

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 3 SEPTEMBER 2015

#67

VinInfo

**OH LÅ LÅ,
LOIRE!**

Första vinet från
Château d'Eternes

**HÖSTPREMIÄR FÖR
RHUM SELECTION**

Stefano Cottini gläds
åt sina växande druvor
som så småningom
ska bli Amarone.

Lycklig vinmakare i

VALPOLICELLA



Välkommen till VinContoret!

Spännande och lärorika provningar och goda upplevelser.
Höstens alla 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.



Snaps kräftor

Kräftor kräva dessa drycker, röt Albert Engström 1922. Vi håller med och tycker att snapsbackarna är perfekta till kräftorna.

Om du ställer fram några av Granqvists snapsbackar på kräftbordet kan gästerna välja vilken smak de vill prova till klorna. **En back snaps "Röda Backen"** finns i så gott som alla Systembutiker över hela Sverige. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Västkustsnaps, Smålandssnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs Kornbrännvin. Den röda backen (Nr 141) kostar 289 kr.

Komplettera gärna med **En back snaps "Svarta backen"** (Nr 85808, pris 289 kr), som finns i beställningssortimentet.



Den svarta backen innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Sunnanvind, Dylletuting, Hjärtans Fröjd, Gyllenkröken, Bästergöken och Fjäril Vingad. Enklast beställer du backen via vår hemsida, granqvistbev.se/ 85808



➔ FRUKTIGT EKOVIN FRÅN ALICANTE

Castillo de Alicante 2014 är ett ekologiskt, medelfylligt och fruktigt rött vin av druvorna Monastrell (85 procent), Cabernet Sauvignon (10 procent) och Merlot (5 procent).

Monastrell ger vinet en tydlig medelhavs-karaktär samtidigt som Cabernet Sauvignon tillför en viss kryddighet och Merlot ger vinet en mjukare och rundare känsla.

Castillo de Alicante har en intensiv färg med inslag av purpur och körsbärsrött. Doften är läkert fruktigt med toner av hallon och plommon och smaken stor, rund och varm med liten "tuggighet".

Vinet, som produceras av Bodegas Bocopa i Elda, nordväst om Alicante, passar utmärkt att servera till kött-rätter baserade på gris, nötkött och lamm samt till fågel, småvilt, pasta och milda ostar. Du hittar Castillo de Alicante i de flesta Systembutiker. Nr 6709, pris 69 kr.

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@wghh.se. Redaktör och förgivare: **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, 2015.

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

Mathilde Giraudet
är vinmakare på
Château d'Eternes
i Saumur i Loire.



OHIÅLÅ,

LOIRE

Château d'Eternes Saumur Rouge 2014 är en av höstens nyheter på Systembolaget. Det är ett fruktigt rödvin från ett tusenårigt vinslott i Loiredalen, Frankrikes trädgård.

Loire är Frankrikes längsta flod – omkring hundra mil – och den rinner rakt genom landet från öster till väster. Vinområdet Loire följer flodens sträckning och består av delområden med helt olika karaktärer. Längst i öster finns de mest kända – Sancerre och Pouilly-Fumé. Här görs företrädesvis vita viner på Sauvignon Blanc-druvor men även röda Pinot Noirer och en del rosévin.

Nedströms ligger Touraine som är bekant för sina vita Vouvray-viner och de röda Chinon och Bourgueil. Dominerande druvor är Chenin Blanc och Cabernet Franc. De vita vinerna kan vara torra eller söta, medan de röda är läckra med fin karaktär från Cabernet Franc-druvan. Den har vissa likheter med släktingen

Cabernet Sauvignon, men i Loire finns drag av paprika och en ton av gräs som gör vinerna lätta att känna igen.

Sedan följer Anjou och Saumur som brukar kallas Frankrikes trädgårdar, bland annat med tanke på många frukt- och bärödlingar. Även i Anjou är det Chenin Blanc som dominerar och i Saumur är det Cabernet Franc. En hel del rosé kommer härifrån och området är också känt för sina mousserande viner.

Framme vid utloppet i Atlanten ligger Pays Nantais, området runt staden Nantes. Där görs friska Muscadet-viner av druvan de Bourgogne, som oftast går under beteckningen Muscadet.

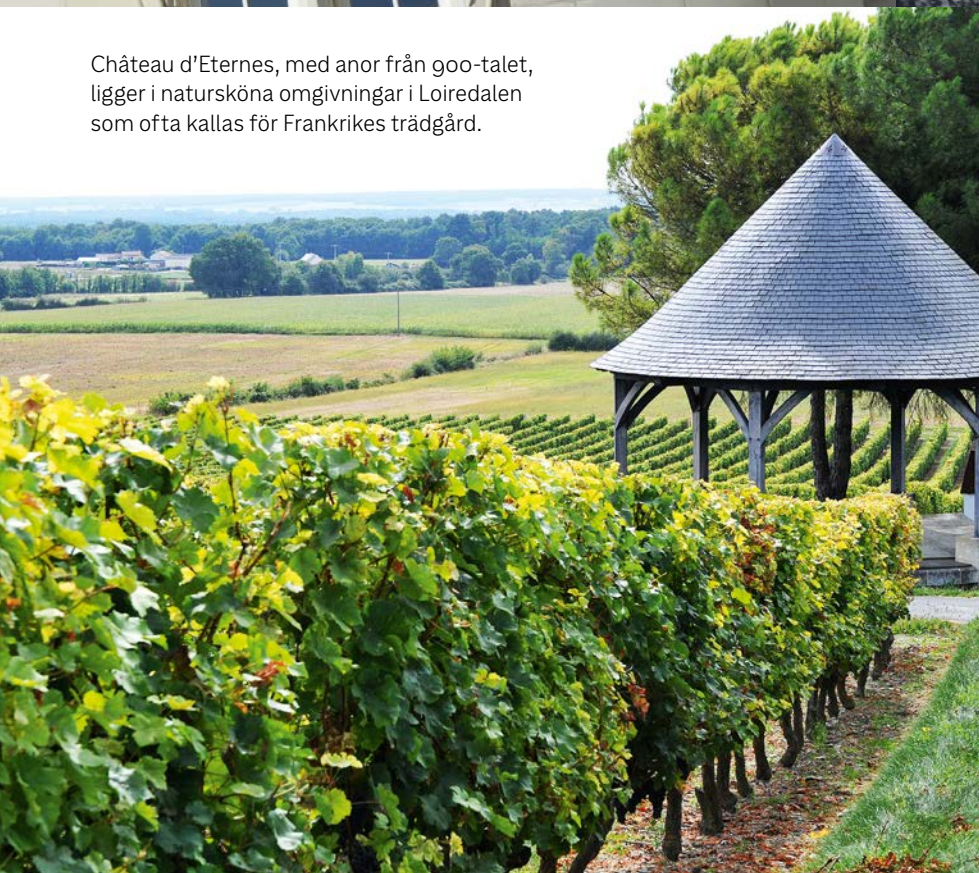
Som turistmål är Loiredalen oslagbar med omkring 400 (!) slott att besöka, varav Chenonceau, Blois eller Chambord är bland de mest kända. En stor del av dalen är med på Unescos världskulturarvslista och ses som något av Frankrikes historiska juvel.

CHÂTEAU D'ETERNES LIGGER NÅGRA MIL utanför Saumur, ungefär halvvägs till Tours. Slottet har anor så långt tillbaka som 900-talet och var i kyrkans ägo fram till franska revolutionen 1789. Det har bytt ägare många gånger under åren men sedan 1992 är Robert Marteling slottsherre och tillika borgmästare i byn Eternes. ➔

NYHET



Château d'Eternes, med anor från 900-talet, ligger i natursköna omgivningar i Loiredalen som ofta kallas för Frankrikes trädgård.



➔ **PREMIÄR
FÖR SAUMUR
ROUGE 2014**

Château d'Eternes Saumur Rouge är en av septembers nyheter på Systembolaget. Det är ett fylligt rödvin som till 100 procent görs på Cabernet Franc-druvor. Doften är stor med inslag av mörka bär, smaken är rik och harmonisk med finstämda tanniner.

Druvorna plockades i oktober 2014 och fick efter noggrann selektering jäsa – med ständig omrörning för bästa möjliga skal-kontakt – under 19 dagar. Den malolaktiska jäsningsen gjordes i december innan vinet fick vila i ståltank sex månader innan det tappades på flaskor.

Saumur Rouge passar fint till de flesta köttträtter samt lagrade hårdostar. Finns i ett stort antal Systembutiker landet runt. Nr 2273, pris 86 kronor.

Snart ska vi gå över helt till ekologisk produktion. ”

Med stor energi – och mycket pengar – har han låtit renovera både slott och vingårdar. Ett kapell vid infarten till slottet påminner om den kyrkliga historien och tanken är att delar av slottet snart ska bli tillgängligt för besökare som vill uppleva vineriet och bo i slottsmiljö.

Vinodlingarna omfattar 35 hektar och består till största delen av den blå Cabernet Franc, men här finns också den gröna Chenin Blanc.

2013 bildades Loire Vins Domaine av fyra vinintresserade slottsägare som vill lyfta områdets viner till nya höjder. Mathilde Giraudet anställdes som vinmakare och med henne i spetsen har kvaliteten höjts avsevärt över hela linjen.

– Jag kommer ursprungligen från Picardie i norra Frankrike och har alltså ingen anknytning till vinvärlden, berättar hon för Vinfo. Det var först på universitetet, där jag studerade biokemi, som jag upptäckte vinet.

EFTER AVLAGD EXAMEN KOMPLETTERADE Mathilde Giraudet med en önologutbildning på vinskolan i Reims. Hon blev inte kvar i Champagne utan hamnade istället i Cognac där hon arbetade några år:

– 2004 kom jag till Anjou och blev ansvarig för driften av Bois Mozé, ett av de fyra slotten som ingår i Loire Vins Domaine-gruppen.

Sedan tiden som student hyser Mathilde Giraudet stor respekt för naturen och det som påverkar miljön. Tankarna på det viktiga arbetet med jorden är något hon nu har med sig till de fyra egendomarna som hon ansvarar för.

– Vi samarbetar med organisationen Terra Vitis för att dokumentera varje steg i förändringsprocessen. Vi har minskat skördeuttaget rejält för att på så sätt få bättre druvkvalitet, vi har börjat med sorteringsbord för att kunna sortera druvorna noggrant, vi avstjäklar givetvis alla



Château d'Eternes vinodlingar omfattar 35 hektar. Vanligaste druvan är Cabernet Franc.

druvor och vinifierar dem så skonsamt som möjligt. Vi har bytt ut alla pumpor i vineriet, experimenterar med naturlig jäst och målet är att så småningom bara använda oss av den. Slutmålet är en helt ekologisk vinproduktion.

Hon tycker det fungerar bra att ha ansvaret för fyra vinanläggningar. Det mesta av arbetet sker på Château de Varrains och avståndet mellan de olika slotten är som högst sju mil. Till sin hjälp har Mathilde Giraudet ett erfaret gäng som varit med länge både i vingårdar och i källare.

– Jag brinner för appellationen Anjou-Saumur och det är synd att den är så okänd. Här finns det verkligen oupptäckta skatter!

Mathilde Giraudet är glad att vinet kommer till Sverige. Men La Suède är nästan okänt land för henne – det enda hon säkert vet är att alkohol säljs i statligt ägda monopolbutiker...

TEXT **CLAES LÖFGREN** FOTO **LOUISE OLIGNY**



➔ MUMS TILL DESSERTEN!

Ungerska Chateau Dereszla anses vara en av världens främsta producenter av aszú-vin, det vill säga ädelsöta viner från Tokaj i Ungern. Under åren har företaget – som representeras av Granqvist Beverage House i Norden – fått många prestigefyllda utmärkelser. Ansedda vintidskriften Wine Spectator har till exempelvis gett vin från Dereszla 95 av 100 poäng.

I Systembolagets ordinarie sortiment finns **Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2009**. Det är ett bärnstensfärgat vin med frisk doft av aprikos, mandel och honung. Smaken är söt och frisk med inslag av fat, aprikoser, apelsiner, kokos, saffran och honung. Passar perfekt att dricka till mögelostar, fruktdessarter, gåslever och paté. Om vinet inte finns i din Systembutik, be personalen beställa hem det. Nr 2901, pris 179 kronor.

Bakgrundsbilden är från Chateau Dereszlas stora lagringskällare, där ett rejält lager mögelsvamp täcker flaskorna.





HERRGOTTSACKER HÅLLER FORMEN

Hur skiljer sig karaktären åt på samma vin men från olika årgångar? Granqvist Beverage House genomför med jämna mellanrum så kallade vertikallprovningar med flera årgångar av ett och samma vin.

- Ingen årgång är den andra lik. Vin är en levande produkt som påverkas av väder, vind, vinifieringsteknik och givetvis lagringstid, säger *Dan-Axel Flach*, inköpare hos Granqvist.

Nyligen vertikallprovades storsäljaren Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese, ett vitt halvtorr vin från Winzerverein Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Vinet är framställt av noga selekterade druvor från ett specifikt vingårdsläge med en särpräglad terroir, så kallat "einzellage", i det stora vinområdet Forsten Mariengarten.

Provningsen, där även kooperativets direktör *Gerald Niederberger* deltog, omfattade sju årgångar - 2004, 2007, 2008, 2010, 2011, 2012 och 2014. Som väntat upptäckte provningspanelen flera karaktärskillnader, som till exempel att 2010 har en betydligt mer markant syra än andra årgångar.

- Vi kom också fram till att vinet behöver minst fyra till sex år på sig för att nå sin topp. Den absolut bästa årgången var 2009. Samtidigt är det givetvis en fråga om tycke och smak. Själv föredrar jag äldre halvtorra viner med utvecklade undertoner av frukt och petroleum, medan andra helst vill ha unga, friska viner, säger *Dan-Axel Flach*.

Det är restsötman i vinet som ligger bakom den goda lagringsdugligheten. Ju sötare vin, desto längre hållbarhet.

- Årgång 2014, som finns i Systemets ordinarie sortiment (Nr 5042, pris 99 kr), har en hållbarhet på minst tio år under förutsättning att vinet förvaras mörkt och svalt, helst med en temperatur på 10-12 grader, förklarar *Dan-Axel Flach*.

TEXT **LEO OLSSON**

Mekelmäss Konstnatten

FALKÖPING - TIDAHOLM

25-27 september



Konstnatten firar 15 år

Tidaholm och Falköping bjuder till kulturfest. Upplev Konstnatten med hundratals utställare, mysiga matställen och maffiga kringarrangemang.

tidaholm.se
matokultur.se

Digitalt hantverk

dataspelsgrafik som konst
Spelföretag från Gothia Science Park i Skövde tar Konstnatten till en ny nivå på Tidaholms Museum.

Tidaholm Art in light

utomhuskonst i centrum
Upplev Konstnatten längs Tidan med belyst vatten och konst.

Kulturarena tomtens kalkbrott

urban art fair
Besköpa gigantiska konstverk på kalkbrottets väggar. En magisk upplevelse med belysning av både konst och miljö.



Skarborgs bästa kulturupplevelse 2014
Sveriges Radio P4 Skarborg
"Folkets röst"



TIDAHOLM

Par i vin

Semester är inte aktuellt för Mary och Stefano Cottini. Paret är alltid i tjänst i familjevineriet i Fumane i Valpolicella. Många andra vinmakare brukar ta lite ledigt i början av året, men då måste de ta hand om de torkade druvorna som så småningom ska bli Amarone.

Fumane är en av de fem viktiga vinorterna i Valpolicella Classico-området i Veneto, öster om Gardasjön i norra Italien. En tisdagförmiddag mitt i sommaren är Fumane en stillsam plats och nästan ingen är ute. Termometern visar 23 grader. På håll hörs motorljudet från en traktor i vinodlingarna, en polisbil rullar sakta förbi torget och stannar utanför baren "Barraca dal Beppe".

Men hos Azienda Agricola Scriani på Via Ponte Scivan är det full fart. Stefano Cottini har precis kommit tillbaka efter en inspektionstur i odlingarna, Mary Cottini går igenom dagens sysslor med personalen och en tidig kund bär vinlådor till sin bil.

– Först ska vi ta en titt på våra nya vinmarker, säger Stefano Cottini och kör fram sin svarta Porsche Cayenne. Vi har länge försökt köpa till mark och har äntligen lyckats, berättar han under färden till Tenuta Monte Corno, ett par mil söderut från Fumane.

De nya odlingarna omfattar tre hektar och hade missköts i flera år av den tidigare ägaren, som slutligen gick i konkurs.

– Men nu har vi rustat upp dem och i höstas kunde vi bärga den första skörden. Resultatet är tre vita viner i lätt och frisk stil, berättar Stefano Cottini. Vi presenterade dem i början av sommaren och nu ska det bli spännande att se vad kunderna tycker.

Men det är de röda vinerna som är Scrianis signum. Företaget star-

tades i början av 1960-talet och bar släktnamnet Cottini fram till för ett tiotal år sedan då Mary – ursprungligen från Schweiz – och Stefano – en bygdens son – tog över.

Båda arbetar hårt och är i princip aldrig lediga, även om Mary Cottini drar sig till minnes några dagar på stranden i Rimini förra sommaren. Eller om det var året innan...

– När andra åker till Gardasjön för att sola och bada åker jag dit för att leverera viner, säger Stefano Cottini och skrattar. Kopplar av gör jag på söndagarna när jag vandrar i vinodlingarna.

Scrianis vinodlingar i Valpolicella – totalt åtta hektar – är planterade i områdets traditionella pergolasystem.

– Druvorna trivs bäst i vindskyddade lägen och i så lite direkt solljus som möjligt, precis som det blir i en pergola, säger Mary Cottini. Vi varierar mellan enkel (vinrankor på en sida av pergolans stomme) och dubbel pergola (rankorna växer åt båda håll och bildar tak.

SCRIANI ODLAR TRAKTENS KLASSISKA DRUVOR, det vill säga Corvina, Molinara och Rondinella. I de terrassbyggda odlingslotterna med namn som Bosco, Mandolari och Carpanè, växer också Croatina, Corvinone och Oseleta.



Sommartid är det lugnt
och stillsamt i Fumane.



➔ 4 FINA VINER FRÅN SCRIANI

Det finns fyra viner från Azienda Agricola Scriani i Systembolagets beställningssortiment. Beställ vinerna via granqvistbev.se och hämta ut dem i din närmaste Systembutik.

➔ **Amarone della Valpolicella 2009.** En Amarone i världsklass med läckra toner av fat, lakrits och mandel. Nr 73769, pris 369 kr.

➔ **Carpané Corvina Veronese 2010.** Kryddigt och mustigt vin, vars druvor också har fått torka en tid innan pressning. Perfekt till grillat kött Nr 71022, 189 kr.

➔ **Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2012.** Här har druvorna fått jäsa tillsammans med pressresterna från Amarone och Recioto. Nr 73779, pris 149 kr.

➔ **Maddalena Recioto della Valpolicella 2011.** Sött, fruktigt dessertvin i toppklass. Perfekt till choklad i olika former. Nr 73768, pris 235 kr (500 ml).



➔ TRÄFFA SCRIANI I VALPOLICELLA I VÅR

Nu har du möjlighet att följa med på en resa till Valpolicella och bland annat träffa **Mary** och **Stefano Cottini** på Azienda Agricola Scriani. Resan går i början av maj 2016 och arrangeras av VinContoret. *Läs mer på sidan 19.*

Det fruktigt kraftiga Amarone, som görs på druvor som får torka innan de pressas, är givetvis juvelen i kronan. Det är ett dyrt vin – men det kräver också betydligt mer arbete och tid än vanliga rödviner.

– Vi plockar druvorna för hand när de är perfekt mogna. Våra plockare, som alla är från Fumane, vet precis hur de ska göra, säger Mary Cottini.

De mörkblå druvorna läggs – klase för klase – i luftiga plastbackar som sedan fraktas till något av Scrianis tre torkhus. Där får de torka i upp till 110 dagar. Scriani torkar alltså sina druvor i egen regi till skillnad mot andra vinmakare i Fumane som har en gemensam torkningsanläggning.

– Jag vill ha noggrann koll på hur druvorna utvecklas och kan inte tänka mig att ha dem i någon annans lokal, understryker Stefano Cottini.

EFTER ATT DRUVORNA FÖRSIKTIGT pressats i januari jäser musten i 5000-liters kägelformade ekfat mellan 30 och 40 dagar. Eftersom druvmusten under den här tiden är i kontakt med skalen behöver ingen jäst tillsättas. Den jäst som finns naturligt på skalen räcker för att det ska jäsa. Därefter flyttas det blivande vinet till 350-liters ekfat där det får mogna i upp till 18 månader innan det hamnar i 2 600-litersfat för ytterligare 10 månader som sedan följs av 6 månader på flaska innan det är klart att säljas!

När Mary och Stefano Cottini visat runt i odlingarna är det dags för mat. Men de väljer inte gourmetrestaurangen Enoteca della Valpolicella runt hörnet. Istället får vi möta riktigt genuin miljö hos Trattoria alla

Pineta. I köket lagas maten i en gigantisk öppen spis – servitören är en äldre man och i köket huserar hans mor och syster. I matsalen gäller långbordsprincipen och det är fullsatt vid sen lunchtid. Maten är enkel, rejäl och god!

– Vi har jobbat med Granqvist i 10–12 år, säger Stefano Cottini medan han snabbt äter en rejält tilltagen biffstek. Sverige var nog första landet vi exporterade till.

Sedan växlar han snabbt samtalsämne och kommer in på sina funderingar om hur det ska gå för familjevineriet i nästa generation:

– Jag hoppas att våra tre barn åtminstone har hälften av min och Marys energi när det är dags för dem att ta över. Det är överhuvudtaget svårt att hitta yngre som vill jobba hos oss. Man måste vara född in i den här branschen för att verkligen förstå hur den fungerar.

Efter maten och en kort runda i vinkällaren ska Mary köra en av sönerna till ett slutprov i skolan medan Stefanos mobil ringer samtidigt som han går igenom eftermiddagens sysslor med en medarbetare. Solen lyser över vinodlingarna och det är nästan 30 grader och fuktigt efter ett par regnkurar. Druvorna trivs utmärkt!

TEXT P-O VON BRÖMSEN FOTO KARINA VON BRÖMSEN

VIN & MAT | HÖST



Recept från
boken Sehr gut!
(Massolit Förlag).

Guten Appetit!

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

FOTO: BRUNO EHRS



Vi önskar Guten Appetit med två klassiska tyska rätter i modern tappning. De kommer från receptboken "Sehr Gut – den goda tyska maten" som är ett samarbete mellan tyskfödde kocken Andreas Froebrich och Tomas Tengby.



→ 3 DRYCKESTIPS

Brennleck Silvaner Kabinett Trocken 2014.

Franken/Tyskland. Nr 5376, pris 109 kr. Finns i ordinarie sortiment på Systembolaget.

Edition Chremisa Grüner Veltliner 2009.

Kremstal/Österrike. Nr 71151, pris 169 kr. Beställ enklast på granqvistbev.se/71151

Memminger Premium Pils.

Bayerskt öl. Nr 89172, pris 29,90 kr/flaska i beställningssortimentet. Säljs lådvis med 20 flaskor i varje låda. Beställ enklast på granqvistbev.se/89172

Kalvschnitzel

4 PORTIONER

4 skivor kalvinnanlår à 120 g
2 ägg
2 msk vispgräddes
50 g mjöl
150 g ströbröd eller panko
2 dl rapsolja
200 g smör
persilja
sardeller
1 citron
kapis
salt
peppar

Schnitzeln ska vara utbankad så att den endast är några millimeter tjock. Salta och peppra med en nypa av vardera på varje sida av köttet.

Vispa upp ägg och gräddes i en skål och strö ut mjöl på ett fat och ströbröd på ett annat. Panera schnitzlarna genom att först doppa i mjöl, sedan i äggblandningen och slutligen i ströbröd. Tryck ordentligt så att ströbrödet fastnar.

Värm upp en djup stekpanna med olja. För att se om oljan är lagom varm kan du sticka ner en träslöv och om då oljan bubblar är det rätt temperatur. Oljan ska inte ryka, då är den för varm. Lägg i schnitzeln så att den simmar i oljan och vänta tills ytan och kanterna har blivit gyllenbruna. Lägg på en klick av smöret på schnitzeln och vänd sida. När resten av schnitzeln är gyllenbrun är den färdig. Lägg på hushållspapper så att oljan får rinna av.

Hacka persilja och sardeller, dela citronen i fyra klyftor. Smält resten av smöret och häll i sardeller, persilja och kapis. Häll smöret över schnitzlarna och lägg på citronklyftorna. Servera med stekt potatis.

ANDREAS FROEBRICHS KOMMENTAR:

– Tyskarna vill ogärna kalla detta för en wienerschnitzel. Möjligen kan man gå med på 'av wienertyp'. Italienarna skulle säga att det är en Milanese. Jag steker schnitzel i skirat smör, där fettets skiljts från proteinerna, blandat med lite rapsolja. Var inte rädd för fettets. Hellre för mycket än för lite. Det är nästan som att fritera. Konsten är att hitta rätt temperatur. För varmt så bränner det, för svalt så kokar det. Man måste också ha en bra stekpanna.

Råkostsallad

4 PORTIONER

2 morötter
2 gula morötter
1 rättika
5 rädisor
2 rödbetor
2 gulbetor
1 blomkålshuvud
2 salladslökar
2 msk pumpafrö
2 msk surkål
2 skivor pumpernickel
vinägrett
2 msk olja
1 msk
vitvinsvinäger
1 krm salt
1 krm peppar

Skala morötterna och rättikan och skiva tunt. Tvätta rädisor, rödbetor och gulbetor ordentligt och skiva med skalens kvar. Även blomkålen ska skivas tunt. Strimla salladslöken tunt på längden med kniv.

Ta fram 6 små skålar eller koppar och fyll med iskallt vatten. Det går att ta i isbitar för att få det riktigt kylt. Dela upp grönsakerna i de olika skålarna för att de inte ska färga av sig på varandra. Låt ligga i cirka 5 minuter så att de blir riktigt krispiga. Tanken med vattnet är även att grönsakerna ska tappa lite av sin färg innan de blandas till en sallad.

Blanda ihop ingredienserna till vinägretten i en skål.

Ta upp grönsakerna ur vattnet och låt dem torka på kökshandduk eller hushållspapper. Lägg dem i en skål och häll på vinägretten. Blanda försiktigt.

Avsluta med att strö över pumpefrön och surkål.

Servera med pumpernickel. Råkostsalladen fungerar utmärkt att kombinera som tillbehör till exempelvis schnitzel och fläsklägg.

ANDREAS FROEBRICHS KOMMENTAR:

– Har man en mandolin blir det tunna fina strimlor. Låt det ligga i iskallt vatten så blir det riktigt knaprigt. Det är också gott att ha i surkål och lite grönsallad. Tillsammans blir det en riktigt fräsch sallad. Pumpernickel är ett älskat bröd i hela Tyskland. Mycket av det hälsotänk som spridits över världen de senaste åren har länge varit starkt och stort i Tyskland.

Granqvists exklusiva rom

Den 1 oktober är det premiär för *Rhum Selection* – fem sorters fatlagrad rom som valts ut speciellt för Sverige av Granqvist Beverage House.

Rhum Selection destilleras och lagras på olika ställen i Västindien samt Syd- och Centralamerika och buteljeras i Tyskland.

– Det handlar genomgående om exklusiv årgångsrom, fullt jämförbar med den mest högklassiga single malt-whiskyn, säger Lennart Granqvist på Granqvist Beverage House.

Tillverkningen har flerhundraåriga traditioner och sker på i princip samma sätt som med whisky och konjak fast med annan råvara. Den rom som nu lanseras av Granqvist Beverage House är producerad av sockerrörssaft och destillerad i enkelpannor till skillnad från enklare rom som produceras av melass genom kolonndestillering.

– Rom av sockerrör görs i mindre volymer sats för sats och får därmed betydligt högre kvalitet, konstaterar Lennart Granqvist.

Samtliga sorter som ingår i *Rhum Selection* har en alkoholhalt på 45 procent, men har olika ursprung och lagringstider. Det gör att smakprofilen på dem också skiljer sig åt.

– Men den gemensamma nämnaren är att det är rom med karaktär, med mycket doft och smak, utan ”spritig” eftersmak, säger Johan Granqvist, vd på Granqvist Beverage House.

De fem sorterna lanseras i Systembolagets beställningssortiment den 1 oktober och kan framöver komma att få fler efterföljare.

– Det blir i så fall helt andra sorter. Varje sort har sitt ursprung i enskilda fat och finns endast i begränsade volymer, förklarar Johan Granqvist.

Hur ska då en vällagrad kvalitetsrom avnjutas på bästa sätt?

– En fatlagrad årgångsrom är en perfekt avrundning på en god måltid. Njut den rumstempererad, gärna i en kupa, antingen på egen hand eller med några bitar choklad eller en god cigarr, säger Lennart Granqvist.



Rhum Selection Barbados

Fatlagrad åtta år. Medelfruktig stil med lätta toner av kakao och citrus som kännetecknar rom från Barbados. Nr 87330, pris 549 kr (500 ml).

Rhum Selection Trinidad

Fatlagrad fem år. Fruktig med söta arraksinslag och kryddiga fattoner. Nr 87670, pris 549 kr (500 ml).

Rhum Selection Belize

Fatlagrad tio år. Medelfruktig med fin kryddighet och ekfatstoner. Nr 87677, pris 599 kr (500 ml).

Rhum Selection Paraguay Ekologisk

Fatlagrad tre år. Unik, ekologisk rom med lite gräsighet samt fruktiga toner av sockerrör och ekfat. Nr 87672, pris 599 kr (500 ml).

Rhum Selection Guatemala

Fruktig med söta arraksinslag och mjukt kryddiga fattoner. Fatlagrad tre år. Nr 87972, pris 549 kr (500 ml).

Samtliga har alkoholhalt 45 %.



Vinarbetare
hos Bodegas
Piqueras
hösten 1915.

Piqueras fyller 100 år

I hundra år har Bodegas Piqueras producerat vin i Almansa på spanska östkusten. För att fira jubiléet lanseras Piqueras 100 Años Celebration, ett exklusivt och unikt vin som producerats i begränsad upplaga.

Bodegas Piqueras grundades 1915 av Luis Piqueras och drivs nu av tredje generationen med vinmakaren Juan-Pablo Bonete i spetsen.

Redan tidigt inledde familjen en satsning på kvaliteten framför kvantitet. Det har resulterat i åtskilliga utmärkelser genom åren. Ett vin som till exempel Marius Reserva - som säljs i Sverige (Nr 71921, pris 89 kr) - har fått toppbetyg av vingurun Robert Parker.

För att fira företagets 100-årsjubileum fick Juan-Pablo Bonete idén att skapa ett unikt personligt vin utan kompromisser eller hänsyn till rådande trender, som på ett kanske ännu tydligare sätt avspeglar vingårdens säregna karaktär.

- Vår filosofi är att kvalitet alltid grundläggs i vingården, säger han.

JUBILEUMSVINET FICK NAMNET Piqueras 100 Años Celebration och blev något av Juan-Pablo Bonetes "baby". Ingen möda har heller sparats på för att få detta vin att utvecklas till något riktigt stort.

Grunden utgörs av de lokala sorterna Garnacha-Tintorera (30 procent) och Monastrell (40 procent) kompletterat med Syrah (30 procent). Druvorna, som har sitt ursprung på de högst belägna vingårdarna, cirka 800 meter över havet, är handplockade och noga selekterade.

- Vinstockarna är dessutom några av

våra absolut äldsta. Garnacha-Tintorera har en ålder på 75-80 år och Monastrell hela 80-85 år. Med ålderns rätt ger de ytterst begränsad avkastning, men å andra sidan druvor av mycket hög kvalitet, konstaterar Juan-Pablo Bonete.

Efter skörd och pressning har druvmusten från varje sort fått jäsa separat under strikt temperaturkontroll i små stältankar innan vinet blandats och slutligen fått mogna på nya franska ekfat i 15 månader och på flaskor i tre år.

Resultatet är ett kryddigt och mustigt vin med doft av mörka bär, plommon och viol och med stor och välbalanserad smak. Vinet passar till grillade och stekta köttträtter, fet fisk, sallader, pasta, buffé och ostar. Lagringstiden är minst tio år.

- Jag glömmer aldrig när Juan-Pablo presenterade det nya vinet, berättar Pieter Whaley, marknads- och försäljningsansvarig på Bodegas Piqueras. Han tog med mig till ett avlägset hörn i vinkällaren och med stolthet förklarade att detta var det bästa vin han någonsin skapat under sina drygt 30 år som vinmakare. Och jag kan bara hålla med. Vinet är fantastiskt!

Jubileumsvinet har producerats i begränsad upplaga om 18 000 flaskor. Det exporteras till ett antal utvalda nyckelmarknader, däribland Sverige via Granqvist Beverage House.

TEXT LEO OLSSON

FOTO BODEGAS PIQUERAS



...och firar med ett unikt jubileumsvin



Piqueras 100 Años Celebration har tagits fram i en begränsad upplaga om 18 000 flaskor. Vinet finns i Systembolagets beställningssortiment sedan 1 september. Antalet är begränsat och vi reserverar oss för eventuell slutförsäljning. Du kan köpa enstaka flaskor á 199 kr eller ett helt kולי om 6 flaskor. Då får du dem snyggt förpackade i en trälåda. Pris 1.194 kr. Nr 73088. Du beställer enklast via granqvist-bev.se/73088



Château d'Eternes Saumur Rouge 2014

Varunummer: 2273.

Vintyp: Fylligt. Kryddigt och mustigt.

Pris: 86 kronor. **Säljstart:** 1 september.

Land: Frankrike.

Område: Loire/Saumur.

Druva: Cabernet Franc.

Producent: Château d'Eternes.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet Fruktsyra Strävhet

* Fylligt rödvin med rubinröd färg. Stor doft med inslag av mörka bär, rik och harmonisk smak med finstämda tanniner. Passar utmärkt att dricka till köttträtter baserade på gris, nöt, vilt samt lagrade hårdostar. Lämplig drickstemperatur: 15-18 grader. Vinet kan lagras i tio år, men smakar som bäst nu.

Cabernet Franc-druvorna plockades i oktober 2014 och fick efter noggrann selektering jäsa - med ständig omrörning för bästa skalkontakt - under nitton dagar. Den malolaktiska jäsningen gjordes i december innan vinet fick vila i ståltank sex månader innan det tappades på flaskor.

Château d'Eternes, vars vinodlingar omfattar 35 hektar utanför staden Saumur i Loiredalen, är en välkänd producent av kvalitetsviner. Det här vinet är ett utmärkt exempel på Loiredalens fina röda viner.

Läs mer på sidorna 4-6.



Couvent des Jacobins Grand Cru 2004

Varunummer: 93600.

Vintyp: Medelfylligt. Fruktigt och smakrikt.

Pris: 359 kronor. **Säljstart:** 20 november.

Land: Frankrike.

Område: Bordeaux/St Emilion.

Druvor: Merlot och Cabernet Franc.

Producent: Couvent des Jacobins.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet Fruktsyra Strävhet

* Medelfylligt rödvin med djupt röd färg. Stor doft med toner av mogen frukt, färska örter, vanilj och rostat bröd. Mycket välbalanserad smak med mjuka tanniner och härlig avslutning. Passar utmärkt att dricka till väl lagrade hårdostar, köttträtter baserade på nöt, vilt, lamm eller fågel. Lämplig drickstemperatur: 18-20 grader. Vinet kan lagras i ytterligare minst femton år men smakar som bäst nu.

Couvent des Jacobins har ett perfekt läge i centrum av staden St Emilion - i ett före detta dominikanerkloster med anor från 1400-talet. Vinodlingarna omfattar elva hektar fördelade i tre olika områden på floden Garonnes östra sida. De består till 75 procent av Merlot och till 25 procent av Cabernet Franc - exakt samma fördelning av druvor som i vinet. Vinstockarna är gamla, de flesta är planterade omkring 1970.

Frisk och fruktig Grüner Veltliner från Österrike

NYHET. Edition Chremisa Grüner Veltliner 2009 från Winer Krems är en nyhet i beställningssortimentet i september. Det är ett torrt, vitt vin med doft av grapefrukt och gröna äpplen. Fyllig smak med viss pepprighet och elegant syra.

Vinet passar utmärkt att dricka till ljust kött, skaldjur, fiskrätter och kallt bord. Winzer Krems, med anor från 1400-talet, är Österrikes ledande vinkooperativ.

Nr 71151, pris 169 kr. För detaljerad information och beställning, se vår hemsida granqvistbev.se/71151



Två nya skotska whiskypärlor

NYHETER. Pearls of Scotland utökas med två nya rariteter i september. Båda håller Cask Strength.

Ben Nevis 1997 Single Malt 18 YO. Aromatiskt trevlig med inslag av gräddkola, frukt och ek. Nr 85883, pris 1.249 kr. Beställer gör du enklast på granqvistbev.se/85883

Glenturret 1994 Single Malt 21 YO. Välbalanserad, sötaktig med smaktoner av nöt, honung, malt och vanilj. Glenturret är välkänt för katten Towser som efter 24 år som destillerikatt hedrades med en staty och kom i Guinness rekordbok för sin enorma musfångst! Nr 85049, pris 1.445 kr. Beställ på granqvistbev.se/85049

Drumguish tillbaka i ordinarie sortiment

Drumguish Single Highland Malt är nu tillbaka i ordinarie sortiment på Systembolaget (Nr 278, pris 279 kronor). Den bjuder på lite rökig doft med inslag av fat och honung. Smaken är fruktig med liten rökighet och fin fatkaraktär. Passar fint att avnjuta som den är eller till kaffet. Drumguish med sin runda och mjuka smak är en perfekt malt för whiskyviser.





Silvaner x 2 från Franken

Vinodlingar
ovanför
Sulzfeld.

Franken i nordvästra Bayern är ett av Tysklands mindre vindistrikt. Druv-odlingarna finns främst i floden Mains dalgång. Den vanligaste druvan är Silvaner som ger krispiga och smakrika viner som passar fint bland annat till kräftor och asiatiska rätter. På våren är Silvaner det självklara valet till sparris.

Vanligtvis säljs vinerna i Frankens typiska bocksbeutelflaska, men många vinmakare använder också vanliga, avlånga flaskor.

Weingut Brennfeck, som grundades redan 1591, levererar en av Granqvists två Silvaner på Systembolaget. **Brennfeck Silvaner Kabinett Trocken 2014** har fått flera fina omdömen i pressen, bland annat av Dagens Nyheter. Det bjuder på en fin doft av blommor, äpplen och citrus. Smaken är torr, ren och dru- vig med angenäma mineralinslag. Gott till kräftorna, matiga sallader och kalv- schnitzel. Nr 5376, pris 109 kronor i ordinarie sortiment. För detaljerad beskrivning, se granqvistbev.se/5376

Knappt två mil norr om Sulzfeld, där Weingut Brennfeck hör hemma, ligger Divino i Nordheim. Det är ett av de stör- re kooperativen i Franken och har på senare år blivit ett viktigt besöksmål för Nordheim med omgivningarna.

Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett 2014 från Divino hittar du i beställningsortimentet. Vinet påminner om Brennfeck men är något kryddigare och bjuder på tydliga toner av marme- ladjulor och päron. Perfekt till vegeta- riska rätter, fisk och skaldjur. Priset är 99 kronor. Beställ vinet enklast via hem- sidan: granqvistbev.se/6762



→ TRÄFFA OSS PÅ EN MÄSSA

Under hösten har du chansen att träffa oss i samband med följande mässor runt om i landet. Välkommen till vår monter och prova vin och andra drycker ur vårt omfat- tande sortiment. Eller varför inte delge oss dina tankar om Vinfo!

- **Vin i Västerås**
18–19 september (vinivasteras.se)
- **Smaka på Åhaga i Borås** 16–17 okto- ber (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)

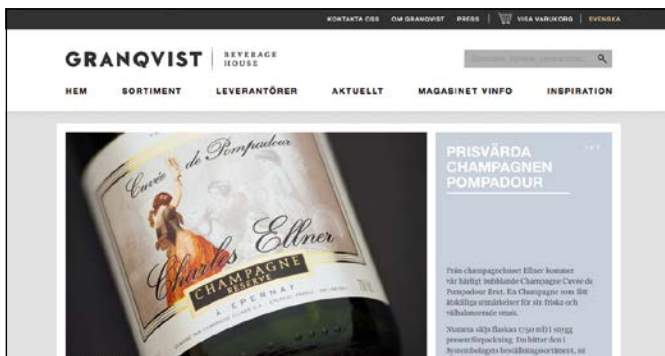


Portugisisk höstvärmare i världsklass

Krohn Colheita 1961 är ett av världens bästa portviner. Det snart 55-åriga vinet får ofta högsta betyg vid provningar både i Sverige och utomlands. Under en tid har det funnits i beställningsortimentet men sedan 1 september ingår det i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 7839, pris 1.595 kr.

Krohn Colheita 1961 har en ange- näm doft av nötter, russin och fikon. Smaken är söt, fyllig, koncentrerad och dru- vig. Passar perfekt till nötter, frukt, bakverk och det mesta i chok- ladväg. Vinet, vars druvor fottrampades och sedan jäste i öppna granitkar, har vilat i ekfat fram till 2009 då det tappades på flaskor.

Portvinshuset Krohn har en stor vinkällare med rariteter från många årgångar. Du som letar efter ett årgångsvin som passar en 50-åring kan med fördel ge bort **Krohn 1965 Vintage Port**, Nr 77691, pris 1.495 kr i beställningsortimentet. Enklast beställer du vinet via hemsidan, granqvistbev.se/77691



➔ BESTÄLL DIREKT VIA VÅR HEMSIDA!

Utförlig information om våra produkter och leverantörer hittar du på www.granqvistbev.se. Här har du 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).

Ettan passar fint till kräftor

Edition No 1 Riesling Kabinett är ett av de viner som "alla" frågar efter när vi medverkar på mässor runt om i landet. Det halvtorra vita vinet från Moseldalen har blivit ett av våra mest populära viner!

Dryckesprofilen *Carl-Jan Granqvist* gillar också Edition No 1. I P4 Extra i Sveriges Radio berättade han att det är hans favoritvin till kräftor. Han tyckte också att det går bra även till lite kryddstarkare maträtter.

Edition No1 Riesling Kabinett 2014 har druvgig doft med inslag, persika och honung. Smaken är frisk och druvgig med inslag av päron, persika och mandarin. Serveras med fördel till fisk- och skaldjursrätter med asiatiska inslag. Finns i både hel- och halvflaska i ordinarie sortiment. Nr 6274, pris 89 respektive 49 kr.



19/9 – 4/10 Höstkampanj

Helgöppet 19-20/9
Lördag 9.30-16.00
Söndag 11.00-17.00



Värdecheck 1500:-

När du köper en soffgrupp för minst 10 000:- får du 1500:- att handla andra varor för. Handlar du för minst 20 000:- får du två värdecheckar. Gäller hela soffsortimentet. Kan ej kombineras med andra rabatter.



15% rabatt

Designa din egen möbel!

Bokhylla, buffé, sideboard eller tv-bänk. Välj mellan 126 olika element och 6 färger och träslag.

Levereras färdigmonterat.



Projekt Hekla är ett unikt samarbete mellan den välkända formgivaren Ulrica Hydman Vallien och Finlands största möbeltillverkare.

Hydman har tillsammans med Rotola-Pukkila tagit fram en möbelserie i förmån för välgörenhet. Målet är att en miljon ska skänkas till Stiftelsen för Astrid Lindgrens Barnsjukhus.

Möbelköp
Fristående butik med unika produkter

I TIDAHOLM

Besök vår hemsida www.mobelkop.se

Adress: Ramstorpsvägen 2, Tidaholm | Tel: 0502-714 81 | E-post: info@mobelkop.se
Vardagar 09.30-18.00, Lunchstängt 13.00-14.15, Lördagar 09.30-13.00

VÅRA PRISVÄRDA BOXAR



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, skalldjur och bufféretter. Pris 245 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.



LE PREARE PASSATEMPO

Medelfylligt rödvin från området runt staden Verona vid Gardasjön i norra 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 169 kr (2,25 l). Nr 74388 i beställningssortimentet. Beställer gör du enklast på granqvistbev.se/74388.



TERRA GRANDE SYRAH-MONASTRELL

Ett medelfylligt rödvin från Bodegas Piqueras i Almansa 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 199 kr (3 l). Nr 71125 i beställningssortimentet. Beställ på granqvistbev.se/71125.



➔ DAGENS NYHETER GILLAR!

"Madeira hoppas på nytändning", var rubriken på en artikel i Dagens Nyheter för en tid sedan. Dryckesskribenten *Alf Tumble* slog ett slag för de söta vinerna från den vackra ön i Atlanten. Speciellt förtjust blev han i **Veiga Madeira Malvazia 15 Years**, som han gav betyget 4+ av 5 möjliga.

Så här skrev han: "En sötsnygg skapelse med massvis av marsipan, fikon, nötter och grädde. Mogen och avrundad smak du enklast matchar med en mandelkaka."

Prova du också! Nr 76175, pris 209 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/76175

➔ En söt favorit

Det söta, fruktiga portugisiska starkvinet **Favaïto Moscato do Douro** är en populär välkomstdrink. Nu finns det i ordinarie sortiment på Systemet.

Nr 76321, pris 119 kr.

Favaïto Moscato do Douro, som har en alkoholhalt på 17 procent, säljs i multipack med 10 småflaskor à 6 cl.

På granqvistbev.se/76321 finns drinkrecept med Favaïto som bas.



➔ RES MED OSS TILL ITALIEN 2016!

**Stefano Cottini
tar emot i Valpolicella.**



Valpolicella i vårskrud 5–9 maj 2016

Följ med till Valpolicella, det berömda vinområdet norr om Verona. I Valpolicella vackra dalgångar – där de fantastiska Amaronevinerna produceras – tillbringar vi några härliga dagar. Du får möjlighet att prova utsökta viner och delikatesser från området.

Vi besöker bland annat vingården Scriani i Fumane i hjärtat av vindistriktet Valpolicella (se sidorna 8–9). Producenten Monte Tondo med fantastiska viner från distriktet Soave öppnar dörrarna för oss. Topproducenterna Valentina Cubi och Roncolato är små producenter med fantastiska Amaroneviner och annat från Valpolicellas dalgångar. Enoteca Valpolicella i Fumane serverar oss spännande regionala delikatesser under en middag där. I vackra Verona – staden som är fylld av sevärdheter som den antika, romerska Arenateatern, de vackra piazzorna med mera har du möjlighet att njuta av. En lunch på anrika Antica Bottega del Vino i hjärtat av staden är en lisa för själen.

Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Verona och bor på högklassigt hotell. Antal platser är begränsat till 26. Fullständigt program och bokningsanvisningar finns på vincontoret.se

**Spännande vingårdsbesök
väntar i Toscana.**



Toscans vin och mat 21–25 september 2016

Toscana med sina fantastiska viner och delikata mat är målet för höstresan. Vi besöker fantastiska vinproducenten Fattoria Selvapiana utanför Florens. Ägaren *Federico Giuntini* ger oss också möjlighet att uppleva en unik visning av Florens med en vandring genom den långsmala gång som går från Palazzo Vecchio, via Uffizierna, över Ponte Vecchio och vidare till Palazzo Pitti.

Vi åker till Montalcino och Montepulciano – vinområden med viner som Brunello di Montalcino och Vino Nobile di Montepulciano. I den vackra staden Montepulciano besöker vi Gatavecchi för en "lunch vinicole". Ett mejeri i Pienza som gör Pecorino – traktens goda fårost – blir också en upplevelse.

I det fantastiska enoteket i staden Greve-in-Chianti kan du botanisera bland det bästa av vad Toscana kan prestera i vinväg.

Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Bologna/Florens och bor på högklassigt hotell mellan Florens och Siena i hjärtat av Toscana. Antal platser är begränsat till 26. Fullständigt program och bokningsanvisningar finns på vincontoret.se

➔ HÖSTEN PÅ VINCONTORET ÖREBRO

Giro d'Italia

Torsdag 10 september

En spännande resa genom Italien med mat och dryckesstopp i de stora vinområdena. Vi stämmer av dina kunskaper om italiensk mat och kultur i en lagtävling. Torsdag den 10 september klockan 19 på VinContoret, Fabriksgratan 54 E, Örebro. Pris 460:- per person. (Pris 410:-/medlem) för fyra viner och antipasto.

Vin och Vilt

Torsdag 22 oktober

Rödvin och hjortgryta med svamp – en lyckad kombo. Men vilket vin passar bäst? Syrah, Nebbiolo, Tempranillo eller Malbec? Torsdag 22 oktober klockan 19 på VinContoret, Fabriksgratan 54 E, Örebro. Pris 470:- per person. (Pris 420:-/medlem).



Svenskt hantverksöl

Torsdag 19 november

Öl från svenska småbryggerier. Inget blask! Provning av fyra öl från Närke Kulturbryggeri och andra svenska bryggerier. Tysk potatissallad, kryddig korv och ännu ett öl serveras till. Torsdagen den 19 november klockan 19 på VinContoret, Fabriksgratan 54 E, Örebro. Pris 390:- per person. (Pris 340:-/medlem).

Kola och knäck!

Torsdag 17 december

Tillverkning (sista handen) av julens godsaker. *Lina* från Gomakeriet gästar oss och delar med sig av sina kunskaper. Provsbakning av julens söta och starka viner till "gottebordet". Liten godispåse att ta med hem. Vid ankomsten glühwein och ostpaj. Torsdagen den 17 december klockan 19 på VinContoret, Fabriksgratan 54 E, Örebro. Pris 450:- per person. (Pris 400:-/medlem) för fyra viner och godsaker från Gomakeriet.

➔ För mer info och anmälan:
Ring 019-23 21 45 eller mejla till bengt.knutsson@vincontoret.se
www.vincontoret.se/orebro

➔ PÅ GÅNG I HÖST & VINTER

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

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

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

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

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

LYXLÖRDAGAR

19 SEPT + 24 OKT

Två lyxiga lördagar 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 vinpaketen väljer du själv drycker från vår dryckeslista. Ät en trerätters för 425 kr per person eller en tvårätters för 355 kronor per person. Vinpaketen 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.



DAGS FÖR KONSTNATT

Träffa konstnären Maria Alloh i samband med Konstnatten 25-26 september.

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 provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. I priset, **449 kr per person**, ingår fem kuponger som du använder till provning. 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. Provningsstationerna är öppna kl 18.00-23.00. Självklart 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 kl 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 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

WHISKYPROVNING

Lördag 14 november kl 16.00 och/eller kl 18.00

Vi öppnar vår whiskybar för en provningsomgång! 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 whiskyprovning med provningsledare/föreläsare och erbjuder därför en sådan innan provningskvällen startar. Låt dig ledas in i whiskys värld med hjälp av vår duktiga provningsledare och lär dig grunderna om whisky och provningens konst.

Den sittande provningen av fem olika 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. Provningsstationerna är öppna kl 18.00-23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler



whiskies. OBS! Begränsat antal deltagare – boka direkt via vår hemsida eller ring 0502-25 00 00.

Om du önskar starta med en sittande provning och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset 795 kr inklusive buffé.

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. Proving 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.

Ölprovning - 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 ölprovning. 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 provningen 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 provning av mytomspunna rödviner. Lär dig provningens ädla konst tillsammans med vår provningsledare och lyssna samtidigt till vinernas spännande historia. Efter provningen 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 provning 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 0502-25 00 00.



Snart är det jul igen!

Upplev dina drömmars jul hos oss...

Låt dina smaklökar njuta det bästa från hav, sjö och skog. Ge din gom en smekning av krämiga ostar och ljuvliga sötsaker. När du tar steget från den gnistrande vinterkvällen in i julstämningen på VinContoret hälsas du välkommen med ett glas muserande vin. Därefter serverar vi vår fisk- och skaldjurstallrik, med det bästa som hav och sjö har att erbjuda. Från skogens rika skafferier hämtar vi en kraftfull kötttallrik med smak av vilt, komponerad på råvaror av toppkvalitet. Vår nästa njutning är en gomsmekande osttallrik, med ostar från utvalda gårdsmejerier.

Kvällen avslutas med ljuvliga sötsaker, en desserttallrik med oemotståndliga små läckerheter. **Pris 695 kr per person** exklusive dryck. Till den som önskar lyfta smakupplevelsen ytterligare rekommenderar vi vårt vinpaket med noga utvalda viner. Du serveras ett glas äkta champagne till fisk- och skaldjurstallriken, ett glas mustigt rött till köttallriken, portvin av hög klass till ostarna och ett smakfullt dessertvin till desserttallriken. Priset för ett vinpaket är 325 kr. Du kan naturligtvis även välja att enbart köpa dryck till några av rätterna.

Vill du unna dig ytterligare en drömrätt under kvällen? Vi erbjuder vår berömda sill- och snapsplanka med sex sillar och sex snapsar à 1 cl för 159 kr. För våra yngre gäster finns en barnmeny – varmrätt, dessert och dryck för 125 kr. Boka Dina Drömmars Jul via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Lördag 21 november kl 18.00

Lördag 28 november kl 18.00

Lördag 5 december kl 19.00

Lördag 12 december kl 18.00

Lördag 19 december kl 18.00

...och njut av vår julefröjd

*Först på menyn vår sillbricka står
Därefter vår julinspirerade varmrätt du får
När du njutit av denna goda mat
Avrundas kvällen med sötsaksfat*

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

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

Pris 375 kr per person utan snaps eller **435 kr per person** med snapsar till sillplankan (sex snapsar à 1 cl). Barn 5-12 år betalar halva priset. Barn 0-4 år äter gratis. Priset gäller exklusive dryck till maten. Priset på ett dryckespaket (öl/must, ett glas rött, ett glas dessertvin) är 195 kr.

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

Fredag 27 november kl 18.00

Fredag 4 december kl 18.00

Fredag 11 december kl 18.00

Fredag 18 december kl 18.00

ÖVRIGA DAGAR FÖR SÄLLSKAP

Alla andra vardagar perioden 23 november-17 december är ni välkomna att boka våra jularrangemang om ni är en grupp på minimum 10 personer. Ring för offert.

Vi arrangerar även konferenser under denna period med tema jul i maten. **Pris 450 kr per person** inkl konferensrum, förmiddagsfika, lunch och eftermiddagsfika. Minimum 10 personer. Ring oss för en specificerad offert samt om du har speciella önskemål.





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.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 0200-120 320, fax 0502-158 88

www.vincontoret.se sverige@vincontoret.se

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



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produktbedömning och restaurangkontakter



Rikard Wallander
Finland samt produktbedömning



Tord Norman
Säljare Stockholm och Mälardalen



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt grossistkontakter



Jennifer Petersson
Marknadskoordinator



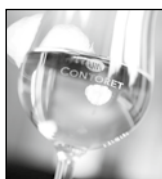
Lena Granqvist
Produktbedömning



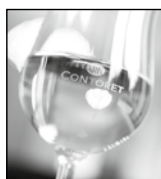
Lise-Lotte Holmberg
Bokningskoordinator Tidaholm, Borås, Jönköping samt Mässor

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



VÅXJÖ
Göran Stenberg
Tel 0703-69 91 45



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45

➔ **Nästa år blir Vinfo mer digital.** Meddela oss din e-postadress och tävla om en gourmetkväll.

Min e-postadress: _____

Ja tack, jag vill gärna ha information via e-post om när den digitala versionen av Vinfo kommer ut. Den digitala versionen fungerar i dator, mobil och läsplatta.

Du kan också mejla oss ditt prenumerationsnummer (intill ditt namn och adress på baksidan) till pren@vinfo.se.

TÄVLING

Du kan vinna en gourmetkväll med övernattnig (värde 4.740 kr).

Du som meddelar oss din e-postadress (enligt ovan) deltar automatiskt i vår hösttävling och har chansen att vinna en gourmetkväll på VinContoret i Tidaholm – temat är Italien.

Det enda du behöver göra är att mejla oss din e-postadress alternativt skicka in kupongen ovan när du fyllt i din e-postadress där.

Vi drar sedan en vinnare som tillsammans med en god vän får delta i gourmetkvällen den 10 oktober. Detaljerad information om kvällen finns på sidan 20 i det här numret av Vinfo.

I vinsten ingår även övernattnig i Tidaholm inklusive frukost på söndagsmorgonen. Resa till och från VinContoret gör vinnaren i egen regi. (Eventuell vinstskatt betalas av vinnaren.)

Dragningen sker den 28 september och vi ger besked direkt via e-post till dig som vinner.

PLATS
FÖR
FRIMÄRKE

GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

Vulcanön, Vulcans väg 1
522 30 Tidaholm

➔ Pinot Gris från Kahurangi fick guldmedalj

Trout Valley Pinot Gris 2015 från Kahurangi Estate tog nyligen guldmedalj i tävlingen New World Wines Awards i Nya Zeeland.

Är du nyfiken på vinet kan du beställa hem årgång 2014, som sedan en tid finns på Systembolaget. Det guldgula vinet har frisk doft med inslag av torkade päron, tropiska frukter och viol. Smaken är fruktig med fräsch syra och god balans.

Vinet passar utmärkt att dricka till de flesta pastarätter, stekt fisk, fågel, matiga sallader samt vitmögelostrar.

Trout Valley Pinot Gris 2014 kostar 149 kr. Nr 78437. Du beställer det enklast på granqvistbev.se/78437



➔ Anrik Armagnac blir fin höstvärmare

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.

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



➔ Vinn gourmetkväll. Skicka in din e-postadress.

Nästa år blir distributionen av Vinfo mer digital. Sedan flera år finns tidningen också i en digital version som fungerar i dator, mobil och platta. Men vi vill gärna att fler läsare utnyttjar den digitala versionen.

Fyll i din e-postadress på föregående sida, klipp ur och sänd kupongen till oss. Du kan också mejla oss ditt prenumerationsnummer (se adressfältet högst upp på denna sida) och din e-postadress så får du besked när den digitala versionen kommer ut. Vår mejladress är pren@vinfo.se.

➔ LÄS VINFOS DIGITALA VÄRNUMMER

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

Tävling!
Se sid 23



Ett vin för veganer

Intresset för animaliefri kost ökar och därmed kommer också funderingarna om vilka viner som är "veganviner". Många vinmakare använder till exempel äggalbumin eller mjölkalbumin för att klarna sina viner. Utan klarning skulle vinerna vara grumliga och se oaptitliga ut.

Tierra Salvaje Chardonnay 2012 från chilenska Bodega Korta kan du som äter veganskt välja nästa gång. Det framställs enligt strikta kosherregler som bland annat utesluter användning av animaliska substanser. Vinet klarnas med hjälp av bentonitlera.

Tierra Salvaje Chardonnay bjuder på lång och välbalanserad smak med stor frukt och passar fint till de flesta köttfria rätter, men passar även bra att dricka till fisk och skaldjur. Finns i ordinarie sortiment på Systemet. Nr 6275, pris 99 kr.



➔ Lennart Granqvist: Den ljuvliga hösten.

Alla hade vi sett fram emot sommaren.

Varm och skön med härliga, ljumma kvällar. Att dessutom då och då få nedsänka sin lekamen i det våta elementet, att få blötlägga sig, tillhör ju något av det trevligare under sommarens ljuva tid. Men, inte när det är 15 grader i vattnet och temperaturen i luften knappast når mycket högre. För min del blev det ett enda dopp i ett salt hav bland Ugglarps vackra blandning av klippor och sandstränder. Vätterns sammetslena vatten har inte varit att tänka på i år, såvida man inte är en badhjärte av stort slag eller inte har bättre förstånd. Jag har inte ens varit ute med båten sedan den lades i hamn i slutet av juni.

MEN, GE INTE UPP! Hösten är här och med den en vacker färgpalett, hög luft och svamp i skogen. Dessutom ett stort antal trevliga stunder tillsammans med gamla och nya bekanta i vår dryckesportfölj. Redan i somras släppte vi ett gott ekologiskt rödvin från Spanien. I dagarna har vi precis lanserat en riktig göding från Loire. En ren Cabernet Franc som med sin härligt runda och kraftiga smak kommer att passa utmärkt till alla goda grytor som kommer att puttra runt om i Sverige i höst.

För dig som är lite nyfiken på god mörk rom kommer de fem första sorterna i vår nya serie Rhum Selection att finnas tillgängliga den 1 oktober. Smutta och njut! För god dryck i kombination med god mat och detta tillsammans med goda vänner gör livet till en lukullisk upplevelse. Men det finns även annat som förgyller livet. Nu måste jag avsluta eftersom hustrun och jag ska bege oss till den vackra klosterkyrkan i Varnhem och njuta av Mariavespern av Monteverdi. Framförd av bland andra våra goda vänner Ulrika och Mikael. Lev väl och njut av livet i lagom mängd!

LENNART GRANQVIST VD, *Wästergöthlands Handelshus AB*

