

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYPCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 2 JUNI 2015

#66

Vininfo

Sommarens
godaste

drycker

**BÄSTA
KÄNDIS-
VINET**

På resa i
Nya Vin-
världen

*Alicantes
ekofavorit*



EKO

Sommarens
nyheter på
Systemet



Välkommen till VinContoret!

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

OYSTER PERPETUAL
GMT-MASTER II IN 18 CT WHITE GOLD



ROLEX



Pagoldhs Ur
Etabl. 1896

HERTIG JOHANS GATA 14, SKÖVDE. TELEFON 0600-41 03 47.



Bästa kändisvinet

Ronnie Hellströms Villa Tabernus är det bästa vita vinet bland alla kändisviner på Systemet. Detta enligt en provning i Världens Viner.

Utbudet av så kallade kändisviner har blivit allt större. Det vill säga viner där kända svenskar på något sätt varit med och tagit fram sitt " eget " vin. Tidskriften Världens Viner har testat de som finns på Systembolaget och utnämner **Villa Tabernus Cuvée White Number 1 Ronnie Hellström 2012** till det bästa vita kändisvinet.

"Stort smakrikt vin med inslag av blommor och frukt som persika, ananas och lime. Bra örtig ton som ger vinet extra liv med en avslutande skön pepprighet och fräschör" lyder motiveringen.

- Det här är väldigt positivt, säger Ronnie Hellström, som personligen varit involverad i vinets tillkomst. Genom att det står mitt namn på etiketten går jag också i god för kvaliteten på vinet.

Ronnie Hellström var under 1970-talet en av världens främsta fotbollsmålvakter och proffs i FC Kaiserslautern. Från Kaiserslautern är det inte långt till vinområdena i Pfalz och när några fotbollsintresserade vinmakare träffade målvaktslegendaren vid ett event för ett tiotal år sedan föddes idén att göra vin med hans namn.

Villa Tabernus Cuvée White Number 1 Ronnie Hellström är ett friskt, vitt vin gjort på druvorna Riesling, Kerner, Rivaner och Silvaner. Smaken är harmonisk och välbalanserad med inslag av exotiska frukter. Det passar fint att dricka till fisk, skaldjur, ljust kött, sallader samt vitmögelpastor - men även på egen hand en solig dag.

Villa Tabernus finns i beställnings Sortimentet och kostar 99 kr. Nr 75287. Beställ det enklast via granqvistbev.se/75287

- Men vårt mål är att vinet ska komma in ordinarie Sortiment. Kanske kan det här fina omdömet bidra till ökad försäljning i beställnings Sortimentet, säger Ronnie Hellström.



Ronnie Hellström provar vinet som utnämns till bästa vita kändisvin.

vinfo

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 21. 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: Printagon Graphics, Helsingborg, 2015.

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

Alicantes ekofavorit

kommer äntligen till Sverige

Intresset för ekoviner blir allt större. Bodegas Bocopa i Alicante är en av pionjärerna inom ekologisk vinproduktion i Spanien och lanserade för snart tjugo år sedan Castillo de Alicante som blivit en internationell succé. Nu kommer vinet till Sverige via Granqvist Beverage House.

Ekologiska vinodlingar i Marina Alta, inte långt från de stora turiststråken på Costa Blanca. Närheten till havet är perfekt för druvodling.

Alicante på Costa Blanca (vita kusten) är för många frusna nordbor synonymt med milsvida stränder och flödande sol. Men vid sidan om turiststråken finns också en omfattande vinproduktion med en historia som sträcker sig tusentals år tillbaka i tiden.

Framför allt under de senaste decennierna har vinindustrin i regionen genomgått en kraftig upprustning och modernisering samtidigt som flera nya konstellationer sett dagens ljus, som till exempel Bodegas Bocopa i Elda, nordväst om staden Alicante.

Bodegan bildades 1987 efter en sammanslagning av åtta befintliga kooperativ och svarar i dag för cirka 60 procent av den samlade vinproduktionen i Alicante-regionen. Den som hela tiden stått vid rodret är *Gaspar Tomas Martinez*, en framsynt entreprenör och vinprofil som är mer eller mindre född in i branschen.

Under skolåren hjälpte han ofta till i föräldrarnas vinföretag och byggde på sina kunskaper med en masterexamen inom vinkunskap innan han sedermera rekryterades som vd och chefsönolog till Bodegas Bocopa.

Under de snart 30 åren har Gaspar Tomas Martinez gått i spetsen för flera uppmärksammade satsningar. I början av 1990-talet

lanserades till exempel det halvtorra vita vinet Marina Alta av druvan Muscat de Alexandrie, vilket genom åren belönats med åtskilliga utmärkelser. 1996 inleddes så den stora satsningen på ekologiska viner med Castillo de Alicante Red som först i raden.

TROTS ATT MÅNGA VINBÖNDER i Alicante av tradition alltid odlat druvor på naturlig väg, utan användning av konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel, möttes initiativet ändå av viss skepsis. För att övertyga skeptikerna skaffade Gaspar Tomas Martinez och kollegan *Antoni Santonja*, odlingsexpert på Bodegas Bocopa, en egen odlingslott för att visa hur ekologisk odling går till i praktiken.

– Många vinbönder upptäckte då att fördelarna överväger nackdelarna och att det inte är så svårt att anpassa sig till kraven för certifiering. Det har också visat sig att vingårdar som tidigare inte fungerat så bra har fått ett klart kvalitetslyft genom övergången till ekologiska odlingsprinciper, säger Gaspar Tomas Martinez.

Bodegas Bocopas har i dag cirka 200 anslutna odlare som tillsammans brukar cirka 1000 hektar. Av den totala arealen är 325 hektar, det vill säga drygt en tredjedel, hittills konverterad till ekologisk odling och är certifierad mot både EUs förordning CEE 2092/91 samt schweiziska Biosuisse och amerikanska USDA Organic Agriculture. ➔



NYHET





– Men de ekologiska arealerna ökar stadigt allt eftersom efterfrågan på ekologiska viner ökar och allt fler vinbönder inser fördelarna, förklarar Gaspar Tomas Martinez.

Ekoodlingarna är koncentrerade till ett område kring staden Elda som går under benämningen Vinalopo Medio. Här är förutsättningarna för ekologisk odling ytterst gynnsamma. De lätta, väl-dränerade jordarna i kombination med medelhavsklimat som kännetecknas av kalla vintar och långa, heta somrar gör att det inte krävs vare sig kemiska växtskyddsmedel eller konstgödsel för att vinrankorna ska må bra.

I de traditionella vingårdarna med Monastrell, där de glest planterade vinrankorna har en genomsnittsalder på 30 år och skördeuttaget är endast 3 000 kilo per hektar, används inte ens konstbevattning.

– Monastrell trivs bäst om den på egen hand får söka sig genom jordlagren på jakt efter näring. I de nyare vingårdarna med internationella druvsorter som Cabernet Sauvignon, Shiraz och Tempranillo används däremot konstbevattning i viss utsträckning. Det är också odlingslotter som redan från början anpassats till de ekologiska kraven, konstaterar Gaspar Tomas Martinez.

BODEGAS BOCOPA HAR FEM ANLÄGGNINGAR för vinifiering där de handplockade druvorna pressas och musten får jäsa under strikt temperaturkontroll. Under den veckolånga fermenteringsprocessen sker en ständig omrörning av satsen för att åstadkomma ett så fylligt och smakrikt vin som möjligt innan det lagras på rostfria stältankar.

Buteljering och lagring är koncentrerad till den 4 000 kvadratmeter stora anläggningen i Petrer utanför Elda, som invigdes år 2000. Anläggningen, som ligger alldeles intill motorvägen mellan Alicante och Madrid, inrymmer bland annat tempererade lagringsutrymmen där vissa viner får mogna på fat av amerikansk och fransk ek.

➔ EKONYHET MED MÅNGA MEDALJER

Nu kan du köpa **Castillo de Alicante** på Systembolaget. Det är ett medelfylligt, fruktigt och smakrikt rött vin av Monastrell (85 procent), Cabernet Sauvignon (10 procent) och Merlot (5 procent).

– Monastrell ger vinet en tydlig medelshauskaraktär samtidigt som Cabernet Sauvignon tillför en viss kryddighet och Merlot ger vinet en mjukare och rundare känsla, förklarar Gaspar Tomas Martinez på Bodegas Bocopa.

Castillo de Alicante har en intensiv färg

med inslag av purpur och körsbärsrött. Doften är fruktig med toner av hallon och plommon och smaken stor, rund och varm med liten "tuggighet". Vinet passar utmärkt att dricka till kötträtter baserade på gris, nöt och lamm samt till fågel, småvilt, pasta och milda ostar.

Vinet har genom åren belönats med åtskilliga prestigefulla guld- och silvermedaljer vid internationella bedömningar och tävlingar. Nr 6709, pris 69 kr.



Även i vinerierna har den ekologiska satsningen fått genomslag. Inga kemiska tillsatser är tillåtna och mängden sulfit som tillsätts är ytterst begränsad.

– Visst är det många krav som ska uppfyllas för att ett vin ska kunna klassas som ekologiskt. Ändå är omställningen helt nödvändig. Konsumenterna blir allt mer medvetna och överallt märks en ökad efterfrågan på ekologiska varor, konstaterar Gaspar Tomas Martinez.

För Bodegas Bocopa har satsningen på ekologiska viner också visat sig vara lyckosam – inte bara på hemmamarknaden, utan även på exportmarknaden som svarar för cirka 35 procent av försäljningen.

– Sedan Castillo de Alicante lanserades har vi växt på varenda marknad. Det visar det stora intresse som finns för ekoviner, säger Gaspar Tomas Martinez.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **BODEGAS BOCOPA**



BODEGAS PIQUERAS ÄR HELT EKOLOGISK

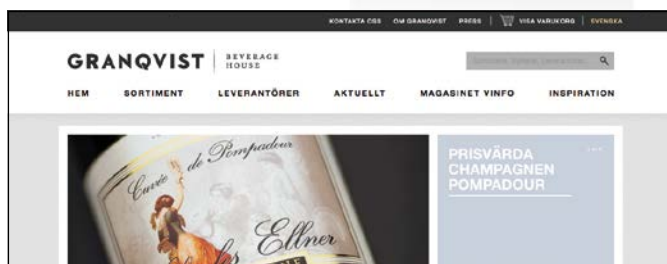
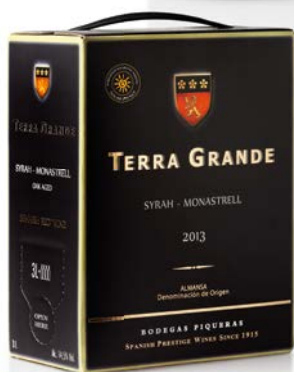
Bodegas Bocopa i Alicante – som vi berättar om på föregående sidor – odlar ekologiskt på cirka en tredjedel av sin vinareal.

Ännu längre har Bodegas Piqueras i Almansa i sydöstra Spanien kommit. Samtliga druvodlingar är sedan förra året ekologiska till 100 procent, precis som själva vineriet. All ström som används kommer från vineriets solenergianläggning. Den är så effektiv att bodegan, som fyller 100 år i år, kan leverera överskottsel till Iberdrola, Spaniens nationella energibolag.

Marius Reserva 2010 är ett av de viner Bodegas Piqueras levererar till Sverige. Vinet, som sedan tidigare produceras enligt ekologiska principer, kommer framöver också att få ekomärkning på etiketten. Det är ett fylligt rödvin som bjuder på fin smak av mörka bär och lite pepprighet – perfekt till sommarens grillkvällar!

Marius Reserva ingår i Systembolagets beställningssortiment. Nr 71921, pris 79 kronor. Du beställer det enklast via vår hemsida, granqvistbev.se/71921

Terra Grande Syrah-Monastrell 2013 i treliters box är ett annat vin från Bodegas Piqueras som också finns i beställningssortimentet. Det har fin doft med inslag av mörka bär, örter och vanilj, fruktigt och mogen smak med lång avslutning. Vinet passar utmärkt till sommarens grillrätter och pasta. Nr 71125, pris 189 kronor. Du beställer det enklast via granqvistbev.se/71125



➔ BESTÄLL VIA VÅR HEMSIDA!

Utförlig information om våra produkter och leverantörer hittar du på www.granqvistbev.se. Här finns också möjlighet att beställa varor i Systembolagets beställningssortiment.

Du kan söka på vin- och producentnamn men även skriva in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/7395, så kommer du direkt till just denna produkts presentationssida.

Fyll i antalet flaskor du vill köpa. De hamnar i varukorgen och när du är klar leds du vidare till systembolaget.se för att slutföra beställningen! Här uppger du i vilken butik du vill hämta ut eller om du vill ha hemleverans (gäller orter med hemkörning).

Välkommen till HOVA RIDDARVECKA



26:e året

4-12 JULI 2015

riddarveckan.com

TURISTBYRÅN HOVA, 0506-301 20



Domaine Doudet-Naudin
leds av Isabelle Doudet
och Christophe Rochet.



NYHET

Hantverket lever vidare i Bourgogne



Druvorna från de främsta
odlingslägena sorteras för
hand innan de pressas.

Doudet-Naudin är ett av de äldsta vinhusen i Bourgogne. I fjol tog Christophe Rochet över som ägare och han satsar nu stort på att lyfta vineriet mot nya höjder. I juni lanserar Granqvist Beverage House fyra viner från Doudet-Naudin på Systembolaget.

Bourgogne i östra Frankrike räknas som en av världens främsta vinregioner. På senare år har intresset för områdets karaktärsfulla viner ökat lavinartat och kunder med rejäla plånböcker – inte minst från Asien – har drivit upp priserna till rekordnivåer. Efterfrågan är nu betydligt större än tillgången.

Domaine Doudet-Naudin ligger i den idylliska byn Savigny-lès-Beaune, strax norr om centralorten Beaune. Vinhuset grundades redan 1849 av *Albert Brenot* och 1933 togs det över av familjen Doudet. Efter många framgångsrika år fanns det inte längre tillräckligt med kraft att utveckla verksamheten ytterligare och då kom tankarna på att sälja. På försommaren 2014 tog Christophe Rochet över:

– Jag bor i Savigny-lès-Beaune och har lång erfarenhet av branschen, berättar han. Doudet-Naudin kände jag till sedan tidigare och jag har

också haft affärskontakter med den förra ägaren *Isabelle Doudet*. När jag hörde att det var tal om försäljning anmälde jag mitt intresse direkt.

Domaine Doudet-Naudin odlar druvor på tolv dyrbara hektar vid Savigny-lès-Beaune och berget Corton (388 meter över havet) i norra delen av Côte de Beaune. Odlingarna är uppdelade på femton appellationer, alla med sin unika terroir. De ligger i världsberömda prestigelägen som exempelvis Gevrey-Chambertin, Aloxe-Corton, Pommard, Volnay, Meursault och Puligny-Montrachet, Mersault och Pernand-Vergelesses.

DRUVONA – FÖRETRÄDESVIS PINOT NOIR och Chardonnay – plockas för hand och hanteras med stor försiktighet. En första selektering sker ute i odlingarna och på sorteringsbord i vineriet görs ytterligare en gallring. Efter pressning och noga övervakad fermentering får vinerna sedan mogna i franska ekfat i den vältempererade källaren i ett år eller mer innan de tappas på flaskor. De flesta röda viner filtreras inte innan flasktappning.

Doudet-Naudin köper även druvor från andra delar av Bourgogne – exempelvis Chablis i norr och Beaujolais i söder – men även från Limoux i Languedoc.

Vinerna som görs av druvorna från de högt belägna odlingarna i Limoux har beteckningen Vin de France och får därmed ett betydligt lägre pris. Den höga altituden resulterar i viner som påminner mycket om bourgogne,



➔ VINER ATT BESTÄLLA

Granquist lanserar lanserar fyra viner från Domaine Doudet-Naudin i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se granquistbev.se.

➔ **Beaune 1er Cru Cent-Vignes 2011.** Rött vin i världsklass med stor finess och elegans i både doft och smak. Passar perfekt att dricka till grillade kötträtter och lagrade hårdostar. Nr 73823, pris 339 kr.

➔ **Pernand Vergelesses Les Pins 2012.** Ett storartat vitt fin som görs på druvor från gamla vinstockar. Perfekt till fiskrätter och som apéritif. Nr 73908, pris 289 kr.

➔ **Pinot Noir Vin de France.** Medelfylligt rött som passar fint till kötträtter och hårdost. Nr 73811, pris 99 kr.

➔ **Chardonnay Vin de France.** Smakrikt vitt som passar fint som apéritif och fiskrätter. Nr 73262, pris 99 kr.

I Granquists restaurangsortiment finns också **Geurey Chambertin** och **Savigny 1er Cru aux Guettes**. För mer information om dessa två viner, kontakta oss direkt.

både vad gäller smakrikedom och finess. Vin de France-serien kom till efter önskemål från kunder inom den engelska restaurangnäringen som ville ha viner i bourgognestil – men till mer överkomliga priser.

Christophe Rochet är utbildad önolog och biolog som började sin yrkeskarriär på Champagne Veuve Clicquot och som sedan jobbat på andra vinföretag i Bourgogne samt Châteauneuf-du-Pape i Rhônealdalen.

– Jag ser mig som traditionsbunden både vad gäller odling och vinifiering, men tradition får i det här fallet inte tolkas som dammig eller gammaldags, säger Christophe Rochet. För att kunna ta rätt beslut i vår bransch är det oerhört viktigt att kunna koppla ihop historien med både nutiden och framtiden.

ISABELLE DOUDET ÄR INTE LÄNGRE ägare men jobbar kvar som vinmakare och tekniskt ansvarig. Det är hon som leder arbetet ute i odlingarna och i vinkällaren, vars äldsta delar härstammar från 1820-talet.

Domaine Doudet-Nadin har ingen ekocertifiering men produktionen bedrivs enligt ekologiska principer. Ute i odlingarna, där många vinstockar är uppåt 70 år gamla, används ofta arbetshästar istället för traktorer – men så har också Isabelle Doudet ett brinnande hästintresse.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN**
FOTO **DOUDET-NAUDIN**

Veteölet – en bayersk sommar-klassiker

Veteöl är en perfekt törstsläckare och måltidsdryck en varm sommarkväll. Helst ska det avnjutas i goda vänners lag vid ett bastant träbord under stora, skuggande träd i en bayersk *Biergarten*. Men på terrassen här hemma passar det också riktigt bra.

Memminger Weißbier från bryggeriet i Memmingen i södra Bayern bryggs på källvatten från de närliggande alperna. Det har en mycket frisk och fruktig doft med ton av örter och en aning jäst, smaken är mild, läskande och aromatisk. Ölet passar fint till lättare maträtter, även milda asiatiska rätter samt mildare ostar – och självklart på egen hand eller som välkomstdryck.

Veteöl är ett så kallat överjäst öl där både maltat korn och vete används. Vetet ger en mildare, friskare ton med låg humlebeska och låter jästens fruktiga aromer komma mer till sin rätt än exempelvis pilsner.

Memminger Weißbier – i klassisk, bayersk halvlitersflaska – kostar 25,50 kr styck och säljs lådvís med 20 flaskor i varje låda. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/89456

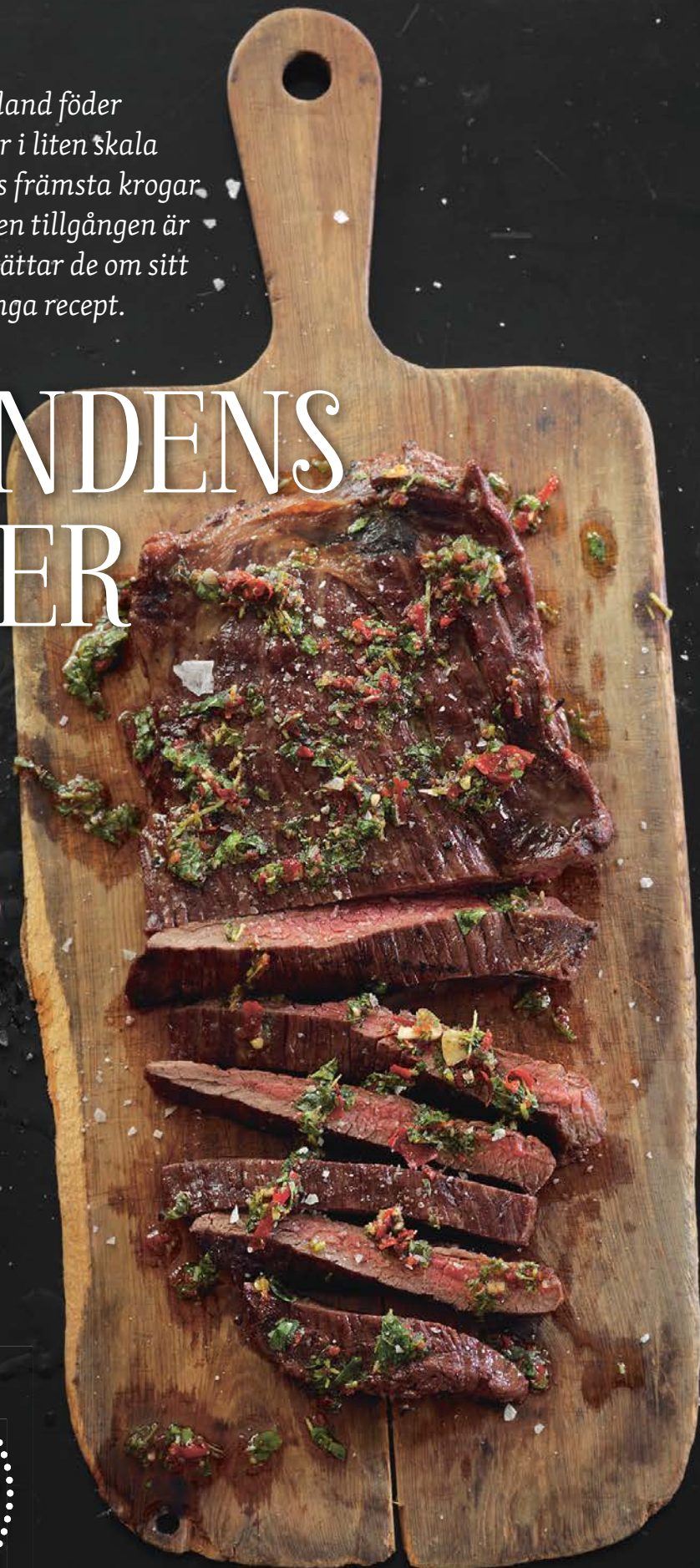
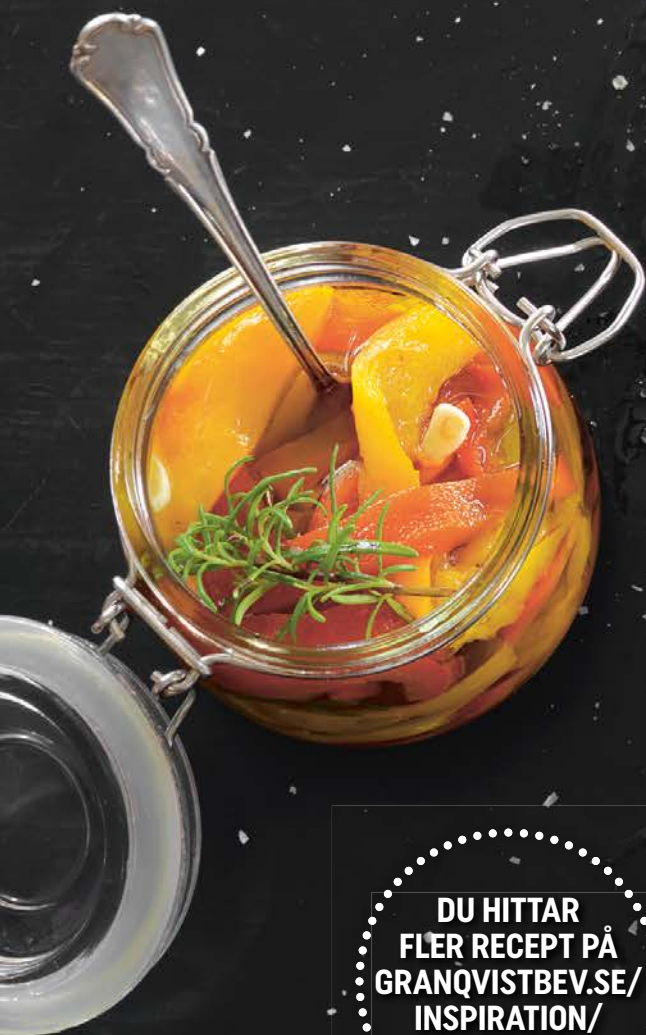
➔ LAGERÖL SOM PASSAR BRA TILL MÅNGA RÄTTER

Från Memminger Brauerei kommer också två ljusa lageröl som passar bra till de flesta rätter – **Gold Export** och **Premium Pils**. Gold Export bjuder på lätt beska och avrundad bitterhet, medan Premium Pils har en mer framträdande humleton. De finns i beställningssortimentet, kostar 25,50 kr/flaska och säljs lådvís med 20 flaskor i varje låda. För mer information och beställning, gå in på granqvistbev.se och sök på "Memminger".



På Mårdstorps Gård i södra Östergötland föder Oscar och Lina Westman upp köttdjur i liten skala – såväl etiskt som ekologiskt. Sveriges främsta krogar står i kö för att få köpa deras kött, men tillgången är begränsad. I boken "Köttbonden" berättar de om sitt liv på landet och bjuder också på många recept.

KÖTTBONDENS FAVORITER



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

Grillad flankstek med chimichurri och peperonata

4 PORTIONER

ca 700 g flankstek
salt
rapsolja

CHIMICHURRI

ca 1 dl färsk myntablad
ca dl färsk oreganobladd
2 röda chilifrukt
2 msk rödvinsvinäger
1 msk strösocker
2 vitlöksklyftor
1 ½ dl oliv- eller rapsolja

PEPERONATA

1 kg röd och gul paprika
2 schalottenlökar, skalade och finhackade
knapp 1 dl olivolja
2 msk rödvinsvinäger salt och nymald svartpeppar

Tänd grillen i god tid före grillning och invänta en het, röd glödbädd. Salta flanksteken och pensla med olja innan den grillas cirka 1 minut på varje sida. Tag av och låt vila ett par minuter. Skär upp i bitar och ringla rikligt med chimichurri över. Servera med peperonata och krispiga salladsblad till ett gott vin (se nedan t h).

Chimichurri: Mixa allt utom oljan.

Tillsätt oljan och rör om. Smaka av och kyl väl.

Peperonata: Dela paprikorna i halvor, skrapa ut kärnhusen och skälla halvorna i kokande vatten. Låt svalna, dra av skalet och strimla paprikorna i ett par centimeter breda skivor. Fräs löken i oljan så den blir genomskinlig men inte får färg. Lägg i paprikan och låt puttra sakta 5 minuter. Tillsätt vinägern, salta och peppra. Låt svalna före servering.



Myntarullad fläskfilé

4 PORTIONER

1 fläskfilé av unggris (ca 400 g)
5 dl grovtärnad karljohanssvamp
50 g smör
2 dl myntablad, finhackad
nymald svartpeppar
ramslöksolja
några droppar vit tryffelolja
salt

Putsa filén från hinnor och senor. Klappa in salt runt om. Låt gärna vila ett tag om köttet kommer direkt från kylen. Stek svampen i cirka 40 gram av smöret tills den är krispig och fått lite färg. Har svampen varit fryst får den först förvällas i hett vatten några minuter innan den torrstecks tills all vätska är borta, sedan smörsteker man som ovan. Salta och peppra.

Stek filén gyllenbrun runt om i resten av smöret på hög värme cirka 1 minut. Flytta runt köttet i stekpannan för att undvika att smöret bränns och för att ta upp värmen ur hela pannan. Köttet ska vara rosa i mitten; steks det för länge tappar rätten magin, så var varsam! Låt vila 5 minuter. Rulla sedan filén i myntahacket, skär upp i 3 cm tjocka skivor och servera på en bädd av karljohanssvamp. Peppra vid behov. Ringla över olja och servera omedelbart.



➔ 4 VINFÖRSLAG

Flankstek: Castillo de Alicante 2014.

Rött medelfylligt, ekologiskt från spanska solkusten. Nr 6709, pris 69 kr (finns i de flesta Systembutiker landet runt).

Valpolicella Ripasso 2012. Kraftigt rödvin från Sciani i Valpolicella i nordöstra Italien. Nr 73779, pris 149 kr (beställnings Sortimentet).

Fläskfilé: Marius Reserva 2010. Kryddigt, rödvin från anrika Bodegas Piqueras i Almansa i sydöstra Spanien. Nr 71921, pris 79 kr (finns i beställnings Sortimentet).

Edition No1 Riesling Kabinett 2012. Ett halutorr vitt vin från Moseldalen i Tyskland. Finns i ordinarie Sortiment, pris 89 kr för halvflaska och 49 kr för halvflaska. Nr 6274.



Oscar och Lina Westman driver ekologisk köttdjursuppfofning på sin gård i Östergötland.

Sommardrycker!

Rosévin är en given sommarfavorit. Prova nya Rosalie från Deidesheim – perfekt till sommarfesten. Vi tipsar också om mousserande viner som passar bra att dricka i sommartid.

➔ ROSALIE ROSÉ

Rosalie Rosé Dry 2013 från kooperativet i Deidesheim i Tyskland. Rosalie, som DN tycker är ett av de bästa rosévinerna i beställningssortimentet, bjuder på en härlig doft med ton av röda bär, stor och fruktig smak med lång avslutning. Det passar fint till sallader, skaldjur, bufféer, som aperitif eller helt på egen hand.

Rosalie Rosé Dry är unikt i sin framställning – det görs nämligen av inte mindre än sex druvsorter. Fem av dem krossas och fermenteras tillsammans under temperaturkontroll. Skalet finns med under en kortare tid vid jäsningen för att ge vinet sin färg. När det smakats av tillsätts en noga avvägd del Cabernet Sauvignon för att ge slutlig struktur och balans.

Rosalie Rosé Dry finns i beställningssortimentet. Nr 78406, pris 89 kronor. Du beställer det enklast via vår hemsida, granqvistbev.se/78406



Winzerverein Deidesheim Rosalie Rosé Trocken 2013
Tyskland, Pfalz • 89 kr • 75 cl • 12 %
• BS 78406

3.

Kul med en tysk rosé där man blandat sex olika druvsorter. Aromatiskt med mogna röda bär och en liten restsötma i avslutet. Här kan du våga dig på lite hallonbalsamico direkt på avokadosalladen eller som kompletterande dipp till ostarna.

Dagens Nyheter
2 maj

"En av de 6 bästa roséerna i beställningssortimentet"

➔ PORTUGIESER ROSÉ

Portugieser Weissherbst 2013 kommer också från kooperativet i Deidesheim. Det är ett friskt, halvtorr rosévin med angenäm syra och fin doft av hallon och jordgubb. Vinet serveras med fördel till fisk, lätta köttretter, sallader och sommarens bufféer. Portugieser är en blå druva som är relativt vanlig i Tyskland.

Portugieser Weissherbst 2013 ingår i Systembolagets beställningssortiment. Nr 73763, pris 89 kronor. Du beställer det enklast via granqvistbev.se/73763



➔ TRE BUBBLARE

Här är förslag på tre mousserande, riktigt prisvärda viner från Tyskland, Italien och Spanien:

Premiere Sekt från Rudesheimer Weinkellerei. Passar fint som aperitif, till buffé och skaldjur. Nr 87077, pris 69 kr. Beställ direkt på granqvistbev.se/87077

Casa Martelletti Atmosphere från Casa Martelletti i Piemonte. Vinet passar utmärkt att dricka som aperitif, till skaldjur och bufféer. Nr 77439, pris 95 kr. Beställ direkt på granqvistbev.se/77439

Papet del Mas från Katalonien. Perfekt dryckesval till skaldjur, sallader, ostar, frukt och nötter. Nr 76235, pris 109 kr. Beställ direkt på granqvistbev.se/76235





12 SNAPSAR

till midsommarmarkfesten

Inte mindre än 12 olika svenska snapsar ingår i Granqvists två populära snapsbackar. De finns nu även i "normal" flaskstorlek.

En back snaps "Röda Backen" finns i så gott som alla Systembutiker över hela Sverige. Backen, som kom för fem år sedan, innehåller två miniflaskor av vardera Västkustsnaps, Smålandssnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs Kornbrännvin.

Recepten har tagits fram av Granqvist Beverage House och Edelbranntweinbrennerei Back i södra Tyskland sköter produktionen.

Varje flaska innehåller 50 ml, vilket är en precis lagom snaps till maten.

– Grunden i snapsarna är sädessprit som blandas med örter och bär för urlakning. Därefter sker filtrering och kylstabilisering innan flasktappning. Resultatet är klassisk snaps av bästa sort, säger *Johan Granqvist*, VD för Granqvist Beverage House.

Den röda backen (Nr 141) kostar 279 kr.

Snapsarna i **En back snaps "Svarta backen"** (Nr 85808, pris 279 kr), som lanserades i beställningssortimentet i fjol, finns nu också i halvlitersflaskor. Här är de:

➔ **Sunnanvind**, kryddad med bland



annat kummin, fläderblommor och citron. Nr 86752, pris 239 kr.

➔ **Dylletuting**, kryddad bland annat med dill. Nr 86462, pris 239 kr.

➔ **Hjärtans fröjd**, kryddad med bland annat mirabeller (plommon), citronmeliss och pomerans. Nr 86688, pris 239 kr.

➔ **Gyllenkröken**, kryddad med bland annat kummin och citrusfrukter. Nr 86783, pris 239 kr.

➔ **Bästergöken**, kryddad med bland annat kanel och ingefära. Nr 87024, pris 239 kr.

➔ **Fjäril Vingad**, kryddad med bland annat fläderblom. Nr 86520, pris 239 kr.

Samtliga finns i Systembolagets beställningssortiment. Enklast beställer du via vår hemsida och hämtar sedan ut dem i närmaste Systembutik. Skriv in granqvistbev.se/ och artikelnumret direkt efter snedstreckat. Då kommer du direkt till respektive drycks egen informationssida.

← TVÅ SNAPSTIPS

Västkustsnaps, med ton av nypon och mörka bär, finns i ordinarie sortiment, både i 500 ml-flaska (Nr 293, pris 235 kr) samt i miniflaska i den röda backen. **Sunnanvind**, med smak av kummin, fläder och citron, finns i den svarta backen samt nu också i 500 ml-flaska (Nr 86752, pris 239 kr).

EKO



Castillo de Alicante 2014

Varunummer: 6709.

Vintyp: Medelfylligt rödvin.

Pris: 69 kronor. **Säljstart:** 1 juni.

Land: Spanien.

Område: Alicante.

Druva: Monastrell med flera.

Producent: Bodegas Bocopa.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🍷 Fruktsyra 🍷 Sträuhet 🍷

* Medelfylligt rödvin med intensiv, körsbärsröd färg. Fruktig doft med toner av hallon och plommon. Stor, rund och varm smak med liten "tuggighet". Passar perfekt till köttretter baserade på gris, nöt och lamm, men även fågel, småvilt, pastarätter samt mildare ostar. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader. Vinet kan lagras i minst tre år, men smakar som bäst nu.

Bodegas Bocopa grundades 1987 när åtta bodegor i området runt vinorten Elda i Alicante i syd Spanien slogs samman. I dag är bodegan en av de ledande ekologiska vinproducenterna i Spanien.

Ett av de första ekovinerna som lanserades på 1990-talet är Castillo de Alicante, som nu kommer till Sverige. *Läs mer om vinet och bodegan på sidorna 4–6.*

Castillo de Alicante består av tre olika druvsorter: 85 procent Monastrell, 10 procent Cabernet Sauvignon och fem procent Merlot.



Porto Krohn Vintage 2007

NYHET 5 JUNI. Rött portvin med fin doft av nötter, russin och mandel. Smak med stor frukt och viss mognad, härlig koncentration av frukt och mörka bär. Passar bra att dricka till nötter, frukt, bakverk, crème brûlée, desserter och ost.

Porto Krohn Vintage ingår i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. Nr 95166, pris 349 kr. För detaljerad info, se granqvistbev.se/95166



Dalva Port Colheita 1982

NYHET 5 JUNI. Rött portvin med angenäm doft av nötter, russin och fikon. Söt, fyllig och druvig smak med koncentrerad frukt. Passar fint till nötter, frukt, bakverk, crème brûlée, desserter samt ost. Ett Colheita vin mognar på fat minst sju år innan det får börja säljas.

Vinet finns i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. Nr 95280, pris 349 kr. För utförlig info, se granqvistbev.se/95280



Dalva Port White 20 YO

NYHET 5 JUNI. Vitt portvin med gyllengul färg, stor doft med inslag av torkad frukt, fikon, honung och sylt. Rik smak med runda, mjuka toner och fantastisk längd. Passar perfekt att dricka som apéritif samt till nötter, ostar, fikon, torkad frukt, rökt skinka och rökt lax.

Vinet finns i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. Nr 95274, pris 349 kr. För detaljerad info, se granqvistbev.se/95274



➔ PERFECT PRESENT TILL 50-ÅRINGEN

Ska du uppakta en blivande femtioåring och är osäker på vad du ska köpa som present? Får vi föreslå en flaska exklusivt portvin av samma årgång som jubilaren? Snyggt förpackad i en trälåda – och med informationsblad i locket.

Portvinshuset Krohn – som bytte ägare för något år sedan och då kapade första delen av sitt tidigare namn Wiese & Krohn – har en stor vinkällare med rariteter från många årgångar.

Krohn 1965 Vintage Port bjuder på doft av nötter, russin och mandel, härligt mogen smak med koncentration av frukt och mörka bär.

Vinet ingår i beställningssortimentet. Nr 77691, pris 1.495 kr. Enklast beställer du det på granqvistbev.se/77691

Är du intresserad av andra årgångar? Hör av dig så kanske vi kan skaffa fram "rätt" år.



FM RIESLING (DEIDESHEIM)

Vita, halvtorra FM Riesling är något av vinkritikernas favorit och får till exempel omdömet **Bästa köp** i Allt om Vin. FM Riesling bjuder på en blommig och fruktig doft med inslag av päron och vingummi, halvtorr, druvig smak med ton av päron, honung och citrus. Passar fint som sällskapsvin, till asiatiska rätter, fisk, skaldjur och bufféretter. Pris 239 kr (3 l). Nr 5844. Om boxen inte finns i din Systembutik, be personalen beställa hem den via Systembolagets varudepåer, vilket normalt tar två arbetsdagar.

Granqvists prisvärda vinboxar



TERRA GRANDE SYRAH-MONASTRELL

Medelfylligt rödvin från Bodegas Piqueras i Castilla-La Mancha i södra Spanien. Sedan flera år arbetar bodegan enligt ekologiska principer. Vinet har tegelröd färg, doft med inslag av mörka bär, örter och vanilj. Fruktig, mogen smak med lång avslutning. Passar utmärkt att dricka till grillat och stekt kött, sallader, pasta, kalla bufféer samt lagrade hårdostar. Terra Grande Syrah-Monastrell får betyget "Prisvärd" i Allt om Vin. Pris 189 kr (3 l). Nr 71125 i beställningssortimentet. Beställ på granqvistbev.se/71125.



LE PREARE PASSATEMPO

Ett medelfylligt rödvin från området runt staden Verona vid Gardasjön i nordöstra Italien. 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 159 kr (2,25 l). Nr 74388 i beställningssortimentet. Beställer gör du enklast på granqvistbev.se/74388.





Minnesbilder från resan: Lennart Granqvist och Neil Todd på Kahurangi Estate. Till höger: En vingård i Wairapa/Martinborough.

Vinspaning i Nya Världen

Världen är full av goda viner! Under ett par månader reste Lennart och Lena Granqvist runt i Nya Världen för att besöka leverantörer och hitta nya "pärlor" till sortimentet.

– Det finns fantastiskt mycket bra vin. De riktiga bottennappen var lätt räknade, säger Lennart Granqvist.

Sedan Lennart Granqvist startade Granqvist Vinagentur – i dag Granqvist Beverage House – för drygt 30 år sedan har produktportföljen stadigt utökats. I början låg fokus på tyska viner, men numera består sortimentet av drycker från i stort sett hela världen.

– Vi har leverantörer i arton länder och producentkontakter i ytterligare ett tjugotal länder, berättar Lennart Granqvist.

Medarbetarna på Granqvist Beverage House har visserligen flitig kontakt med leverantörerna och träffar dem också regelbundet på bland annat mässor och andra arrangemang. Även besök på vingårdar och destillerier runt om i Europa ingår som en viktig del i verksamheten.

Men av naturliga skäl sker besöken ute hos leverantörer i Nya Världen, det vill säga utanför de traditionella områdena i Europa, betydligt mera sporadiskt.

– I Sydafrika och Kalifornien har jag varit, men inte i övriga delar av världen, säger Lennart Granqvist.

Men i höstas packade Lennart och Lena Granqvist för en rejäl rundresa. Under ett par månaders tid – från början av oktober till början av december – besökte de totalt ett femtiotal producenter i USA, Nya Zeeland och Australien, varav ungefär hälften var helt nya kontakter.

Resan gick först västerut med San Francisco som första anhalt. Inte långt från staden ligger de välkända vinområdena Sonoma, Napa Valley, Lodi, Anderson Valley och Russian River Valley.

– I Kalifornien har vi flera befintliga leverantörer som bland annat finns representerade på det finska monopolet Alko. Förhoppningsvis kommer vi med tiden även att kunna lansera några kaliforniska viner i det svenska sortimentet, säger Lennart Granqvist.

Från Kalifornien gick färden vidare till Nya Zeeland – över datumgränsen i Stilla Havet.

NYA ZEELAND BESTÅR AV TVÅ RELATIVT jämnstora öar – Nordön och Sydön – med vinproduktion på båda. På Nordön besökte de flera välkända områden som Northland, Waikato, Hawkes Bay och Wairarapa/Martinborough innan de tog färjan över till Sydön.

Längst upp på nordvästra spetsen av Sydön ligger Nelson, där bland andra Kahurangi Estate har sin hemvist. Vingården drivs av familjen Day och har gjort sig känd för sina friska och smakrika vita och röda viner. Flera importeras av Granqvist och ingår i Systembolagets beställningssortiment samt finns från i höst även i Alkos sortiment.

Granne med Nelson ligger Marlborough, en region som framför allt förknippas med vita viner av bland annat Sauvignon Blanc.

– Nya Zeeland har en påfallande hög kvalitet på sina vita viner. Förhoppningsvis ska vi på sikt kunna komplettera vårt sortiment med några produkter även från Marlborough, säger Lennart Granqvist.

Efter besök i Canterbury/Waipara och Central Otago, världens sydligaste vinregion, gick resan vidare till Australien, där vinproduktionen främst är koncentrerad till South Australia, Victoria och New South Wales, där ett flertal producenter besöktes i bland annat Yarra Valley, Barossa Valley, Clare Valley och McLaren Vale, samt ön Tasmanien.

– På Tasmanien fick vi kontakt med flera intressanta vinerier, men även några whiskydestillerier, däribland Lark Distillery som vi hoppas mycket på inför framtiden, förklarar Lennart Granqvist.

Vilket är ditt intryck av vinbranschen efter rundresan?

– Det finns helt klart massor av bra vin och de riktiga bottennappen var lätt räknade. Men en tydlig trend är att utvecklingen går från tyngre, fatlagrade viner till fräscha, fruktiga viner – och helst ska de vara ekologiska, sammanfattar Lennart Granqvist.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **LENA** OCH **LENNART GRANQVIST**

ARMAGNAC MED ANOR

Armagnac Nismes-Delclou är världens äldsta armagnachus. Första destillatet gjordes 1832.

Nismes-Delclou VSOP är en armagnac av högsta klass. Den bjuder på stor doft med inslag av vanilj, saffran, kokos och valnötter, och en riktigt välbalanserad, intensiv smak med lång avslutning. Du serverar den med fördel efter maten, till mörk choklad, kraftiga desserter och möjligtvis en cigarr.

Basen i Nismes-Delclou är must av de gröna regiontypiska druvorna Ugni Blanc och Folle Blanche som destilleras och får mogna på ekfat i upp till tio år. För att garantera bästa kvalitet gör destilleriet sina speciella 400-litersfat i egen regi. De ekar som växer i trakten har mörkare färg än andra ekar, vilket också gör att den färdiga armagnacen får en mörkare färg.

Armagnac Nismes-Delclou grundades redan 1832 av familjen Castarède, vilket gör det till världens äldsta armagnachus. Familjen har två gårdar i regionen Armagnac i sydvästra Frankrike - den ena ligger på floden Baises strand och den andra i Mauléon d'Armagnac. Där ligger också familjens egendom Château de Maniban som inkluderar 16 hektar odlingar med de tre druvsorterna Ugni Blanc, Folle Blanche och Colombard.

De senaste 20 åren har huset Castarède vunnit en rad priser i såväl nationella som internationella tävlingar.

Armagnac Nismes-Delclou VSOP ingår i Systembolagets beställningsortiment. Nr 86035, pris 359 kr. Enklast beställer du via granqvistbev.se/86035



➔ RIPASSO TILL GRILLAT

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2012 passar perfekt att dricka till sommarens grillrätter. Men även till lagrade hårdostar och mörk choklad med kakaohalt omkring 65 procent. Vinet har stor doft med inslag av fat, russin, tobak och mörka bär. Smaken är utvecklat kryddig med toner av fat och örter. Nr 73779, pris 149 kronor. Beställ det enklast på granqvistbev.se/73779



Välkommen
till femårs-
firande
Skövde
Vin &
Delikatess
i Skövdes
vackra
Kulturhus.

Skövde
Vin & Delikatessmässan

28-29 augusti 2015

Här bjuder en mångfald av utställare inom drycker/viner, choklad, ostar, oljor med mera till en smakfull mäsas.

FÖR MER INFORMATION:

www.dinmasspartner.nu
www.sallskapetskovde.se



Mosels No 1

Moseldalen i sydvästra Tyskland är utan tvekan ett av Europas vackraste områden. Mosel – vars källa ligger i bergskedjan Vogeserna vid Alsace – flyter stillsamt norrut genom Frankrike, Luxemburg och Tyskland innan den når Rhen i Koblenz. Men frågan är om inte den här vyn vid Bremm är nummer ett bland Moseldalens naturupplevelser! Läget i kröken är perfekt för vinodling och här ligger också klosterruinen Stuben. Vid Bremm finns dessutom Europas brantaste vinodling – med en lutning på 65 grader!

Låt dig inspireras och avnjut ett glas **Edition No1 Riesling Kabinett 2012** från Weinkellerei S:t Michael i Moseldalen. Vinet finns i både hel- och halvflaska i ordinarie sortiment. Nr 6274, pris 89 respektive 49 kr.



Riktiga bubblor

Vad kan vara mer festligt än att hälsa gästerna välkomna med ett glas champagne? Vi föreslår **Champagne Cuvée de Pompadour** från det välrenommerade familjevineriet Ellner i Epernay.

Pompadour – som görs av druvarna Pinot Noir, Pinot Meunier och Chardonnay – är torr och passar också fint att dricka till ostron, skaldjur, fisk. En helflaska kostar 209 kr och en magnum (1500 ml) kostar 499 kr. Cuvée de Pompadour finns i beställnings-sortimentet. Enklast beställer du via **granquistbev.se/7395**

På Vinmonopolet i Norge finns dessutom **Champagne Charles Ellner Extra Brut**, Nr 80388, pris 299,90 NOK.

Claessons

CHARKUTERI, Eftr.

Stort utbud av charkuterier och utsökt köttdisk i **egen butik**, vi har det mesta för **kommande grillsäsong!**

Vi utför även legotillverkning efter **ditt eget recept** och rökning av kött och korvar enligt **traditionella metoder** med alspån.

S:t. Olofsgatan 54 - Falköping - www.claessonschark.se - 0515-102 18



SOMMARENS DRINKFAVORIT

Starkvinet **Favaíto Moscato do Douro** blir en uppskattad välkomstdrink på sommarfesten. Det är sött och fruktigt med en smula bitterhet i eftersmaken. Doften är stor och komplex med inslag av lime och mandel.

Favaíto, med en alkoholhalt på 17 procent, levereras av Adegas Cooperativa de Faviaos i orten Faviaos i Duoroflodens dalgång i Portugal. Moscatel Galego är den vanligaste druvan i området och den är också grunden i de starkviner som kooperativet producerar.

Favaíto säljs i multipack med 10 småflaskor á 6 cl. Nr 76321, pris 103 kr i beställningssortimentet. Du beställer enklast via granqvistbev.se/76321

FAVAÍTO TONIC

6 cl Favaíto tonic
1 citron
krossad is

Häll upp en flaska Favaíto i ett glas med en halv skiva citron. Ausluta med tonic.

→ **Fler drinkar på granqvistbev.se/76321**

→ Independent bottlers spårar whiskyrariteterna

Granquist Beverage House har ett stort sortiment exklusiv whisky. Du hittar samtliga sorter under rubriken "Skotsk whisky" i den inhäftade sortimentsfoldern.

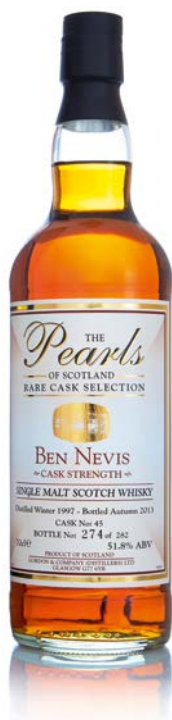
– Vi samarbetar med Gordon & Company och Speyside Distillers/Harvey's of Edinburgh. Båda arbetar som så kallade independent bottlers, säger Johan Granquist, vd för Granquist Beverage House.

Independent bottlers har som affärsidé att spåra upp och köpa ätråvärda fat kvalitetswhisky för lagring, buteljering och försäljning. De producerar alltså inte whisky i egen regi.

– Pearls of Scotland och Scott's Selection heter de varumärken som våra två "oberoende buteljerare" arbetar med, säger Johan Granquist.

För detaljerad information – och även beställning – titta in på granqvistbev.se/sortiment/whisky/

Flaskan på bilden: **Ben Nevis 1997 Single Malt 15 YO**. Nr 84867, pris 1.109 kr.



VINCONTORET



Starta VinContor!

Kom till vårt informationsmöte i Tidaholm den 26 juni kl 18.00

VinContoret finns i dag på tio orter. Men vi siktar på att bli Sveriges ledande företag för dryckesevent. Vi erbjuder dig ett starkt koncept i en spännande bransch. Häng med!

Vi söker dig som redan arbetar med drycker eller provningar. Vi vill även ha kontakt med befintliga verksamheter där dryck är ett naturligt inslag. Kanske driver du i dag en konferensanläggning som redan arrangerar dryckesevent för kunder via andra samarbetspartners? Då vill vi höra från dig!

Välkommen till oss på Vulcanön i Tidaholm fredagen den 26 juni klockan 18.00, så får du veta mer om oss och vårt mål att skapa 70 VinContor i Sverige! Max 30 personer (personlig anmälan). Först till kvarn gäller. Anmäl dig i dag via e-post till sverige@vincontoret.se eller ring 0200-120 320.

NYTT VINCONTOR I HELSINGBORG – OCH NYA ÄGARE I KARLSTAD



Joakim Lassen och Maria Rödlund driver sedan en tid tillbaka VinContoret Helsingborg. Kontakta dem på tel 0708-97 00 18 eller via helsingborg@vincontoret.se.

I Karlstad drivs VinContoret nu av fyra nya ägare: Johan Skogström, Hans Söderberg, Jan Leandersson och Anders Höjer. Du når dem på tel 054-402 18 88 eller karlstad@vincontoret.se. Läs mer på vincontoret.se.

➔ PÅ GÅNG I SOMMAR & HÖST

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

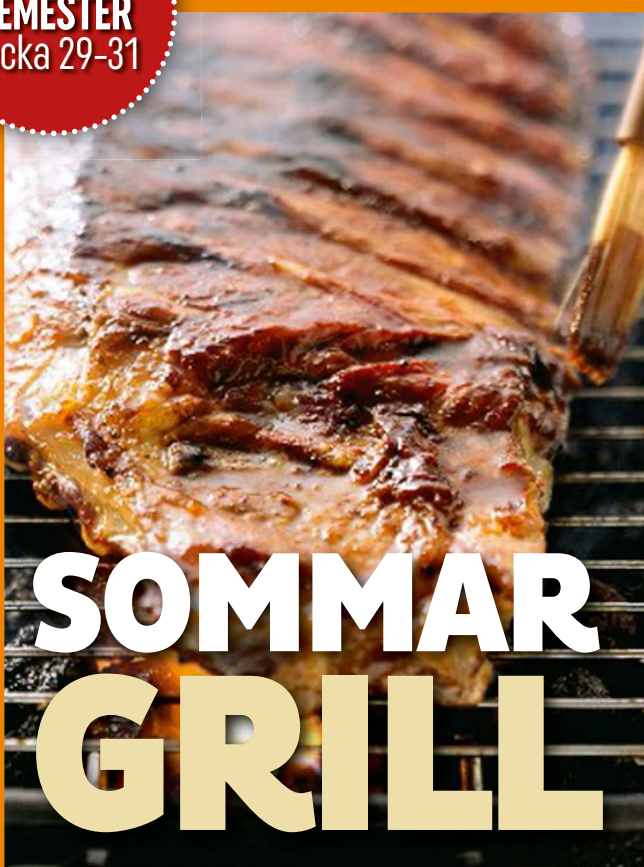
Boka plats online på alla evenemang via vår uppdaterade webbplats, www.vincontoret.se/tidaholm

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.

Stängt för
SEMESTER
vecka 29-31



SOMMAR GRILL

*...med läckra
räkor därtill!*

Välkommen att avnjuta vår härliga sommarbuffé med grillat kött, fisk, skaldjur och många goda tillbehör (bland annat sallad, potatis, frukt, såser, smör och bröd). Pris 299 kr per person. Barn 0-4 år äter gratis, 5-12 år betalar halva priset. Drop in i mån av plats, men boka gärna bord på 0502-25 00 00 för att säkert veta att ni får plats.

- ➔ Onsdag 10 juni, kl 18
- ➔ Onsdag 17 juni, kl 18
- ➔ Onsdag 24 juni, kl 18
- ➔ Fredag 26 juni, kl 18
- ➔ Lördag 27 juni
- 2 sittningar, kl 16 + 19**
- ➔ Onsdag 1 juli, kl 18
- ➔ Fredag 3 juli, kl 18
- ➔ Lördag 4 juli
- 2 sittningar, kl 16 + 19**
- ➔ Onsdag 8 juli, kl 18
- ➔ Torsdag 9 juli, kl 18
- ➔ Fredag 10 juli, kl 18
- ➔ Onsdag 5 augusti, kl 18
- ➔ Fredag 7 augusti, kl 18
- ➔ Lördag 8 augusti
- 2 sittningar, kl 16 + 19**
- ➔ Lördag 15 augusti
- 2 sittningar, kl 16 + 19**
- ➔ Fredag 21 augusti, kl 18
- ➔ Fredag 28 augusti, kl 18
- ➔ Lördag 29 augusti
- 2 sittningar, kl 16 + 19**
- ➔ Lördag 5 september
- 2 sittningar, kl 16 + 19**

VINCONTORETS SOMMARFEST LÖRDAG 13 JUNI

För 9:e året hälsar vi välkommen till VinContorets Sommarfest (som vanligt är det gratis entré)! I år med inriktning på öl och whisky. Till vår trädgård har vi bjudit in ett antal mikrobryggerier med öl för proumsmakning och du kan också bekanta dig med Granquist Beverage House's många whiskysorter.

Ronnie Hellström presenterar sitt uppmärksammade vin och du kan också handla exempelvis surdegsbröd, ost, praliner och charkuterier direkt av lokala mathantverkare.

Prouningsstånden har öppat mellan klockan 12.00 och 20.00. Den som önskar prova har möjlighet att köpa tio stycken prouningskuponger för 100 kr. Hela dagen serverar restaurangen mat från en mindre meny, bland annat grillat. Restaurangen är öppen kl 12.00-22.00. Servering av mat kl 12.00-21.00 (ingen bordsbokning).

För detaljerad information, se vincontoret.se/tidaholm



LYXLÖRDAGAR PÅ VINCONTORET 19 SEPT + 24 OKT

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 vinpaketet väljer du själv drycker från vår dryckeslista. Åt en trerätters för 425 kr per person eller en tuårätters för 355 kronor 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.



Kräfftiskepaket med boende

Lördag 22 augusti

Välkommen att fiska kräftor i ån Tidan utanför vårt hus. Vi erbjuder två olika paketlösningar där det första passar utmärkt för barnfamiljen medan det andra är utformat för vuxna kräftfiskare! Läs mer om paketen och boka på vår sida för kräftfiskepaket. <http://tidaholm.vincontoret.se/su/kräftfiskepaket.aspx>

Konstnatten fredag: En ouvertyr!

Fredag 25 september

Maria Allohs sköna konstverk tillsammans med något gott att dricka och lite god mat? Öppet kl 18.00–23.00 i både restaurangen och utställningen. Priser enligt meny. Drop in, men boka gärna bord via vår hemsida eller på 0502-25 00 00 för att säkert få plats.

Konstnatten

Lördag 26 september

I samarbete med konstnären Maria Alloh bjuder vi in till ett spännande möte mellan goda drycker, god mat och hennes vackra skapelser. Hon kommer att visa olika sidor av sitt konstnärskap vilket ger alla något att njuta av, fundera över eller enbart reagera på. Maria Alloh visar sin konst kl 12.00–01.00. Restaurangen har öppet kl 12.00–24.00. Priser enligt meny. Drop in, men boka gärna bord via vår hemsida eller på 0502-25 00 00.

Dryckesprovarkväll

Lördag 3 oktober kl 18.00

Vi dukar upp en minimässa med vin, öl och sprit. Strosa runt i våra vackra lokaler och prova de drycker du själv finner intressanta. Våra duktiga prouningssledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. I priset, **449 kr per person**, ingår fem kuponger som du använder till prouning. Dessutom en matbiljett till kvällens enklare buffé samt en biljett som gäller för ett glas vin eller en öl till maten. Buffén står framdukad kl 18.30–22.00 med sittningar klockan 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Prouningsstationerna är öppna kl 18.00–23.00. Själuklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Gourmetkväll: Tricolore – det stora slaget om Italien!

Lördag 10 oktober klockan 18.00

Veneto, Piemonte, Toscana eller Puglia – från vilket område kommer egentligen de bästa italienska vinerna? Går det ens att utse en vinnare i slaget om landet med fantastisk

WHISKYPROVNING

Lördag 14 november kl 16.00 och/eller kl 18.00

Vi öppnar vår whiskybar för en prouningssomgång! En minimässa där du strövar runt och provar de sorter du tycker verkar intressanta. Du kan prova whisky direkt från vårt 24-åriga Speysidefat som nyligen köpts in.

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



Den sittande prouningen av fem whiskysorter samt kvällens buffé kl 18.30 kostar 495 kr.

Whiskyprovarkvällen kostar även den 495 kr. I priset ingår tio whiskykuponger som du använder för att prova de 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 sittning i samband med bokningen. Prouningsstationerna är öppna kl 18.00–23.00. Själuklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. OBS! Begränsat antal deltagare – boka direkt via vår hemsida eller 0502-25 00 00. Om du önskar starta med en sittande prouning och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset 795 kr inklusive buffé.

mat och suveräna viner? Välkommen till en kväll tillägnad Italien! Tillsammans provar vi Amarone, Barolo, Chianti Classico och ett gott rödvin från Puglia. Därefter slår vi oss ned i vår matsal för att avnjuta en femrätters gourmetmiddag, inspirerad av de områden vars viner vi lärt känna. Till varje rätt ingår ett glas noga utvalt vin. **Pris 1.695 kr per person.** Boka via vår hemsida eller på 0502-25 00 00.

Om du önskar är du välkommen på en kopp kaffe/te samt en smörgås och en liten kaka. Serveras på VinContoret kl 14.00–15.00. Pris 100 kr/person.

Vilt och vin

Lördag 17 oktober kl 18.00

Hösten är här och skog och sjö lockar med många härliga delikatesser. Vi bjuder in till en gourmetkväll baserad på skogens och sjöns skafferier – allt noggrant komponerat med vår unika dryckeslista. Prouning av fyra mustiga viner passande till vilt, tre rätters smakfull middag inklusive tre glas gott vin till maten. **Pris 1.595 kr per person.** Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Om du önskar är du välkommen på en kopp kaffe/te samt en smörgås och en liten kaka. Serveras på VinContoret kl 14.00–15.00. Pris 100 kr/person.

Ölprouning - i malten och humlens förlovade land!

Lördag 24 oktober kl 17.00

Aldrig har intresset för öl varit så stort som nu! Den här kvällen anordnar vi åter vår populära ölprouning. Tillsammans går vi igenom sex sorters öl och får en inblick i konsten att brygga 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 Lyxlördag på VinContoret!

Kalla kårar

Lördag 31 oktober kl 18.00

När oktobermörkret sluter sig kring VinContoret hälsar vi välkomna till vårt gårdshus för en prouning av mytomspunna rödviner. Lär dig prouningens ädla konst tillsammans med vår prouningssledare och lyssna samtidigt till vinernas spännande historia. Efter prouningen förflyttar vi oss till vår matsal, där du serveras 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. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Röd avgång

Lördag 7 november kl 18.00

Lär känna goda viner samtidigt som dina kunskaper sätts på prov! Tillsammans ger vi oss av på en resa till olika städer och vingårdar. Er uppgift är att lista ut vart vi är på väg. Ni får lära känna de olika resmålen genom era smaklökar, samtidigt som ni testas i historia, geografi och sport. När vi har tävlat klart tar vi för oss av kvällens goda buffé. Till maten ingår ett glas vin eller en öl. **Pris 995 kr per person.** Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.





Blå flaska för soliga dagar

Sunny Days är ett vitt, halvtorr vin från Tyskland med riktigt lågt pris! Passar perfekt att avnjuta soliga dagar.

Vinet bjuder på fruktig, medelstor smak med inslag av ananas och mandel. Smaken är fruktig med toner av citrus, honung och äpplen. Sunny Days passar bra som bordsvin till de flesta lättare rätter samt som sällskapsvin. Vinet, som produceras av St. Michael Weinkellerei, görs av druvorna Silvaner (40 procent), Müller-Thurgau (40 procent) och Kerner (20 procent). Nr 70147, pris endast 59 kr i beställningssortimentet. Du beställer det enklast via nätet, granqvistbev.se/70147

Vinn finalplats i Golfhäftet Trophy på Bro Hof Slott

Gillar du golf – se hit! Nu har du chansen att vinna två platser i finalen i Golfhäftet Trophy på Bro Hof Slott Golf Club den 27 juli.

Golfhäftet Trophy är en av Nordens största och mest uppskattade amatörtävlingar i golf.

Vinfo har två platser som vi lottar ut. En läsare vinner – men det gäller att kunna svara på följande fråga: **I vilket land produceras Rosalie Rosé?**

Vinnare med sällskap får sedan vara deltagare i golftävlingen på eftermiddagen den 27 juli. Logi i dubbelrum på centralt hotell i Stockholm natten före ingår liksom transfer till och från golfbanan samt lunch under dagen.

Mejla svar samt ditt namn, adress och telefonnummer till tauling@vinfo.se senast 22 juni 2015.

FINT MED FISK

Ett vin som kommer från Trout Valley (forelldalen) bör givetvis passa fint till fisk. Det gör också **Trout Valley Chardonnay 2014** från Kahurangi Estate i Nelson på Nya Zeelands sydö. Vinet har en frisk doft med inslag av tropiska fukter och smörkola, rik smak med fina toner av nötter, citrus och smör. Det passar utmärkt till rökt fisk – exempelvis forell, skaldjur, matiga sallader och lättare köttträtter.

Chardonnayvinet är ett av fem nya viner från Kahurangi Estate i beställningssortimentet. Bland de övriga finns till exempel en Riesling och en Pinot Noir. För utförlig information om respektive vin – se granqvistbev.se. Sök på "Trout Valley" så kommer du rätt direkt.

Trout Valley Chardonnay kostar 125 kr (Nr 78436). Beställ vinet enklast via hemsidan: granqvistbev.se/78436



➔ MYCKET GOTT, TYCKER TASTELINE

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese är en riktig klassiker som funnits på Systembolaget i mer än 20 år. Du hittar vinet, som nu finns i årgång 2012, i de flesta Systembutiker.

I en artikel om Riesling som bra matvin ger nätsajten *Tasteline* Deidesheimer Herrgottsacker fina utsord: "Frisk syra samlas med kännbar sötma, om än i elegant tappning som lindrar hetta i maten. Vi gillar tonerna av inlagda päron, passionsfrukt och tuttfritti som blir till lätttrycket och mycket gott. Honungskarameller lurar i eftersmaken. Serveras väl kylt för bästa spänst!"

Nr 5042, pris 99 kr i ordinarie sortiment.



➔ Rött från Österrike

Österrike förknippas mest med krispiga, smakrika vita viner gjorda på gröna druvor som exempelvis Grüner Veltliner.

Men alplandets duktiga vinmakare gör också röda viner av god kvalitet. Ett exempel är **Kremser Sankt Laurent 2011** från Winzer Krems i Kremisdalen vid Donau, inte långt från Wien. Det rubinröda vinet bjuder på fruktig doft med bärtoner samt fruktig och rund smak med trevlig avslutning.

Kremser Sankt Laurent passar utmärkt till lättare köttträtter, matiga sallader, pastarätter och ost. Nr 84772, pris 149 kr i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/84772



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.granquistbeu.com info@granquistbeu.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 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 loungers/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
Finland



Tord Norman
Säljare Stockholm och Mälardalen



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt grossistkontakter



Jennifer Petersson
Marknadskordinator



Lena Granqvist
Konferensansvarig
Tidaholm



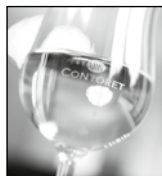
Lise-Lotte Holmberg
Bokningskordinator
Tidaholm, Borås,
Jönköping samt Mässor

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



HELSINGBORG
Joakim Lassen
Tel 0708-97 00 18



KARLSTAD
Johan Skogström
Tel 054-402 18 88



TIDAHOLM
Lise-Lotte Holmberg
Tel 0502-25 00 00



UPPSALA
Tommy Lennartsson
Tel 070-338 22 05



VÅXJÖ
Göran Stenberg
Tel 0703-69 91 45



ÖRNSKÖLDSVIK
Mats Jonsson
Tel 0660-21 15 60



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45



ETT RIKTIGT HÖJDARVIN

Hur smakar viner på hög höjd – exempelvis uppe på Kilimanjaro? Det vet James Cluer. Han är Master of Wine och därmed en av världens främsta vinkännare. Dessutom äventyrare av stora mått.

När flygbolaget Qatar Airways frågade om han kunde utvärdera deras vinlista gick James Cluer riktigt grundligt tillväga. Han packade åtta olika viner i en ryggsäck och gav sig i väg mot toppen på Kilimanjaro i norra Tanzania tillsammans med bergsguiden och medprovsmakaren Hubert Henry.

Efter en veckolång vandring nådde de toppen på 5 895 meters höjd och inledde provningen. De konstaterade att de flesta vinerna smakade bra, även om de medhavda champagnerna skummade över mycket mer än de skulle.

Duon avslutade provningen med det ädelsöta **Chateau Derezsla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2008** från Tokaji i Ungern samt ett portvin. Och kunde konstatera att tokajern var ett riktigt höjdarvin – även på världens tak.

På interkontinentala flygningar kan viners smak och doft uppfattas på annat sätt än på marken och det trodde James Cluer hade mer att göra med torr luft i kabinen – som påverkar doft- och smaksinnena – än den höga höjden över marken. Vilket också bevisades.

Vill du prova höjdarvinet på lägre nivå? Årgång 2009 finns på Systembolaget och kostar 179 kr. Nr 2901.



→ VINFO BLIR MER DIGITAL. MEJLA OSS DIN E-POSTADRESS!

2016 blir distributionen av Vinfo mer digital. Sedan flera år tillbaka finns tidningen också i en digital version som fungerar i dator, mobil och läsplatta. Men vi vill gärna att fler läsare utnyttjar de digitala versionerna.

Mejla oss ditt prenumerationsnummer (se högst upp på denna sida) och din e-postadress så får du besked när den digitala versionen kommer ut. Vår adress är pren@vinfo.se.

→ LÄS DIGITALA VÄRNUMRET

På granqvistbev.se hittar du Vinfos digitala marsnummer. I det kan du bland annat läsa om grappa – styrketåren som blev trenddryck.

FIN KOMPIS TILL GRILLAT

När Dagens Nyheters Sanna Blomquist tipsar om de bästa dryckerna till grillat väljer hon gärna ett torrt, vitt vin från Franken till det heta och kryddiga: **Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken 2013** från Weingut Brennfleck.

”Druvan Silvaner är en något mer aromatisk version av Riesling. Här rymms vita blomster med krispiga äpplen, citrusskal och viss mineralitet. En liten restsötma som välkomnar lätt chilihetta till den sesamgrillade laxen”, skriver hon.

Weingut Brennfleck grundades redan 1591. Utmärkelserna duggar tätt och i år är vineriet med på tidskriften Feinschmeckers lista över Tysklands bästa vinmakare.

Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken 2013 finns i ordinarie sortiment. Nr 5376, pris 101 kr. För mer information, se granqvistbev.se/5376

VI SES VÄL PÅ EN MÄSSA?

I höst ställer vi ut på dessa mässor:

→ **Öl och Whiskymässa Falkenberg**

21–22 augusti (olowhisky.se)

→ **Skövde Vin- och delikatess**

28–29 augusti (dinmasspartner.nu)

→ **Vin i Västerås**

18–19 september (viniuasteras.se)

→ **Smaka på Åhaga i Borås** 16–17 oktober (smakapaahaga.se)

→ **Vin i Linköping**

16–17 oktober (vinilinkoping.se)

→ **Borlänge Öl- & Whiskymässa**

13–14 november (borlangeolwhisky.se)

→ **Örebro Öl- & Whiskymässa**

27–28 november (conventum.se/oow)

