

NYHETER OCH
NOTISER OM DRICKER
OCH UPPLEVELSER
NR 1-2 & MAJ 2017

#73

Vininfo

"JACK RYAN
WHISKEY
ÄR RIKTIGT
BRA GREJOR"

Sommarviner

➔ VITT, SÖTT, ROSÉ OCH MOUSSERANDE

Arvtagare
med känsla
för fruktiga
rödviner

Sommarlätta
maträtter och
Favaítódrinkar



Gilla oss på Facebook:
@granqvistbev
TÄVLING! SE SIDAN 22



TÄVLING: VINN EN PROVNINGSKVÄLL MED VINMAKAREN MARCO BONFANTE. SE SIDAN 22



ROLEX

THE DAY-DATE 40

The international symbol of performance and success, reinterpreted with a modernised design and a new-generation mechanical movement.
It doesn't just tell time. It tells history.



OYSTER PERPETUAL DAY-DATE 40

Pagoldhs Ur
Etabl. 1896

HERTIG JOHANS GATA 14, SKÖVDE. TELEFON 0500-41 03 47.



➔ ALLA DRUVOR PLOCKADE HOS KAHURANGI

Den 28 april plockades de här exklusiva Montepulciano-druvorna hos Kahurangi Estate i Nelson, Nya Zeeland. Därmed var 2017 års vinskörd helt avklarad! Medan norra halvåret går mot sommar är det tvärt om på det södra – hösten är kommen och det bli mörkare tider.

Granqvist Beverage House har flera fina viner från Kahurangi i beställningssortimentet – såväl röda som vita.

Trout Valley Pinot Gris 2014 passar fint att dricka till matiga sommarsallader, grillad fisk, fågel och pastarätter. Det torra vita vinet har en mycket frisk doft av gröna päron, torkade frukter och viol. Smaken är fruktig med fräsch syra och god balans.

Nr 78437, pris 149 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via vår hemsida: granqvistbev.se, där du också hittar detaljerad information om samtliga viner från Kahurangi Estate. Sök på "Kahurangi" eller på artikelnummer 78437.



RIESLING i toppklass

Den 18 augusti lanserar Granqvist en extraordinär tysk Riesling. Vinet har fått 91 poäng av Robert Parker – vilket betyder världsklass!

Hallgartener Jungfer Riesling Grosses Gewächs 2015 bjuder på stor doft med inslag av citrus, mentol och örter. Smaken är lång och balanserad med angenäma mineraltoner som får en extra skjuts av lite mentol. Drick det som det är eller till fisk och skaldjur, hårdostar eller bufféer.



Fred Prinz.

Vinet, som kommer bäst till sin rätt om det har en serverings-temperatur på 10–12 grader, har god lagringspotential och kan sparas i minst tio år.

Vinmakare är Fred Prinz, som sedan snart femton år tillbaka driver Weingut Prinz i Rheingau vid Rhen i sydvästra Tyskland.

Han har en gedigen vinkunskap och var under en period källarmästare hos Kloster Eberbach, vars vinmarker är närmsta granne.

"Det här vineriet har utvecklats som inget annat i regionen", konstateras det i årets upplaga av Robert Parkers "vinbibel". Recensenten menar att de torra Rieslingvinerna från Prinz är bland de allra bästa i sin klass. Vinet som kommer till Sverige i augusti betecknas bland annat som elegant, uttrycksfullt och fascinerande.

Hallgartener Jungfer Riesling Grosses Gewächs 2015 kommer i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. Nr 92151, pris 289 kr.



 Fyllighet

 Sötma

 Fruktsyra



vinfo

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 23. Utgivning i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: povb@koncis.se. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: kvb@koncis.se. Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Printagon Graphics, Helsingborg, 2017.

Vill du adressändra? Får du dubbla exemplar? Ring 0502-148 88 eller e-posta pren@vinfo.se (ange prenumerationsnr)

André Santana Pereira är fjärde generationens vinmakare på Xavier Santana i Palmela.

Arvtagare med känsla för fruktiga rödviner



Castelão betraktas allmänt som känslig och svårödlad. Men i Xavier Santanas vinodlingar på halvön Península de Setúbal, strax utanför Lissabon, stortrivs druvan och ger fräscha och fruktiga viner med toner av plommon, vanilj och kakao.

För många vinälskare är Península de Setúbal synonymt med det klassiska spritförstärkta dessertvinet Moscatel de Setúbal. Och visst finns ett stort utbud av söta muscatviner, men även många vanliga bordsviner av hög klass med ursprung i vinodlingarna på den portugisiska halvön.

Det största distriktet i Península de Setúbal är Palmela, som omfattar drygt 6 000 av totalt 9 500 hektar i området. Vinodlingarna ligger på de torra sandslätterna och bergssluttningarna kring staden Palmela och det är just här i den karga jorden som den svårödlade druvan Castelão trivs som allra bäst.

– För att Castelão ska bli riktigt bra krävs näringsfattiga och välldräne-

rade jordar – som i Palmela. Den kalkrika lersandjorden i kombination med de torra och heta somrarna ger perfekta odlingsbetingelser och möjligheter att skapa viner som är lika koncentrerade och smakrika som eleganta och fräscha, säger vinmakaren André Santana Pereira, fjärde generationen på Xavier Santana.

XAVIER SANTANA ÄR ETT FAMILJEFÖRETAG som grundades av sin namne 1926. Vid 26 års ålder övertog han familjens egendom utanför Palmela, där det bland annat fanns en vinodling. Den unge Xavier Santana började omedelbart att producera vin av druvor både från den egna gården och andra kontrakterade odlare i trakten som han sedan sålde på fat till uppköpare i Lissabonområdet.

Efter Xavier Santanas bortgång 1969 bildades familjebolaget Xavier Santana Sucessores med svärsonen Rodolfo Pereira i spetsen. Rodolfo Pereira nöjde sig inte med att fortsätta som en liten lokal producent, utan satsade hårt på att utöka både kundkrets och produktion. Några år senare förvärvade han för egna medel vingården Quinta do Monte Alegre i Fernando Pó, ett par tre mil österut, som också ingår i Palmela-distriktet. Gården, som bland annat omfattar 46 hektar vinodlingar och ett toppmodernt vineri, har ett nära samarbete med Xavier Santana.



Castelão är en av Portugals omkring 320 olika druvsorter.

VÅRENS
NYHET



➔ "Stadigt vin till köttgrytan", tycker Expressen

Xavier Santana DOC Palmela 2015 bjuder på en fruktig doft med inslag av hallon, plommon, örter och choklad. Smaken är kryddigt fruktig med angenäma inslag av plommon, vanilj och kakao.

Vinet, som kommer bäst till sin rätt om det har en serveringstemperatur på 16–18 grader, passar bra att dricka till stekt och grillat kött av gris, nöt och lamm samt lagrade hårdostar och matiga bufféer.

När Xavier Santana lanserades på Systembolaget i april gav Expressen Mitt Kök vinet fyra getingar av fem möjliga. "Stadigt vin i smakrik stil, mustiga stråk och ton av blå plommon. Gott till en rödvinsdoftande köttgryta", löd tidningens omdöme.

Xavier Santana finns att köpa i de flesta Systembutiker landet runt. Nr 2530, pris 79 kronor.



Fyllighet



Fruktsyra



Strävhet

➔ PORTUGAL VÄRNAR SINA UNIKA DRUVOR

Portugal är känt för sin mångfald av olika druvsorter. Totalt lär det finnas omkring 320 nationella sorter som vinodlare och vinmakare värnar hårt om. En anledning är den portugisiska traditionen att producera vin som består av en blandning av olika druvsorter. Ju fler druvsorter som vinmakarna har att välja på, desto större möjligheter att skapa komplexa viner med unik smak.

En av de nationella sorterna är den blåa Castelão som är vanligt förekommande i södra Portugal, särskilt i Setúbal Peninsula – och hos Xavier Santana. Cirka 70 procent av arealen i området utgörs av Castelão.

Castelão kommer bäst till sin rätt i mager jordmån och ett torrt, regnfattigt klimat och ger då fruktiga och kryddiga viner med toner av röd frukt, hallon och plommon.

➔ D.O. ÄNDRAS TILL DOC

Det har skett flera förändringar i klassificeringen av portugisiska vinregioner. 2015 användes fortfarande beteckningen D.O. men från och med årgång 2016 klassificeras D.O.-viner som DOC.

Men fortfarande var det vin på fat som var Xavier Santanas huvudprodukt. Först 1990, efter att Rodolfo Pereiras son, *Fernando Santana Pereira*, tagit steget in i företaget togs beslutet att lansera en serie buteljerat vin under eget varumärke – både vanligt bordsvin och sött muscatvin.

– Det visade sig vara ett lyckat drag. Xavier Santana har därefter gjort sig känd som en av de främsta kvalitetsproducenterna i Palmela med åtskilliga guld- och silvermedaljer i nationella och internationella vinmästerskap på meritlistan, konstaterar André Santana Pereira.

VINODLINGARNA I PALMELA OCH FERNANDO PÓ omfattar i dag tillsammans cirka 100 hektar och representerar som så många andra traditionella odlingar i Portugal en mångfald av olika druvsorter. Här finns allt från välkända, internationella storheter som Syrah och Cabernet Sauvignon, men även lokala sorter som Moscatel-Graúdo och Moscatel Roxo.

Den druvsort som ändå dominerar och svarar för hälften av arealen är Castelão. Enligt de portugisiska vinlagarna måste ett vin i den högsta kvalitetsklassen DOC (Denominação de Origem, Controlada) med ursprung i Palmela innehålla minst 67 procent Castelão, även om de flesta viner har en betydligt högre andel än så.

– Castelão är definitivt min personliga favorit, säger André Santana Pereira. Perfekt anpassad till vår terroir och med stabil avkastning – år efter år. Druvorna är av högsta klass och ger rika möjligheter att skapa olika typer av viner. Tidigt plockade druvor kan med fördel användas för produktion av till exempel rosé och mousserande vin. ➔

Ett friskt och fruktigt vin med sammetslena tanniner. ””

Efter skörd förädlas råvaran till vin på två olika ställen: Vid Xavier Santanas anläggning i Palmela produceras de söta muscatvinerna och vid vineriet på Quinta do Monte Alegre de vanliga bordsvinerna – samtliga DOC-klassade. Den totala produktionen uppgår till omkring 800 000 liter vin per år.

Ett av vinerna som har sitt ursprung på Quinta do Monte Alegre är det röda Xavier Santana DOC Palmela 2015, som nu finns på Systembolaget. I likhet med många andra portugisiska viner produceras det av en blandning av olika druvor. Castelão utgör visserligen basen, men balanseras upp av Alicante Bouschet (10 procent) och Aragones (5 procent).

De noga utvalda druvorna fermenteras först i ståltankar under ständig omrörning för att ge vinet lång skalkontakt innan det får fortsätta jäsa under lång tid och strikt temperaturkontroll. Slutligen lagras vinet på nya och två år gamla fat av fransk och amerikansk ek.

– Den perfekt avvägda druvblandningen resulterar i ett friskt och fruktigt vin med sammetslena tanniner och trevlig avrundning – ett vin som med fördel kan avnjutas tillsammans med de flesta maträtter, förklarar André Santana Pereira.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **SANTANA** OCH **STOCKFOOD**



Xavier Santana (1900–1969) tog över familjens egendom 1926. Han började omedelbart producera vin från gårdens druvor som han sedan sålde på fat till uppköpare i Lissabon. Den här bilden togs 1929.

Äntligen tid för **Rosalie!**

Efter en lång, kylig vår blev det äntligen sköna maj – och därmed högsäsong för grill- och utesittarkvällar! Vad passar bättre att dricka en ljuvlig försommarkväll än **Rosalie Rosé Dry 2014** från kooperativet i Deidesheim?

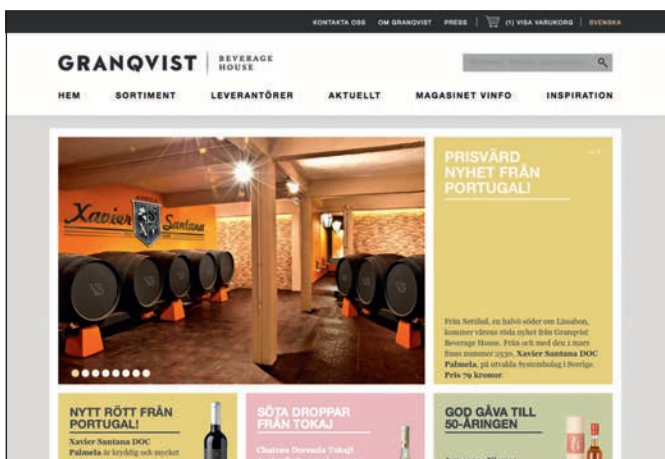
Rosalie är ett av de allra bästa rosévinerna i beställningssortimentet, tycker Dagens Nyheter. Hemligheten är att vinet görs av inte mindre än sex olika druvsorter – vilket är unikt. Fem av dem krossas och fermenteras tillsammans under noggrann temperaturkontroll. Skalet finns med under en kortare tid vid jäsningsen för att ge vinet sin karaktäristiska färg. När det smakats av tillsätts en noga avvägd del Cabernet Sauvignon för att ge slutlig struktur och balans.

Rosalie bjuder på härlig doft med ton av röda bär, stor fruktig smak med lång avslutning. Gott till sallader, skaldjur, bufféer, som apéritif eller på egen hand.

Rosalie Rosé Dry finns i beställningssortimentet. Nr 78406, pris 99 kr. Du beställer vinet enklast via vår hemsida, granqvistbev.se/78406

Portugieser Weissherbst QbA är ett halvtorr roséalternativ från Deidesheim. Nr 73763, pris 89 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/73763





➔ INGET KRÅNGEL: BESTÄLL DIREKT VIA VÅR HEMSIDA

Granqvist Beverage House har hundratals varor i Systembolagets beställningssortiment – vanliga viner, portviner, likörer, starksprit och inte minst whisky i många varianter.

Det är enkelt att handla i beställningssortimentet:

Gå in på www.granqvistbev.se och leta fram den vara som du är intresserad av. Längst ner på varans presentationssida finns en länk som leder vidare till systembolaget.se där du gör din beställning. Här uppger du i vilken butik du vill hämta ut din beställning eller om du vill ha hemleverans (gäller orter med hemkörning).

På vår hemsida kan du söka på enskilda viners namn eller producentnamn, men även skriva in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/85800. Då kommer du direkt till just denna produkts presentationssida.

➔ TOPPBETYG FÖR SCRIANIS AMARONE

När den italienska vinkritikersajten Gardini Notes i början av året arrangerade en blindprovning av Amaroneviner på uppdrag av vinbranschen i Valpolicella kom **Amarone della Valpolicella Classico 2013** från Azienda Agricola Scriani på andra plats! Totalt blindprovades 83 viner.

Det här är bara ett av många fina omdömen som Scriani viner har fått på senare tid.

Vi på Granqvist Beverage House instämmer och tycker att också Scriani Amarone av årgång 2009 är ett vin i världsklass med fina toner av fat, lakrits och mandel. Vinet finns i beställningssortimentet. Nr 73769, pris 379 kr. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/73769



Azienda Agricola Scriani drivs av **Mary** och **Stefano Cottini**, som här tittar till sina vinrankor. Läs om dem i digitala upplagan av Vinfo Nr 67 som du hittar på granqvistbev.se

Välkommen till HOVA RIDDARVECKA



28:e året

8-16 JULI 2017

riddarveckan.com

TURISTBYRÅN HOVA, 0506-301 20

LENNARTS FAVORIT- BUBBEL

Förgyll sommarens fester med äkta bubbel i glaset! Haton Brut Classic är en prisvärd torr champagne som passar lika bra till buffén som apéritif på egen hand, säger Lennart Granqvist på Granqvist Beverage House.

Champagne Haton Brut Classic är en så kallad "blancs de noirs" (vitt av svart), där råvaran enbart utgörs av de blå druvorna Pinot Meunier, (60 procent) och Pinot Noir (40 procent). Båda har ljust fruktkött och genom att druvorna pressas försiktigt med minimal skalkontakt går det att framställa ett ljust, nästan vitt vin av blåa druvor.

- Med en druvblandning av endast Pinot Meunier och Pinot Noir, utan inslag av den gröna druvan Chardonnay, får Haton Brut Classic en väldigt rik och fyllig doft och smak - ändå med tillräcklig syra, konstaterar Lennart Granqvist på Granqvist Beverage House.

Champagne Haton är ett anrikt familjeföretag som i dag drivs av fjärde generationen under ledning av Jean-Noël Haton och sonen Sébastien. Familjen har cirka 20 hektar vinodlingar i Vallée de la Marne - floden Marnes dalgång - men köper också druvor från andra odlare i distriktet. Flera av odlingarna ligger i lägen som är klassade som Grand Cru och Premier Cru.

HATON BRUT CLASSIC FRAMSTÄLLS genom att varje druvsort skördas för sig och vinifieras separat innan druvmusten sedan får jäsa som ett vanligt, stilla vin i rostfria tankar. I hela 24 månader får grundvinet vila på jästfällningen innan vinet buteljerar och druvsorterna blandas till en väl avvägd cuvée. Efter en slutlig jäsnings på flaska blir slutresultatet en klassisk, torr champagne med strukturerad balans och fin mousse.

- Att grundvinet får ligga på jästfällningen under så lång tid är ett tydligt tecken på att kvalitet går före kvantitet. Det är under den tiden som champagnen får sin rika och fruktiga doft och smak med inslag av rostat bröd och de små fina bubblorna, säger Lennart Granqvist.

Haton Brut Classic (Nr 77637, pris 249 kronor i beställningssortimentet) är ett vin i yttersta toppklass och har fått 89 poäng av 100 möjliga av det amerikanska vinmagasinet Wine Spectator. Enklast beställer du hem det via granqvistbev.se/77637

TEXT LEO OLSSON FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM



Lennart Granqvist rekommenderar den torra Haton Brut Classic.

➔ Mer champagne och mousserande från Granqvist



Granqvist Beverage House har ytterligare två viner från Champagne Haton i beställningssortimentet: **Haton Brut Reserve** (Nr 77570, pris 279 kr) och **Haton Brut Rosé** (Nr 77621, pris 299 kr). För detaljerad information om dem samt beställning, se granqvistbev.se.

Champagne Cuvée de Pompadour från familjevineriet Ellnér i Epernay är en annan torr champagne - dessutom till riktigt bra pris, Nr 7395, pris 215 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/7395

Casa Martelletti Atmosphere Spumante (bilden) är ett torrt mousserande vin från Piemonte i norra Italien. Nr 77439, pris 115 kr. Beställ vinet enklast via hemsidan, granqvistbev.se/77439

Premiere Sekt (bilden) från Rudesheim i sydvästra Tyskland är ett halvtorr mousserande vin som kostar endast 85 kr. Nr 87077. Beställ det enklast via granqvistbev.se/87077

➔ Två unika viner från södra Italien

Ibland kan man få intrycket att världens vinmakare bara odlar ett fåtal druvsorter. Men så är det tack och lov inte – mångfalden av druvor är stor. På sidorna 4 och 5 berättar Vinfo hur Portugal gärna lyfter fram sina traditionella druvor. Här är ett annat exempel:

Familjevineriet Villa Schinosa i Apulien i södra Italien – inte långt från Bari – odlar uteslutande regionala druvsorter som exempelvis den blå Primitivo och den gröna Falanghina.

Villa Schinosa Primitivo 2013 är ett medelfylligt rödvin med inslag av körsbär, björnbär och katrinplommon. Vinet passar perfekt till lamm- och nöträtter, pasta och lagrade hårdostar. Nr 78769, pris 125 kr.

Villa Schinosa Falanghina 2014 är ett torrt, friskt och fräscht vitt vin med inslag av exotiska frukter och behaglig syra. Passar fint att dricka till de flesta fisk- och skaldjursrätter, lättare köttätter samt som apéritif. Nr 78772, 125 kr.

Vinerna ingår i Systembolagets beställningssortiment. Du beställer dem enklast via granqvistbev.se där du också hittar detaljerad information om dem.



➔ PERFECT TILL VEGANSK MAT

Tierra Salvaje Chardonnay 2014 från Bodega Korta i Chile kan du som äter vegansk kost välja nästa gång. Vinet framställs enligt strikta kosherregler som bland annat utesluter användning av animaliska substanser. Istället för äggalbumin – som brukar vara det vanliga i branschen – klarnas det här vinet med hjälp av bentonitlera.

Det torra Tierra Salvaje Chardonnay bjuder på en lång, välbalanserad smak med inslag av päron, tropisk frukt och citrus. Det passar utmärkt att dricka till de flesta köttfria rätter, men matchar även fisk och skaldjur.

Finns i ordinarie sortiment på Systembolaget. Nr 6275, pris 105 kronor.

18 drycker att fynda

Granqvist fortsätter sin lagerrensning. Tag chansen att fynda nedanstående varor till rejält nedsatta priser!

Samtliga drycker finns i beställningssortimentet. För utförlig information och beställning, se granqvistbev.se. Skriv in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/71028, så kommer du till denna drycks presentationssida.

- ➔ **Arusnatico Valentina Cubi.** Fylligt och smakrikt Ripassovin från Valpolicella i norra Italien. Nr 71028. Pris 159 kr (förr 199 kr).
- ➔ **Nero d'Avola Acanteo.** Medelfylligt rödvin från Sicilien. Nr 72544. Pris 89 kr (förr 119 kr).
- ➔ **Anne Boecklin Riesling.** Vitt, torrt vin från Alsace. Nr 75245. Pris 119 kr (förr 149 kr).
- ➔ **Commandaria S:t Nicholas.** Sött likörvin från Cypern som passar fint till nötter och chokladdesserter. Nr 77120. Pris 105 kr (förr 164 kr).
- ➔ **Wiener Gemischter Satz.** Vitt torrt vin från Österrike som görs på olika druvor. Nr 2923. Pris 99 kr (förr 115 kr).
- ➔ **Liquore al Limone "Opera".** Klassisk italiensk citronlikör. Nr 86110. Pris 195 kr (förr 269 kr).
- ➔ **Limoncino al Miele.** Italiensk citronlikör smaksatt med honung. Nr 70831. Pris 195 kr (förr 229 kr).
- ➔ **Losada.** Fylligt spanskt rött. Nr 73287, 135 kr (förr 175 kr).
- ➔ **Sunny Days.** Vitt, halvtorrt vin från Moseldalen i Tyskland. Nr 70147. Pris 49 kr (förr 59 kr).
- ➔ **Cuveé Ausbruch Elfenhof.** Halvsött vitt dessertvin från Österrike. Nr 88423. 500 ml-flaska. Pris 169 kr (förr 209 kr).
- ➔ **Lodhian Malt Whisky 10 Y.O.** Fyllig, skotsk whisky. Nr 70176. Pris 299 kr (förr 349 kr).
- ➔ **Lodhian Blended Whisky.** Blend av olika Speysidesorter. Nr 80708. Pris 209 kr (förr 259 kr).
- ➔ **Kahurangi Mt Arthur Riesling 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 84943. Nu 99 kr (förr 139 kr).
- ➔ **Viking Wines Royal Reserve Shiraz 2011.** Rött vin från Australien. Nr 80667. Nu 189 kr (förr 229 kr).
- ➔ **Cock of the North.** Skotsk whiskylikör från Speyside. Nr 83289. Nu 349 kr (förr 395 kr).
- ➔ **Taurasi di Prisco 2003.** Rött vin från Italien. Nr 73762. Nu 249 kr (förr 299 kr).
- ➔ **La Playa Cabernet Sauvignon 2009.** Rött vin från Chile. Nr 70570. Nu 89 kr (förr 119 kr).
- ➔ **La Playa Chardonnay 2009.** Vitt torrt vin från Chile. Nr 70047. Nu 89 kr (förr 119 kr).

REA!



Gianni Voerzio har överlätit sitt vineri till Federica och Mirko Martini.

Syskonen fick ta över vingården

Efter över 50 år som vinmakare har Gianni Voerzio i Piemonte dragit sig tillbaka och överlätit den traditionsrika familjefirman till betydligt yngre krafter – syskonen Federica och Mirko Martini, 25 år. "Vi har stor respekt för traditionerna samtidigt som vi strävar efter att bli ännu bättre", säger de.

Piemonte – "landet vid bergets fot" – är sedan årtusenden tillbaka välkänt för sin goda mat och sina goda viner. I så gott som varenda liten by finns en eller flera vinproducenter, varav flera gått i arv i generationer. På 1950-talet grundade Giacomo Voerzio en vinfirma i La Morra, utanför staden Alba, som sedan övertogs av sonen Gianni Voerzio som drivit den tillsammans med hustrun Franca.

Under sin aktiva tid var Gianni Voerzio med om mer än 50 vinskördar innan han för några år sedan bestämde sig för att trappa ned. Men eftersom han inte har några barn fanns heller ingen naturlig arvtagare, utan försäljning av rörelsen framstod som enda alternativet.

– Vi hade hört talas om Giannis planer på att dra sig tillbaka, men kände också till hans kvaliteter som vinmakare och hans fina viner som nått världsrörelse. Därför inledde vi en diskussion som utmynnade i att vi fick möjlighet att köpa rörelsen, trots att han kunnat sälja den till någon annan, förklarar Federica Martini.

TVILLINGARNA FEDERICA OCH MIRKO MARTINI har trots sina unga år både lång erfarenhet och stora kunskaper om vinframställning. De kommer från en gammal vinmakarfamilj i Piemonte och har skaffat sig en stadig teoretisk grund att stå på med universitetsexamina inom önologi respektive gastronomi.

– Vi är mer eller mindre födda in i vinvärlden och har alltid burit på drömmen om att starta eget – helst tillsammans. Därför är vi tacksamma för att Gianni gav oss chansen, säger Federica Martini.

2015 övertog de Agriviticola Gianni Voerzio, som döptes om till VoerzioMartini. I två år fortsatte Gianni Voerzio att arbeta tillsammans

med syskonen, men från och med i år står de på egna ben – om än med Gianni Voerzio som konsult och rådgivare när så behövs.

Vad betyder ägarskiftet?

– Inte så mycket hittills. Vi håller visserligen på att renovera vineriet och plantera vinrankor på ytterligare en hektar. Men på det hela taget fortsätter vi som förut. Vi har stor respekt för det förflutna och strävar efter att förvalta traditionerna, understryker Federica Martini.

VoerzioMartini har cirka 6,5 hektar vindlingar kring La Morra, en av byarna som ingår i världsberömda Barolo. Området är känt för sina fylliga, strama och koncentrerade rödviner som av många betraktas som de främsta och mest prestigefyllda i hela Italien.

Barolovinerna produceras av druvsorten Nebbiolo som trivs utmärkt i den tunga sandblandade, ändå kalkrika, lerjorden på sluttningarna, och det behagliga klimatet. Sommartid går temperaturen sällan över 32 grader och på vintern blir det som regel lägst 10 minusgrader.

Federica och Mirko Martini använder en speciell klon av Nebbiolo som heter Michet.

– Michet ger mindre druvor än de flesta andra kloner, men samtidigt en betydligt mer koncentrerad smak, förklarar Federica Martini.

Syskonen Martini har även flera andra lokala druvor i sina odlingar – de blå Barbera, Freisa och Dolcetto och de gröna Arneis och Moscato.

– Dolcetto ger ett medelfylligt och smakrikt vin som all-



mänt betraktas som ett vardagsvin. Men även för vår Dolcetto, som vi kallar Rochettevino, eftersträvar vi högsta möjliga kvalitet. Vi är förmodligen ensamma om att odla Dolcetto på odlingslotter som egentligen är avsedda för Nebbiolo, säger Federica Martini.

De flesta odlingslotter ligger på 400–450 meters höjd och vinstockarna har en genomsnittsalder på omkring 40 år. I vingården La Serra, där Nebbiolodruvorna växer, planterades vinrankorna 1971.

ALLA DRUVOR PLOCKAS VARSAMT FÖR HAND och läggs försiktigt i små plastlådor för att inte krossas innan de anländer till vineriet för sortering, pressning och jäsning under ett par, tre veckor, beroende på vintyp.

Barolo DOCG La Serra exempelvis jäses under 14–15 dagar i temperaturkontrollerade ståltankar innan musten får genomgå så kallad maloaktisk jäsning under en månads tid, då den hårda äppelsyran omvandlas till mjukare mjölksyra. Slutligen lagras vinet på små 225-litersfat av fransk ek, så kallade barriques, under tre år samt två månader på flaska.

Barolon är färdig för konsumtion när den släpps till försäljning fyra, fem år efter skörd. Men samtidigt är det ett ytterst lagringsdugligt vin med en hållbarhet på minst 20 år.

VoerzioMartini har en småskalig produktion där syskonen sköter de flesta sysslor tillsammans med en anställd som varit med i rörelsen sedan över 15 år. Produktionen uppgår till totalt cirka 50 000 flaskor årligen, men försäljningen ökar stadigt och målet är att komma upp i 80 000–100 000 flaskor, bland annat genom ökad satsning på export.

– Visst har vi ambitionen att bli större – men aldrig större än att vi kan behålla den höga kvaliteten på våra viner, säger Federica Martini.

TEXT LEO OLSSON FOTO ERIKA ORLANDI

2 NYA VINER FRÅN VOERZIOMARTINI



→ Barolo DOCG 2012 "La Serra"

Fylligt rödvin som görs på Nebbiolodruvor. Det bjuder på nyanserad doft med inslag av mogna röda bär, smultron, björnbär och vanilj. Lång, finstämd smak med toner av torkad frukt, peppar, nypon, pomerans, choklad och vanilj.

- Fyllighet
- Fruktsyra
- Strävhet

"La Serra", som har lagrats tre år i nya ekfat och sedan två månader i flaskor, passar perfekt till kraftiga köttretter, vilt, pasta med kraftiga såser och lagrade hårdostar.

Nr 92298, pris 299 kr i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment.

→ Dolcetto d'Alba DOC 2015 "Rochettevino"

Medelfylligt rödvin som görs på druvor från VoerzioMartinis odlingslott i appellationen Dolcetto d'Alba. Det körsbärsröda vinet har en nyanserad doft av körsbär, hallon och björnbär. Smaken är mjuk och behaglig med angenäma tanniner.

- Fyllighet
- Fruktsyra
- Strävhet

"Rochettevino" serveras med fördel till stekta och grillade rätter av kött och fisk, fågel samt lagrad ost.

Nr 92317, pris 150 kr i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment.

...och en Barbera att beställa

Barbera d'Alba DOC Ciabot della Luna 2015 finns i beställnings Sortimentet. Det är ett medelfylligt rödvin med angenäm doft av blommor, körsbär, viol och björnbär. Smaken är balanserat kryddig med fina frukttoner och inslag av vanilj och granatäpple. Vinet passar bra till stekta och grillade rätter av kött och fisk, fågel samt lagrad ost.

Nr 73765, pris 229 kr. Beställ vinet enklast via vår hemsida: granqvistbev.se/73765

”Jack Ryan är riktigt bra grejor”

Irländska single maltwhiskeyn Jack Ryan tar hem den ena prestigefulla utmärkelsen efter den andra. Whiskyexperten Henrik Aflodal ger den högsta betyg i ett stort test och betecknar den som ”riktigt bra grejor”.

Det var år 1913 som Thomas Ryan tog över den klassiska puben Beggars Bush på Haddington Road i Ballsbridge i Dublin. Med tiden gjorde han sig känd som en av de främsta så kallade oberoende buteljerna av högklassig irländsk whiskey. Under flera decennier köpte han upp whiskey från olika destillerier som han sedan lät mogna på gamla vinfat, sherryfat och portvinsfat.

Men i takt med att den irländska whiskeyindustrin fick allt större problem och många destillerier tvingades slå igen blev det allt svårare och till sist omöjligt för Thomas Ryan att få tag på bra whiskey för ”finishing” i egen regi.

– Ända sedan min far Jack Ryan kom med i verksamheten på 1950-talet var hans stora dröm att en dag kunna återlansera familjens egen whiskey. Tyvärr blev det inte så – 1977 gick han bort, berättar Eunan Ryan, som representerar tredje generationen.

UNDER LEDNING AV EUNAN RYAN har nu drömmen om egen whiskey kunnat förverkligas. 2013 lanserades Jack Ryan Single Malt 12 YO och 2015 kom Jack Ryan Single Malt 15 YO The Bourdega, Bourbon Barrel and Sherry Cask.

Båda är destillerade på enkelpanna av Cooley Distillery och råvaran utgörs av mälat korn, som torkats på slutna bord. Det innebär att malten aldrig kommit i kontakt med rök och att det därmed heller inte finns någon rökighet i vare sig doft eller smak på den färdiga drycken.

Efter destillering är whiskeyn lagrad 12 respektive 15 år på gamla bourbonfat. 15-åringen har dessutom fått ett halvårs ”finish” på fat som innehållit Olorososherry.

Sedan lanseringen har familjen Ryans single malt fått många lovord och prestigefulla utmärkelser. 2014 fick



➔ BÄST I IRLÄNSK PROVNING

Jack Ryan Single Malt 12 YO har fått den prestigefulla utmärkelsen ”Best Irish Single Malt Whiskey” och högsta betyg i Jim Murrays ”whiskeybibel” 2016. Nr 84120, pris 749 kr.

På Systemet finns också Jack Ryan Single Malt 15 YO The Bourdega, Bourbon Barrel and Sherry Cask. Den har lagrats femton år i gamla bourbonfat och 6 månader i fat som innehållit Olorososherry. Nr 89459, pris 999 kr.

För info och beställning, se granqvistbev.se. Sök på ”Jack Ryan”.

Jack Ryan Single Malt 12 YO guldmedalj vid Irish Whiskey Awards och tidigare i år tog den hem guld vid San Francisco World Spirits Competition, där också Jack Ryan Single Malt 15 YO erhöll silvermedalj.

Även Henrik Aflodal, en av Sveriges främsta whiskyexperter, har provat whiskeyn och ger den högsta betyg.

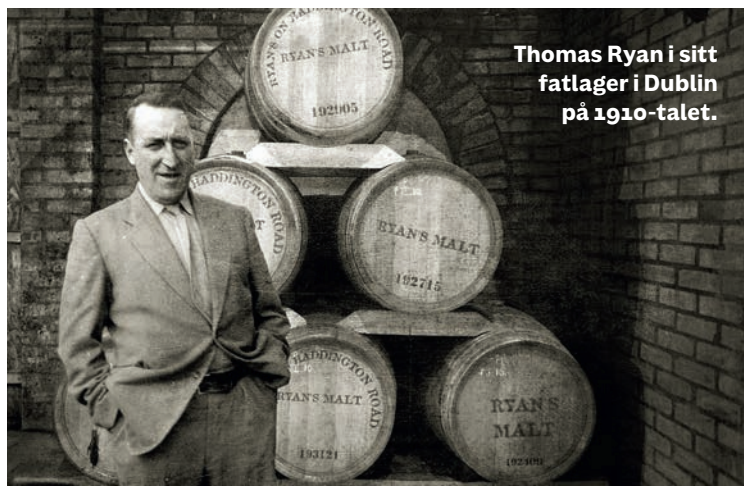
– Det är en väldigt fin whiskey som bäst avnjuts med någon droppe vatten för att frigöra de fruktiga aromerna, säger han.

Vid en stor provning som Henrik Aflodal gjorde för tidningen Whisky & Bourbon fick Jack Ryan Single Malt 12YO toppbetyg med 92 poäng av 100 möjliga och kommentaren:

”Ekvok whiskeynäsa. Aromatisk ton av tallbarr med citronsa och pot-honung – sprittande glädje. Hotande syrlig vass mun, oj en sån energi, måste vattnas. Smakar syrligt bitande tallbarr med lite vatten, svänger plötsligt i röd sylt och honung. Lång aromatisk cederträ i refrängen med svällande fruktläk och till och med lite tjärat rep. Riktigt bra grejor.”

I september gör vi en unik lansering av Jack Ryan The Barracks – en cask strenght-whiskey till minne av historiska händelser i Dublin. Det finns endast 97 flaskor – och alla kommer till Sverige! Mer om detta på granqvistbev.se under sommaren och i nästa nummer av Vinfo.

TEXT LEO OLSSON FOTO JACK RYANS BILDARKIV



Thomas Ryan i sitt fatlager i Dublin på 1910-talet.

Portugisiska Favaíto passar perfekt att dricka som det är – och som bas i sommarens läskande drinkar. Här bjuder Vinfo på några enkla recept!

Favaíto drinkar



Favaíto Liqueur



Favaíto Bonito Mojito



Favaíto Honeysuckle

Favaíto är ett muscatvin som förstärks med druvspirit och sedan lagras i upp till tre år. Resultatet är ett fruktigt vin med tydliga inslag av citrus, mandel, honung och karamell. Favaíto – Moscatel do Douro, som produceras av Adega Cooperativa de Favaíto, säljs i multipack med 10 småflaskor á 60 ml. Nr 76321, pris 135 kr. Enklast beställer du Favaíto via granqvistbev.se/76321

Favaíto Liqueur

6 cl Favaíto
1 droppe lakritsirap
3 cl honungsvatten
sodavatten
isbitar
lakritsstång eller lakritsrot

Blanda samtliga ingredienser i en shaker (eller glasburk med lock) och skaka om noggrant. Servera i mindre glas och dekorera med en godislakritsstång eller äkta lakritsrot.

Favaíto Honeysuckle

6 cl Favaíto
3 cl honungsvatten
2 cl svensk äppelcider
krossad is

Honungsvatten gör du enklast genom att koka upp 1 del valfri honung och 2 delar vatten. Låt blandningen svalna (förvara gärna i glasflaska så kan du spara den i kylan till senare tillfälle). Blanda samtliga ingredienser i en shaker och servera i valfritt glas med is.

Favaíto Bonito Mojito

6 cl Favaíto
½ limeskiva
sodavatten
2 tsk råsocker
4–5 isbitar, krossade
färska myntablad

Lägg limeskivan och några myntablad i botten på ett stadigt glas. Stöt limeskivan och myntan försiktigt ett par gånger, använd gärna ett skedskaft. Häll i råsocker, sodavatten och Favaíto. Avsluta med iskross och rör om.

Favaíto Spritz

6 cl Favaíto
8 cl Casa Martelletti Atmosphere Spumante
2 cl sodavatten

Fyll ett vinglas med krossad is. Häll på mousserande vin, Favaíto och sodavatten. Dekorera med en limeskiva. Casa Martelletti Atmosphere Spumante är ett torrt mousserande vin från Asti (Nr 77439, pris 115 kr). Beställ det enklast via granqvistbev.se/77439

Favaíto Anneberg

6 cl Favaíto
3 cl Annebergs Kornbränvin (alt 3 cl whiskey)
3 cl honungsvatten
isbitar

Blanda samtliga ingredienser i en shaker (eller glasburk med lock) och servera i cocktailglas, gärna med sockrad kant och en skiva lime.

Annebergs Kornbränvin ingår i Granqvists röda snapsback (Nr 141, pris 295 kr) och finns även som 500 ml-flaska (Nr 80138, pris 245 kr).

Som alternativ till snaps kan du använda exempelvis Glendalough eller Jack Ryan Whiskey.

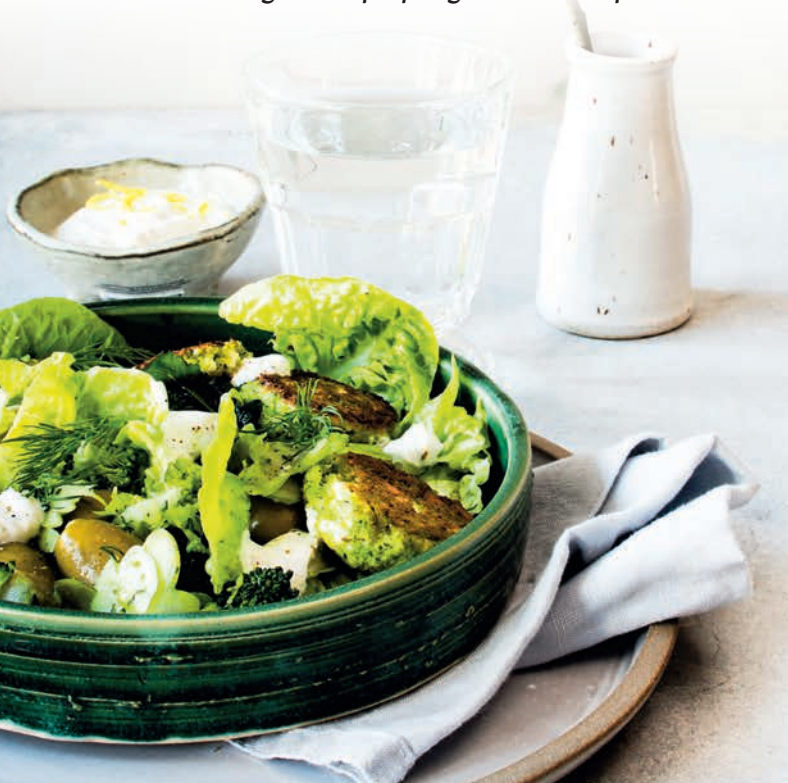
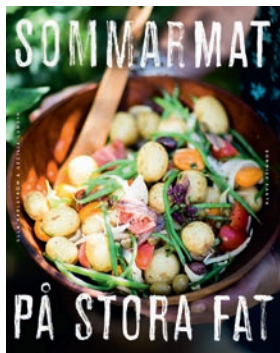
Favaíto Cerveja

I Portugal är det vanligt att blanda muscatvin med lageröl, speciellt sommartid. Häll en flaska Favaíto i ett stort ölglas och fyll upp med en välkyld, smakneutral öl.



Sommarläckert

Sommar betyder lata dagar och spontana middagar. Vad passar då bättre än enkla recept som ger rätter som fyller stora fat? Det är också temat för en ny bok (Bonnier Fakta). Vi bjuder på några exempel på sommarläckra godbitar ur boken samt ett smarrigt recept på grillad tonfisk.



Broccoli- och fetaostbiffar med citronyoghurtsås

4 PORTIONER

250 g färsk broccoli
250 g frysta sojabönor
2 ägg
3 msk Maizena majsstärkelse
1 tsk salt
2 krm nymald svartpeppar
150 g fetaost
2 msk olivolja

SÅS

2 dl matyoghurt
1 tsk rivet citronskal
1 krm salt
1 krm nymald svartpeppar

SALLAD

250 g färsk broccoli
100 g gemsallad
1 burk stora gröna oliver (200 g)
1 msk olivolja
1 krm nymald svartpeppar
1/2 kruka dill

TILLBEHÖR

nybakat surdegsbröd

SÅS: Blanda yoghurt och citronskal. Krydda med salt och peppar. Låt stå i kylan tills det är dags för servering.

SALLAD: Ansa och hyvla broccolin tunt på mandolin. Lossa bladen från salladen. Låt oliverna rinna av. Blanda broccoli, sallad och oliver med olja och peppar. Repa över dillen.

BIFFAR: Skär broccolin i mindre bitar. Tina upp soja-

bönorna enligt anvisning på förpackningen. Mixa broccoli och bönor i matberedare. Tillsätt ägg och majsstärkelse och krydda med salt och peppar. Smula fetaosten och blanda den med grönsaks-smeten.

Forma smeten till små biffar, gärna med ett matskedsmått. Stek dem i olja cirka 3 minuter på varje sida.

Servera biffarna direkt med sallad, sås och bröd.

Asiatisk biffsallad med sparris och morötter

4 PORTIONER

300 g skivad stekt rostbiff
200 g knippmorötter
150 g grön sparris
2 krm + 2 krm salt
1 kruka thaibasilika
1 kruka mynta
250 g frysta sojaböner
2 tsk pressad lime
100 g måchesallad
100 g mizunasallad

DRESSING

1 röd chili, t ex spansk peppar
4 cm färsk ingefära
1 vitlöksklyfta
2 msk koncentrerad kycklingfond
3 msk hoisinsås
2 msk olivolja
1/2 msk pressad lime
2 tsk japansk soja

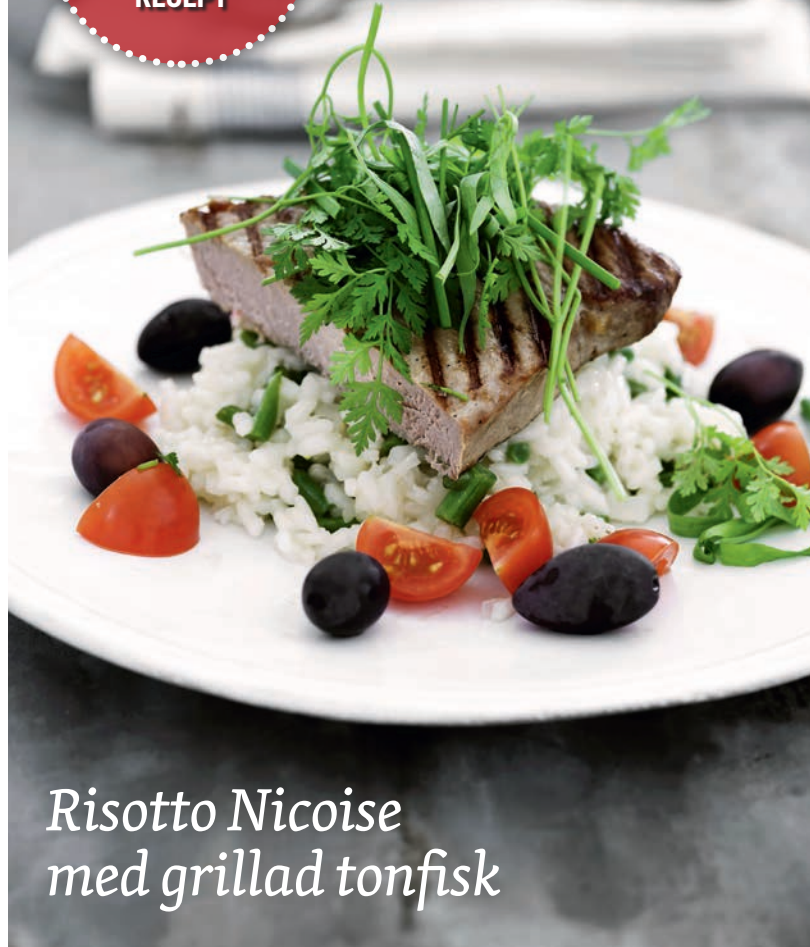
Skala och strimla morötterna. Bryt av och släng nedre delen på sparrisen. Grilla sparrisen i en oljad grillpanna cirka 2 minuter. Strö på 2 krm salt.

Plocka hälften av bladen från basilikan och myntan. Finstrimla bladen. Tina upp bönerna enligt anvisning på förpackningen. Blanda böner, limesaft, 2 krm salt och örter.

DRESSING: Kärna ur och finhacka chilin. Skala och finriv ingefäran. Pressa vitlöken. Blanda chili, ingefära och vitlök med fond, hoisinsås, olja, limesaft och soja. Dressingen passar också bra till sallader med kyckling eller skaldjur.

Skär rostbiffen i strimlor. Lägg upp sallad, böner, rostbiff och morötter på ett stort fat. Lägg på sparrisen. Toppa med resten av örterna. Servera med dressing.

DU HITTAR
FLER RECEPT PÅ
GRANQVISTBEV.SE/
INSPIRATION/
RECEPT



Risotto Nicoise med grillad tonfisk

4 PORTIONER

200 g brytböner
salt
200 g ris
1 tsk salt
120 g körsbärstomater
40 g svarta oliver
4 färska tonfiskfiléer,
cirka 2 cm tjocklek
1-2 msk olivolja
färskmalen peppar
1 msk matolja för stekning
färska kryddor, till exempel
körvel, persilja, gräslök

Värm upp grillen. Skölj brytbönerna och skär dem i cirka 2 cm långa bitar. Låt dem koka i saltvatten 5-8 minuter. Häll av bönerna och låt dem torka på hushållspapper.

Skölj riset, låt det rinna av och koka det sedan under lock med cirka 4 dl vatten och salt. Koka på svag värme i 15-18 minuter.

Skölj tomaterna och dela dem i klyftor, kärna ur oliverna om det behövs.

Skölj tonfiskfiléerna snabbt i kallt vatten, låt dem torka, pensla på olivolja och krydda med salt och peppar efter tycke och smak.

Olja in grillgallret lite grand, lägg på filéerna och grilla dem cirka 3-5 minuter på varje sida.

Skölj örtekryddorna och skaka av vattnet.

Blanda brytbönerna med riset och smaka av med salt och peppar. Fördela riset på tallrikarna och toppa med fiskfiléerna. Dekorera med tomat, oliver och kryddor.

Recept och foto:
Mikkel Adsbol/Stockfood



➔ 6 FÖRSLAG PÅ VINER

Broccolibiffar: Xavier Santana DOC Palmela 2015. Palmela/Portugal. Nr 2530, pris 79 kr.

Tierra Salvaje Chardonnay 2014. Veganvin och Kosher. Centrala Zonen/Chile. Nr 6275, pris 105 kr.

Asiatisk biffsallad: Forster Mariengarten QbA 2016. Pfalz/Tyskland. Nr 5844, pris 249 kr (3-liters box).

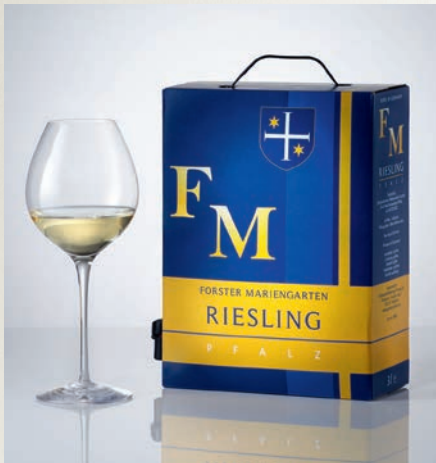
Castillo de Alicante 2014. Alicante/Spanien. Nr 6709, pris 69 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/6709

Grillad tonfisk: Trout Valley Pinot Noir 2010. Nelson/Nya Zeeland. Nr 78682, pris 165 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/78682

Kallfelz Sensus Riesling 2014. Mosel/Tyskland. Nr 70099, pris 135 kr. Beställ på granqvistbev.se/70099

Vilken **Riesling** ska jag välja?

Riesling är nästan alltid rätt vinval! Men vilken av Granqvists tre populära Rieslingklassiker ska jag välja i sommar? Här får du praktisk vägledning.



➔ TILL STORA FESTEN: **FORSTER MARIENGARTEN**

Forster Mariengarten är en mångårig favorit bland de vita, halvtorra boxvinerna på Systembolaget. "FM" är perfekt att servera på den större festen. Köp hem några boxar och du har vinvalet till buffén, fisk, skaldjur och asiatiskt avklarat.

I Pfalz i Tyskland – där "FM" produceras – serverar man gärna *Weinschorle*: Fyll ett vinglas till tre fjärdedelar med vin och en fjärdedel mineralvatten.

Vinet, som fått omdömet "Bästa Köp" av tidskriften *Allt om Vin*, har druvig smak med liten sötma, inslag av aprikos, mandarin och honung.

Nr 5844. Pris 249 kr (3 l). Säljs i många Systembutiker. Vinet finns även på flaska i beställningssortimentet.

➔ TILL FINA FESTEN: **DEIDESHEIMER HERRGOTTSACKER**

Deidesheimer Herrgottsacker i 750 ml-flaska är det givna vinvalet till den lite finare sommarfesten. Det halvtorra vita vinet görs av druvor som skördas sent på hösten – Spätlese – och passar förträffligt till krämiga soppor, fiskrätter med söta såser, sushi, asiatiska rätter samt milda ostar.

Herrgottsacker (Herr Guds åker) är namnet på den vinodling i utkanten av Deidesheim i Pfalz Tyskland där druvorna vuxit. Det är en klassisk Riesling med fin, druvig doft som bjuder på inslag av mogna päron, kvitten, honung och mandarin.

Nr 5042, pris 99 kr. Finns i många Systembutiker.



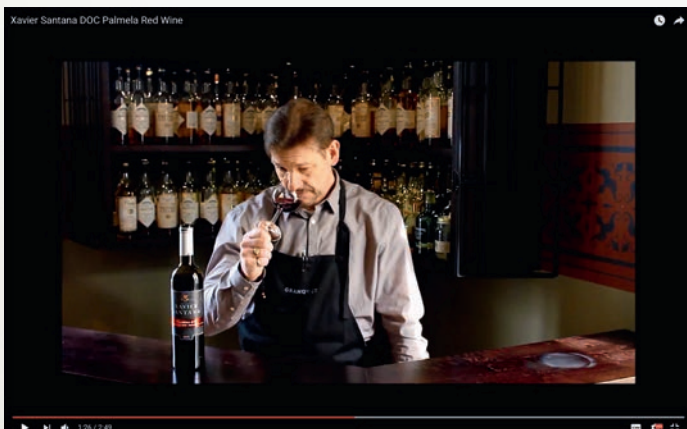
➔ TILL ENKLA FESTEN: **EDITION NO1**

Edition No1 i halvflaska passar bra på den lilla festen eller utflykten. Vinet har låg alkoholhalt (8 %) och avnjuts som sällskapsdryck eller till fisk- och skaldjursrätter, gärna med asiatiska inslag.

Edition No1 blir ofta en favorit på de dryckesmessor där vi på Granqvist medverkar – inte minst bland de kvinnliga besökarna. Självaste *Carl-Jan Granqvist* lyfter gärna fram "ettan" som en av sina personliga favoriter till kräftor!

Edition No1 har en druvig, ungdomlig smak med angenämt balanserad sötma och inslag av lime, äpple och honung.

Nr 6274, pris 50 kr (375 ml). Säljs i många Systembutiker. Vinet finns även på helflaska i beställningssortimentet, pris 92 kr. Se granqvistbev.se/6274



➔ LÄR KÄNNA VÅRA VINER

Tag chansen att lära känna några av våra viner i sällskap med **Dan-Axel Flach**. Han har en gedigen, mångårig dryckeskunskap och arbetar som inköpare, logistiker och provare på Granqvist Beverage House i Tidaholm.

I den här filmen – som finns på granqvistbev.se – presenterar Dan-Axel Flach det röda portugisiska vinet **Xavier Santana DOC Palmela 2015**. Han berättar om druvan som vinet tillverkas av, distriktet där det produceras och kommenterar doft och smak samt ger förslag på vilka rätter som vinet passar till.

Xavier Santana DOC Palmela 2015 finns i ordinarie sortiment på Systembolaget. Nr 2530, pris 79 kr.

Se även reportaget om vinet på sidorna 4–6.



SÖTT & TORRT FRÅN TOKAJ

Ett glas ädelsött vin av högsta klass passar perfekt till somriga fruktdesserter och som avrundning på middagen.

Vi rekommenderar **Chateau Dereszla Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2013**. Det bjuder på frisk doft av aprikos, mandel och honung. Smaken är söt och frisk med inslag av fat, aprikoser, apelsiner, kokos, saffran och honung. Vinet, som finns i Systembolagets ordinarie sortiment, passar perfekt till mögelostar, fruktdesserter, gåslever och paté. Om vinet inte finns i din butik, be personalen beställa hem det. Nr 2901, pris 185 kr.

CHATEAU DERESZLA ÄR EN AV DE mest välrenommerade producenterna i regionen Tokaj i nordöstra Ungern. Verksamheten har anor ända sedan tidigt 1400-tal och var under kommunisttiden i statlig ägo. År 2000 övertogs företaget av familjen d'Aulan från Champagne, som genomfört stora investeringar.

Råvaran till aszú-vinet utgörs av ädelrötade och skrupna druvor, med tyngdpunkt på den gröna Furmint, som plockas sent på hösten. Mikroklimatet ger precis de förutsättningar som krävs för att druvorna ska angripas av ädelröta och få den höga koncentrationen av socker och aromämnen.

Men produktionen är vansklig och för att sprida riskerna har Chateau Dereszla på senare år allt mer kommit att inrikta sig på torra vita viner, som till exempel Chateau Dereszla Furmint Dry. Även här används Furmint som råvara och ger gyllengula viner som bjuder på fruktig doft med inslag av tropiska frukter samt frisk och fräsch smak med mineraltoner.

Chateau Dereszla Furmint Dry 2015 är ett torrt vitt vin med fruktig doft med inslag av tropiska frukter, frisk och fräsch smak med mineraltoner. Det passar utmärkt att dricka till fisk- och skaldjursrätter, sallader, bufféer samt att servera som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 8-10 grader.

Nr 73500, pris 99 kr. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/73500



Projekt Minea
foto: Memories by Julia



Turbinhussön

Välkommen till Tidaholms pärla vid ån Tidan! En väl bevarad kulturmiljö i fantastisk omgivning.

Kaffestuga

Hembakat och lättare lunch i 1800-talsmiljö eller vid Tidans porlande vatten.

Konsthall

Dana Ingesson 13/5 – 18/6
Projekt Minea 1/7 – 6/8
Peter Nilsson 12/8 – 10/9
Konstnatten 29/9-1/19

Handelsbod

Försäljning av hattar, garner, keramik, honung mm.

Kulturmagasin

Konstutställning och hantverk

Tidaholms Museum

Industrihistoriskt museum som berättar Tidaholms historia från då till nu.

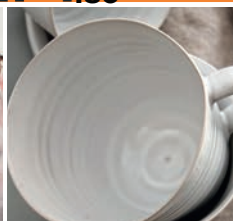
Filmfabriken

6 maj - 31 augusti

En utställning om filmskapande i Skaraborg och om filmregisören som försvann.



TIDAHOLM.se



Dana Ingesson - Pensive party



Midsommarsnaps!

Ställ fram några av Granqvists snapsbackar vid midsommarbuffén – då kan gästerna välja vilken snaps de vill dricka till sillen och färskpotatisen.

Granqvists snapsbackar innehåller sex olika snapsar vardera – och av varje sort finns det två behändiga 50 ml-flaskor med skruvkork. Recepten är skapade av oss på Granqvist i samarbete med mästerdestillatör Fedor Back på familjeföretaget Edelbranntweinbrennerei Back i Pfalz i sydvästra Tyskland. Där destilleras snapsarna, flasktappas och packas i de röda och svarta backarna.

Hjärtat i bränneriets verksamhet är den stiligaste kopparr pannan som ger 1 000 liter ren sprit per destillering. Varje dag hinner man med som mest tre omgångar.

En back snaps "Röda Backen" finns i nästan alla Systembutiker landet runt. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av Västkustsnaps, Smålandssnaps, Västgötasnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs Kornbrännvin. Den röda backen (Nr 141) kostar 295 kr.

En back snaps "Svarta backen" ingår i Systembolagets beställningssortiment. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Sunnavind, Dylletuting, Hjärtans Fröjd, Gyllenkröken, Bästergöken och Fjäril Vingad. Nr 85808, pris 295 kr. Enklast beställer du backen via vår hemsida, granqvistbev.se/85808

Samtliga snapsar finns också i halvlitersflaskor. För detaljerad information om respektive snaps, priser och artikelnummer, sök på "Svenska snapsar" på granqvistbev.se.

Tänk på att smaken på kryddat brännvin kommer bäst till sin rätt när drycken håller en temperatur på 6–8 grader. Men prova också att servera snaps vid 16–18 grader som drink till kaffet eller till desserten!



Mästerdestillatör Fedor Back kontrollerar fatlagrad snaps.

➔ Laga Elisabeth Johanssons läckra bufféretter

Buffé är helt rätt till senvårens och sommarens fester. Plocka ihop en läcker mix av kötträtter, fisk, sallader samt lite sött som avslutning!

På granqvistbev.se hittar du en hel buffémény som kocken och kokboksförfattaren **Elisabeth Johansson** tagit fram exklusivt för Vinfo. Många läsare gillade rätterna när vi publicerade dem första gången för fem år sedan. Vi tycker de är lika aktuella nu som då – speciellt som vi uppdaterat recepten med nya vinförslag.

Här är rätterna:

- ➔ Kycklingrulle med bacon, tranbär, ruccola, sveciaost och pinjenötter.
- ➔ Purjolöksgravad lax med vitlökssås och potatissallad.
- ➔ Ryggbiff med palsternacka, dragonmajonnäs och sötpotatis.
- ➔ Grön ärtsoppa med champagne, ugnsbakat gravlaxspett och ärtskott.
- ➔ Böckling med hyvlad röbeta, fänkål och rödlök.
- ➔ Rökt skinka på rostat bröd med melon och mynta.
- ➔ Chokladcrème dulce de leche.

Du hittar recepten (och många fler) under **Inspiration/Recept** på vår hemsida: granqvistbev.se

Vilket vin passar till vad?

Vilket vin passar till vilken mat? Den frågan får vi på Granqvist ofta från Vinfoljäsare och vinvänner som besöker oss på mässor landet runt. Mindre vanlig är däremot frågan om vilket vin som inte passar till en viss maträtt. Här är några exempel på mindre kända kombinationer respektive dåliga kombinationer.

➔ UDDA KOMBINATIONER SOM FUNGERAR BRA

ROSÉ OCH INDISK MAT

Rieslingviner passar för det mesta bra till kryddstarka indiska rätter tack vare sin syra. Men även ett halvtorr rosévin funkar fint med det indiska köket tack vare sin restsötma. Vi föreslår **Portugieser Weissherbst QbA** från Deidesheim. Nr 73763, pris 89 kr. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/73763

CHAMPAGNE OCH HUSHÅLLSOST

Lennart Granqvist på Granqvist Beverage House rekommenderar gärna torr champagne till vanlig, svensk hushållsost. Men den ska vara riktigt gräddig! Den friska, brödiga smaken i champagnen gifter sig perfekt med den milda osten. För champagnetips – se artikel på sidan 8 eller sök på "champagne" på granqvistbev.se

PARMASKINKA OCH SPUMANTE

Sältan i prosciutto – den lufttorkade skinkan från Parma i Italien – kan vara besvärlig för många viner. Torr Spumante, det vill säga italienskt mousserande vin, går däremot bra till prosciutto. Prova med **Casa Martelletti Atmosphere Spumante**, Nr 77439, pris 115 kr. Beställ det enklast på granqvistbev.se/77439



Undvik rödvinet till sparrisen! Bästa alternativet är en torr Silvaner från Franken. Vi rekommenderar **Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken 2014**. Nr 5376, pris 125 kronor. Du beställer det enklast via granqvistbev.se/5376

➔ KOMBINATIONER SOM FUNGERAR DÅLIGT

RÖDVIN OCH STEKT ÄGG

Äggsmaken fyller hela munhålan och den kladdiga konsistensen gör verkligen inget vin någon rättvisa. Rött vin och stekt ägg är ett riktigt bottenapp, tycker vi (och troligen också de flesta som läser detta). Omelett kan däremot gå bra med torrt vitt vin om den smaksätts med exempelvis stekt svamp eller fräst lök.

RÖDVIN OCH SPARRIS

Syran i sparris "dödar" gärna de flesta rödviner. Välj istället en torr, vit Silvaner från Franken i Tyskland – och giftermålet är perfekt. Beställ hem **Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken 2014** via granqvistbev.se. Sök på Nr 5376. Vinet kostar 125 kr.

TORRT VITT VIN OCH MÖRK CHOKLAD

Undvik vita, torra viner till mörk choklad. Chokladens bitterhet i kombination med vinet ger ofta otäck metallsmak i munnen. Välj istället ett rött, lite sötare vin, exempelvis **Maddalena Recioto della Valpolicella 2011**. Beställ via granqvistbev.se. Sök på 73768, pris 239 kr (500 ml).

EKOLOGISKT FRÅN ALICANTE

Bodegas Bocopa i Alicante på spanska solkusten är något av pionjär när det gäller ekologisk vinproduktion. Redan för tjugo år sedan lanserade bodegan vinet som blivit en internationell succé.

Castillo de Alicante 2014 är ett medelfylligt och fruktigt rött vin av druvarna Monastrell (85 procent), Cabernet Sauvignon (10 procent) och Merlot (5 procent). Monastrell ger vinet en tydlig medelhavscharakter samtidigt som Cabernet Sauvignon tillför en viss kryddighet och Merlot ger vinet en mjukare och rundare känsla. Fruktig doft med ton av hallon och plommon. Stor, rund smak med ton av blåbär, björnbär, kanel och lakrits.

Vinet passar utmärkt till köttträtter på gris, nöt och lamm samt till fågel, småvilt, pasta och milda ostar. Nr 6709, pris 69 kronor. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/6709



➔ PÅ GÅNG I SOMMAR & HÖST

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

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

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

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

EN SMAK AV SOMMAR

17 JUNI, 8 JULI, 19 AUGUSTI

Tänk dig en ljummen sommarkväll i VinContorets trädgård vid Tidan:

Du slår dig ned vid ett bord tillsammans med människor du tycker om. Ni njuter av god mat och dryck i solens sista värmande strålar! Kan det bli bättre?

"En smak av sommar" är årets sommarenemang på VinContoret. Under tre lördagskvällar har du möjlighet att njuta av mat och dryck i vår trädgård. Vi erbjuder förrätter (**129 kr**), varmrätter (**289 kr**) och desserter (**89 kr**) som du har möjlighet att kombinera med ett specialkomponerat dryckespaket. Meny och vinpaket (med priser) finns på vår hemsida. Vid bokning anger du vilka rätter på menyn du önskar äta.

Samtliga tre kvällar startar vi kl 18.00. Välkommen att boka bord redan i dag via vincontoret.se/tidaholm eller på telefon 0502-25 00 00.

SENSOMMARFEST

LÖRDAG 12 AUGUSTI

Vår sommarfest har blivit något av en klassiker. I år arrangerar vi den samma dag som Kräfttivalen i Tidaholm. Som vanligt kan du prova spännande drycker och köpa med dig läckra delikatesser. Vi öppnar kl 12.00 och stänger kl 20.00. Under hela dagen kommer restaurangen att servera mat från grillen. OBS! Ingen bordsbokning.

Du som önskar prova drycker köper kuponger på plats. Bland annat kan du prova närproducerad öl från Åsalid Falköpings Bryggeri. Dessutom erbjuder Granqvist Beverage House provsmakning av viner samt skotsk whisky och irländsk whiskey.

Av IGT GustoClassico kan du köpa delikatesser från utvalda italienska producenter, bland annat Parmigiano Reggiano-ost, balsamvinäger, olivoljor, kaffe och pasta.

Fri entré. Kom och njut tillsammans med oss!

För mer information – se vår hemsida som uppdateras löpande.

KONSTNATTEN

29 OCH 30 SEPTEMBER

Lokalproducerad konst och välsmakande buffé. Vi bjuder in till ett spännande möte mellan mat och konst. I vår vinkällare visar *Torbjörn Samuelsson* abstrakta landskap i olja och akvarell. Trädgård och gårdshus bjuder på verk av *Maria Alloh* och *Maria Falk Larsson*. Detaljerad info om våra utställare på vincontoret.se/tidaholm.

Restaurangen serverar höstinspirerad buffé med soppa till förrätt samt kött eller fisk med tillbehör till varmrätt. Buffén kostar **225 kr per person**, exklusive dryck. En läcker dessert finns också, pris **79 kr**.

FREDAG: Restaurang och utställning har öppet kl 18.00–23.00.

LÖRDAG: Utställningen är öppen kl 14.00–01.00. Restaurangen är öppen från kl 17 och så länge vi har gäster, även om köket stänger kl 22.00.

Boka bord via hemsidan eller 0502-25 00 00. Drop in i mån av plats.

Dryckesprovarkväll

Lördag 23 september kl 16.00

Tag chansen att njuta en lång rad goda drycker på VinContoret. Den som önskar inleder med sittande provning av viner med tydlig doft och smak av sitt ursprung. Lär dig mer om hur jordmån, klimat och vingårdens läge påverkar den slutliga produkten. Efter provningen serveras buffé i vår matsal. Den sittande provningen inklusive buffé med ett glas vin eller öl kostar **595 kr**.

Kl 18.30 öppnar del två av vår dryckesprovarkväll: En minimässa med vin, skumpa och kvalitetssprit. I vår mysiga källare kan du prova de drycker du själv finner intressanta. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationerna stänger kl 23.00. I priset, **745 kr per person**, ingår fem kuponger som du använder till provning. Dessutom en välsmakande buffé med ett glas vin eller öl (buffésittning kl 20.00). Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker. Om du önskar starta med den sittande provningen av viner med tydligt ursprung och sedan fortsätta med dryckesprovarkvällen är priset **995 kr** inklusive buffé med dryck. Boka evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Whiskyprovning samt

Whiskyprovarkväll

Lördag 14 oktober kl 16.00

En kväll tillägnad den fantastiska whiskyn! Du som önskar en djupdykning i whiskykunskap kan delta i en sittande provning innan kvällen startar. Låt vår provningsledare leda dig in i whiskyns fantastiska värld! Hur doftar och smakar en rökig whisky, vad innebär cask strength och vad är det för skillnad på whisky och whiskey? Den sittande provningen av fem olika whisky sorter startar kl 16.00. Provning samt kvällens buffé inklusive ett glas vin eller öl kostar **595 kr**.

Vår Whiskyprovarkväll startar kl 18.30. En minimässa där du provar de whisky sorter du finner intressanta. I priset, **745 kr**, ingår fem provningskuponger samt kvällens buffé med ett glas vin eller öl. Du som endast är med på kvällen äter kl 20.00. Provningsstationerna är öppna kl 18.30–23.00. Självklart kan du köpa till fler provningskuponger.

Om du önskar starta med en sittande provning och sedan fortsätta med kvällens stora utbud är priset **995 kr**, inklusive buffé och ett glas eller öl. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan i dag via hemsidan eller på 0502-25 00 00.



Kombinera konferensen med kräftfiske! Se vincontoret.se/tidaholm

Fiska kräftor i Tidan

Välkommen till sensommarens höjdpunkt.

*Det dukas i lövsalens högvällda rum
Och lyktorna lysa och kvällen är ljum.
Det susar i dillåkerns mäktiga kronor,
Och kräftfaten rågas med romstinna honor.*

ERIK AXEL KARL FELDT

På botten av ån Tidan, dolda för ögat under rötter och stenar, lever *Pacifastacus leniusculus*. Du känner nog mer igen den som signalkräftan. Ett litet skaldjur som kokt enligt konstens alla regler – med dillkronor, salt och kanske en skvätt öl och lite socker, smakar helt underbart. Lägg till detta ett glas vin, en kall öl och kanske en liten snaps – och vi närmar oss smakmässig perfektion.

Under två månader om året spelar signalkräftan med sin vita prick på klorna en huvudroll på VinContoret. Då agnar vi mjärdar och håvar och ger oss ut för att fiska dessa små delikatesser, från roddbåt eller Tidans strandkant.

Kräftfisket i Tidan är en trivsamt upplevelse som vi gärna delar med dig. Den njutfulla väntan och glädjen när vi till slut drar upp en välfylld kräftmjärde. Eller det spännande passandet på håvarna för att se när en kräfta kryper på och attackerar sitt byte. Precis då är det dags att dra upp!

Lördagen den 26 augusti 2017 är du välkommen att besöka oss för att fiska kräftor i den stilla framflytande ån Tidan utanför vårt hus. Vi samlas på VinContoret klockan 15.00 för fika och genomgång av kommande fiske. Klockan 15.30 är det så dags att slänga i håvar och mjär-

dar och börja jakten på Tidans röda guld. Vi fiskar tillsammans fram till klockan 18.00. Därefter har den som vill möjlighet att byta om inför kvällen. Klockan 18.30 öppnar vi dörrarna till vårt gårds-hus och en provning av skaldjursviner. När glasen är tomma hälsas ni välkomna till ett vackert dukat bord med nyfångade svenska kräftor och tillbehör som hör en klassisk kräftska till.

I Kräftfiskepaketet ingår en natt i dubbelrum, inklusive frukostbuffé, på anrika Tidaholms Stadshotell. Ett familjeägt hotell med stor trivselfaktor och personlig service, som ligger endast ett stenkast från VinContoret. I hotellrummen hittar du en härlig säng, tv, skrivbord och helkaklad wc med dusch. Dessutom har du som gäst tillgång till bastu och kostnadsfritt wifi.

DATUM OCH PRIS

Datum: Lördag 26 augusti 2017.

Pris: 2.125 kr per person. I priset ingår kräftfiske med guide, kaffe och smörgås, provning av fyra viner, kräftska med ett glas vin eller en öl och en snaps samt del i dubbelrum på Tidaholms Stadshotell. Enkelrumstillägg 175 kr ger ett totalpris på 2.300 kr.

Praktisk information: Tag med lite mer robusta kläder och skor. Vi står för alla redskap som kan tänkas behövas i samband med fisket.

Alla kräftor som fångas släpps tillbaka i Tidan vid kvällens slut.

Amore per il Vino

Lördag 28 oktober kl 18.00

Få länder väcker väl så stora smakkänslor som Italien. Här är vår hyllning till detta magnifika mat- och vinland! Denna afton bjuder köket på en femrätters gourmetmiddag, med några utvalda italienska delikatesser. Till varje rätt provar vi två suveräna, italienska viner och ditt glas får påfyllning av det vin du föredrar till just den maträtten. Vår provningsledare finns med hela kvällen för att berätta mer om de drycker som serveras. **Pris 1.695 kr per person.** Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Marco Bonfante.



**Gourmetkväll:
Passione Italiana – ett
spännande möte med
vinmakaren Marco Bonfante!**
Lördag 18 november kl 18.00

Vi erbjuder dig möjligheten att uppleva en mycket personlig provning under ledning av italienaren *Marco Bonfante* – en av våra skickligaste producenter. Hans odlingar ligger på några utvalda platser i Piemontes bästa distrikt: Barolo, Nizza Monferrato, Gavi och Castellinaldo Roero. Marco Bonfante är en passionerad, framåtsträvande producent med viner av toppklass. Familjen har tillverkat vin i åtta generationer och i dag är det Marco och hans syster Micaela som för traditionen vidare.

Kvällen inleds med en sittande provning. Vinerna från provningen följer sedan med in i matsalen, där du får uppleva dem tillsammans med en italiensk gourmetmiddag – ett glas vin till varje rätt. Priset för provning inklusive trerätters middag med ett glas vin till varje rätt är **1.295 kr per person**. Boka via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

OBS! Provingen hålls på engelska, men kan vid behov översättas till svenska.

➔ **Aktuellt hos
VinContoret Örebro
– se nästa sida!**

**2 TÄVLINGAR
ALLT INGÅR!**

Meddela din e-postadress. Gilla oss på Facebook. Vinn provningskväll med vinmakaren **Marco Bonfante!**

Du som meddelar oss din e-postadress (se sista sidan) har chansen att vinna två platser på vår gourmetkväll "Passione Italia" lördagen den 18 november hos VinContoret i Tidaholm. Det enda du behöver göra är att mejla oss din e-postadress och ditt prenumerationsnummer (som finns överst på sista sidan).

Du som gillar oss på Facebook senast den 30 juni 2017 har också chansen att vinna två platser på provningen med Marco Bonfante. Adressen är www.facebook.com/granqvistbev. Du kan också söka på @granqvistbev

Den 30 juni drar vi två vinnare som tillsammans med var sin god vän får delta i gourmetkvällen den 18 november. Detaljerad information om kvällen finns på sidan 21 i det här numret av Vinfo.

I respektive vinst (värde cirka 4.500 kr) ingår övernattnings i Tidaholm inklusive frukost på söndagsmorgonen. Resa till och från VinContoret ordnar vinnarna i egen regi. (Eventuell vinstskatt betalas av vinnarna.)

Dragningen sker den 30 juni 2017 och vi ger besked direkt via e-post till de två läsare som vinner.

➔ FYLLIGT GRILLVIN FRÅN MCLAREN VALE

Vi vill tipsa om ett riktigt fint grillvin som passar perfekt att servera på den lite finare sommarfesten: **Leconfield Shiraz 2014** är ett fylligt rött vin med lång delikat smak, mjuka tanniner och koncentrerad frukt. Passar till de flesta kraftigare köttträtter men även till vegetarisk lasagne och hårdostar. Pris 195 kr i beställningssortimentet. För detaljinfo och beställning, se granqvistbev.se/71816

Leconfield Wines strax söder om Adelaide i Australien grundades år 1837 av *Richard Hamilton*. I dag leder *Paul Gordon* vineriet tillsammans med *Tim Bailey*. Leconfield är bekant för stora viner från både McLaren Vale söder om Adelaide och Coonawarra österut.



➔ 50-ÅRIG ARMAGNAC

Känner du någon som fyller 50 i år – och som gillar goda drycker? Då har vi ett säkert tips: Ge bort en exklusiv Armagnac från födelseåret!

Armagnac Nismes-Delclou 1967 bjuder på en angenäm doft av vanilj, plommon och cederträ. Smaken är välbalanserad med fin avslutning. Den passar som digestif, till en god cigarr, mörk choklad samt kraftigare desserter och även gåslever.

Armagnac Nismes-Delclou (50 cl) finns i Systembolagets beställningssortiment. Nr 86644, pris 1.499 kronor. Enklast beställer du den via granqvistbev.se/86644



➔ BOKA EGEN PROVNING HOS VINCONTORET ÖREBRO

Bubbelkväll med vänner eller kollegor

Provning av champagne och mousserande vin med en vårlig tallrik med lax, pesto, primörer, ost och bröd.

Tid: Efter överenskommelse i maj eller juni.

Plats: VinContoret, Fabriksgatan 54 E, Örebro.

Pris: 430 kr per person för grupp på minst 10 personer.

Rosévinsprovning och sommarbuffé.

Provning av sommarens roséviner. Till detta en buffé med färskpotatissallad, marinerad kycklingfilé, bröd, ost och grönt.

Tid: Efter överenskommelse i maj eller juni.

Plats: VinContoret, Fabriksgatan 54 E, Örebro.

Pris: 390 kr per person för grupp på minst 10 personer.

➔ För närmare information och anmälan: Ring 019-23 21 45 eller skicka e-post till bengt.knutsson@vincontoret.se

➔ KÖP DR FAUST I STRÖMSTAD

Dr Faust Rivaner 2013 är en tysk vitvinsklassiker som Granqvist haft länge i sortimentet. I dag finns den i beställningssortimentet – och på Systembolaget i Strömstad! Dr Faust är nämligen något av favoritvin bland de norrmän som gärna shopper i norra Bohuslän.

Halvtorra, druvtigt fruktiga Dr Faust (Nr 5923, pris 79 kr) passar perfekt till lätta rätter och som prat- och sällskapsvin en varm sommarkväll. Om du inte har vägarna förbi Strömstad, beställ via granqvistbev.se/5923

➔ LÄS GAMLA VINFO DIGITALT

Vill du läsa ett gammal nummer av Vinfo på nytt – men kan inte hitta tidningen? Då vill vi tipsa om att ALLA utgåvor sedan starten 1995 finns att läsa i vårt digitala arkiv. Gå in på granqvistbev.se och klicka på rubriken "Magasinet Vinfo". Där hittar du senaste numret samt alla tidigare nummer!



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

www.granqvistbev.com info@granqvistbev.com

Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska, norska, isländska och finska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget, i Norge via Vinmonopolet, i Island via Vinbudin 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.



CONTORET

– GRUNDAT 2006 –

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 010-490 27 90

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 samt
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produkt-
bedömning och
restaurangkontakter



Rikard Wallander
Finland samt
produktbedömning



Tord Norman
Saljare Stockholm
och Mälardalen



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt
grossistkontakter



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator



Lena Granqvist
Produktbedömning



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



Gunnel Henrysson
Lokalvärd och
vaktmästeri

HÄR FINNS VINCONTORET

Allt om utbudet på de olika orterna 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
Johan Skogström
Tel 054-402 18 88



TIDAHOLM
Lise-Lotte Holmberg
Tel 0502-25 00 00



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45



➔ Meddela oss din e-postadress. Då kan du vinna en vinprovning!

Vi vill att fler läsare läser den digitala versionen av Vinfo. Därför får du som meddelar oss din e-postadress chansen att vinna två platser på VinContorets vinprovning i Tidaholm den 18 november (utförlig information på sidorna 21–22). Övernattning och söndagsfrukost ingår, men resan till och från Tidaholm ordnar vinnaren på egen hand. Det enda du behöver göra är att mejla din e-postadress och ditt prenumerationsnummer (se adressfältet högst upp på denna sida). Vår mejladress är pren@vinfo.se.

➔ LÄS I DATORN, MOBILEN ELLER PLATTAN

På granqvistbev.se hittar du såväl det här numret som alla tidigare utgåvor av Vinfo. Läs nummer som du missat eller läs på nytt!

Nästa nr
utkommer
8 sept.



➔ Mycket beröm för våra portvinsnyheter

Under våren har Granqvist lanserat tre nya, exklusiva portviner på Systembolaget. Ett av dem sålde slut direkt – men de här två finns att köpa i det tillfälliga exklusiva sortimentet:

Barros Colheita 1987

har fått högsta betyg i exempelvis Svenska Dagbladet: "Komplext nyanserad och knäckig transparent stil med friska russintoner. Ge bort en flaska till 30-åringen eller servera svalt till en god chokladtårta", löd omdömet. Nr 92383, pris 449 kronor.

Krohn Colheita

1997 faller bland andra Håkan Larsson på Allt om Mat i smaken: "Ljuvligt nötig, bränd, fikonfruktig årgångstawny i totalt ursprungstypisk stil med fin sötma inbäddad i frukt och struktur, strålande till en manchego (spansk fårost) eller en nybakad mandelpaj. Drick nu och några år framåt. Nr 92388, pris 289 kronor.

För detaljerad information om de båda vinerna, se granqvistbev.se



FOTO: WINFRIED HEINZE/STOCKFOOD

LÄCKERT
RECEPT

Limoncinosorbet

Finns det något mer svalkande en varm sommardag än en citronsorbet? Här är ett enkelt recept på en "vuxen" variant som smaksätts med italiensk citronlikör.

Granqvist har två olika sorter, en naturell och en med honung. De säljs just nu till nedsatta priser i beställnings-sortimentet: **Liquore al Limone "Opera"**, Nr 86110, pris 195 kr och **Limoncino al Miele**, Nr 70831, pris 195 kr.

För samtliga reavaror – se sidan 9.

8 PORTIONER

- 2 dl vatten
- 2 dl strösocker
- 1 msk glukossirap
- ½ gelatinblad
- 1 dl Limoncino
- ½ dl citronsaft

Lägg gelatinbladen i kallt vatten i en skål. Koka ihop vatten, strösocker, glukos, Limoncino och citronjuice. Ta upp gelatinbladen, krama ur vattnet och låt dem smälta ner i uppkoket. Sila blandningen och kyl ner den för bästa resultat. Kör i glassmaskin. Om du inte har glassmaskin kan du frysa in sorbeten – men rör om en gång i halvtimmen tills den fått önskad konsistens.