuslig prouning av röda viner hämtade från skräckens värld, under ledning av vår förskräckligt trevliga prouningsledare.

När glasen är tomma förflyttar vi oss till vår matsal där vi njuter av en skrämmande god buffé. Till maten ingår ett glas vin eller en öl. **Pris 895 kr per person** inklusive prouning samt buffé med ett glas vin eller en öl.

Vilt och Vin

Lördag 8 november kl 18.00

Hösten är här och skog och sjö lockar med härliga delikatesser. VinContoret bjuder in till en gourmetkväll baserad på skogens och sjöns skafferier – allt noggrant komponerat med vår unika dryckeslista. Prouning av fyra mus-tiga viner passande till viltmenyer, tre rätters smakfull middag inklusive tre glas gott vin till maten. **Pris 1 295 kr per person.** Boka via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

Whiskyprouning samt Whiskyprovarkväll

Lördag 15 november kl 16.00
(sittande prouning) eller/och
kl 18.00 (whiskyprovarkväll)

Denna kväll öppnar vi återigen en stor del av vår whiskybar för en prouningssomgång! Vår egen lilla minimässa där du strövar runt och

provar de sorter du finner intressanta. Dessutom kan du få prova whisky direkt från vårt 23-åriga Speysidefat som nyligen köpts in.

Vi har haft många frågor om sittande whiskyprouning med prouningsledare/föreläsare och erbjuder därför en sådan innan prouningskvällen startar. Låt dig ledas in i whiskys värld med hjälp av vår duktiga prouningsledare och lär dig grunderna om whisky och prouningens konst.

Den sittande prouningen av fem olika whiskysorter samt kvällens buffé kl 18.30 kostar 425 kr. Whiskyprovarkvällen kostar även den 425 kr. I priset ingår tio whiskykuponger som du använder till att prova de whisky-sorter du själv önskar samt en matkupong till kvällens buffé.

Buffén står framdukad kl 18.30-22.00 (dryck till maten köper du separat), med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Prouningsstationerna är öppna kl 18.00-23.00. Självlärt kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies.

Begränsat antal deltagare – boka redan i dag via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Om du önskar starta med en sittande prouning och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset 695 kr, inklusive buffé.



MASSOR AV WHISKY

Lördagen den 15 november öppnar VinContoret i Tidaholm sin välsorterade whiskybar. Den innehåller många rariteter som du inte hittar någon annanstans i Sverige.

➔ Res med VinContoret till Italien hösten 2015!

VIN & MAT I PIEMONTE

23-27 september 2015

Följ med oss på en resa till norra Italiens främsta gastronomiska område. Vi flyger från Göteborg/Stockholm till Milano och bor utanför Alba på ett mycket bekvämt hotell. Alba den medeltida staden, belägen mellan Barolo och Barbaresco, känd för sin delikata vita tryffel. Härifrån gör vi våra utflykter till välrenommerade vinproducenter som Gianni Voerzio, Ca'Rome, Marco Bonfante och Anna Ghione.

Vi besöker unika restauranger som vi tillsammans med våra vinproducenter i området valt ut. Vad sägs om en lunch på den bästa restaurangen i La Morra med utblick över vinodlingarna i Barolo? Lokala matproducenter och en tryfflexkursion väntar oss också.

Pris per person i dubbelrum: 15 995 kronor inklusive moms. Samtliga måltider med tillhörande viner ingår i priset.

Antal platser är begränsat till 26 personer. Vi samarbetar med First Class Travel som tar hand om din bokning. Fullständigt reseprogram och bokningsinformation finns tillgänglig på vincontoret.se





Wästergöthlands
Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 0502-148 88.
E-post: info@wghh.se



GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

– GRUNDAT 1983 –

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88
www.granquistbev.com info@granquistbev.com

Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska, norska och finska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsumter sker i Sverige via Systembolaget, i Norge via Vinmonopolet och i Finland via Alko. Försäljning till restaurang och grossist sker via Granqvist direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Vin CONTORET

– GRUNDAT 2006 –

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 0200-120 320, fax 0502-158 88
www.vincontoret.se sverige@vincontoret.se

VinContoret drivs av entreprenörer runt om i Sverige som är inriktade på att använda drycken som en kommunikator. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra lounges/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige, Finland samt produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produktbedömning och restaurangkontakter



Rikard Wallander
Produktassistent



Tord Norman
Säljare Stockholm och Mälardalen



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt grossistkontakter



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator



Lena Granqvist
Konferensansvarig Tidaholm



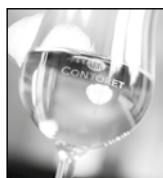
Lise-Lotte Holmberg
Bokningskoordinator Tidaholm, Borås, Jönköping samt Mässor



Lotta Granqvist
Produktbedömning

HÄR FINNS VINCONTORET

Allt om utbudet på de olika orterna landet runt hittar du på www.vincontoret.se



BORÅS
vincontoret.se/boras
Tel 033-180 98 13



JÖNKÖPING
vincontoret.se/jonkoping
Tel 036-442 11 13



KARLSTAD
Cecilia Åslund
Tel 054-402 18 88



TIDAHOLM
Lise-Lotte Holmberg
Tel 0502-25 00 00



UPPSALA
Tommy Lennartsson
Tel 070-338 22 05



VÄXJÖ
Göran Stenberg
Tel 0703-69 91 45



ÖRNSKÖLDSVIK
Mats Jonsson
Tel 0660-21 15 60



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45



FIN FRANSK LIKÖR

Royal Combier är en av det anrika Loiredestilleriet Combiers främsta likörer. Det exakta receptet från 1920 är hemligt, men basen är apelsin och konjak. Resultatet är en storartad likör med tydlig smak av bittersöt apelsin, örter och en aning konjak. Royal Combier är utmärkt att dricka på egen hand, till kaffe, choklad eller som bas i drinkar. Likören finns i beställningssortimentet (Nr 86557, pris 312 kr). Beställer gör du enklast på granquistbev.se/86557

Exotic Combier

3/10 Royal Combier
3/10 ananasjuice
3/10 apelsinjuice
1/10 citronjuice
krossad is

Mint Combier

1/3 Royal Combier
1/3 konjak
1/3 citronjuice
krossad is
toppa med
färsk mynta



EKFATS-GRAPPA

Grappa di Chardonnay från Ca' de Monte i Piemonte i nordvästra Italien görs utslutande på druvrester från just Chardonnaydruvor. De flesta andra grappor görs av flera druvsorters pressrester. Ca' de Monte ekfatslagrar också sin grappa, vilket heller inte hör till vanligheterna. Resultatet är en ovanligt mild, ren och mjuk grappa med fin doft med inslag av ceder, päron och ett uns linolja. Grappa di Chardonnay finns sedan femton år i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 371, pris 389 kr.

Grappa, som från början användes som något av "morgonbränsle" av norditalienska vingårdsarbetare, kommer bäst till sin rätt om den håller cirka 16 graders temperatur vid serveringen.



➔ Lennart Granquist: Vilken fantastisk sommar vi har haft!

Alla somrar i vårt fantastiska

land är sköna efter vinterns påfrestningar för både kropp och själ. Men, denna sommar har slagit alla rekord. Vem behöver flykta till länder i söder när solen och värmen drar upp till oss? Det skönaste av allt – enligt min mening – är de ljumma kvällarna då maten kan aunjutas under bar himmel och den kylda drycken kan svalka törstiga strupar. Visserligen ligger grilliset tätt över landskapet, men det tvåttas lätt bort med ett kuälldopp i en varm och skön Vättern där rekordet i sommar faktiskt var 25 grader. Önskar man byta det



söta vattnet mot lite salt erbjuder de vackra klipporna vid Sallesbjäret en utomordentlig ersättning.

Kvällarna har ofta inlett med en svalkande Favaíto, den supergoda portugisiska vinapéritifen som aunjuts on the rocks med en skiva lime. Därefter har det blivit ett glas Marius Reserva från Spanien eller ett glas

Brennfleck Silvaner, allt beroende på matval. Men nu är det inte enbart dessa viner som sköljt ned maten varje kväll. Men, ofta!

Nu stundar en härlig höst med förhoppningsvis mörka, ljumma kvällar och ett

stort fat med nykokta svenska kräftor. Naturligtvis kokta efter min farfars eget recept. Att själva få fiska (eller meta som vi säger i våra trakter) kräftor är fantastiskt roligt. Nästan trevligare än att äta dem tillsammans med lite tillbehör. På tal om tillbehör kan ju detta både vara vin, kanske FM Riesling som passar utmärkt, eller ett gott öl från Memminger Brauerei och en liten "stänkare" som fiskats upp ur "En Back Snaps". Du vet väl om att den Röda Backen nu fått ett syskon – Svarta Backen.

Njut nu av hösten med alla dess tillbehör som hög och klar luft, daggräsmattor om morgonen och alla vackra färger som vår herre färgar bladverket i.

LENNART GRANQUIST

VD, Wästergöthlands Handelshus AB