

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 4 🍷 DECEMBER 2015

#68

vininfo

Fynda
drycker till
reapris!

PORTVIN

Portvinsdruvor
som hunnit torka
innan plockning.

26-årig vinbonde säkrar
kooperativets återväxt

Fantastiska Franken

Välkommen till VinContoret!

Spännande och lärorika provningar och goda upplevelser.
Vinterns 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.



Bästa köp!

11 drycker att fynda

Dags för lagerrensning hos Granqvist Beverage House: Just nu kan du fynda sju viner, två likörer och två olika whiskysorter till nedsatta priser.

Samliga finns i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se. Skriv in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/77120, så kommer du till denna drycks presentationssida.

- ➔ **Commandaria S:t Nicholas.** Sött likörvin från Cypern som passar perfekt till julens nötter och övriga gottar på festbordet. Nr 77120. Pris 105 kr (förr 164 kr).
- ➔ **Wiener Gemischter Satz.** Vitt torrt vin från Österrike. Görs på flera olika gröna druvor. Nr 2923. Pris 99 kr (förr 115 kr).
- ➔ **Limoncello Opera.** Klassisk citronlikör från Italien. Nr 86110. Pris 195 kr (förr 269 kr).
- ➔ **Limoncello al Miele.** Citronlikör smaksatt med honung. Nr 70831. Pris 195 kr (förr 229 kr).
- ➔ **Ramiro II Garnacha.** Fruktigt rödvin från Spanien. Nr 74469. Pris 59 kr (förr 79 kr).
- ➔ **Losada.** Fylligt rödvin från Spanien. Nr 73287, pris 135 kr (förr 175 kr).
- ➔ **Villacampa del Marqués Crianza.** Fylligt rödvin från Spanien. Nr 75079. Pris 99 kr (förr 139 kr).
- ➔ **Sunny Days.** Vitt, halvtorrt vin från Moseldalen. Nr 70147. Pris 49 kr (förr 59 kr).
- ➔ **Cuveé Ausbruch Elfenhof.** Halvsött vitt dessertvin från Neusiedlersee i södra Österrike. Nr 88423. 500 ml-flaska. Pris 169 kr (förr 209 kr).
- ➔ **Lodhian Malt Whisky 10 Y.O.** Fyllig, skotsk whisky. Nr 70176. Pris 299 kr (förr 349 kr).
- ➔ **Lodhian Blended Whisky.** Blend av flera olika Speysidesorter. Nr 80708. Pris 209 kr (förr 259 kr).



Commandaria är ett sött likörvin som passar fint till desserter, nötter, bakverk, lagrade hårdostar och blåmögelostar. Det är också en passande julklapp.

Succé för nya vinet från Loire

Vilket mottagande Château d'Eternes Saumur Rouge har fått! Det fylliga rödvinet från vinslottet i Loiredalen i Frankrike var nyhet på Systembolaget i september och har fått fina omdömen i medierna.

"Välgjort Cabernet Franc-vin från Saumur med det mesta på plats. Örtigt mörkfruktigt med stram kryddig smak och lång avslutning. Passar fint till grillat griskött", tycker *Mikael Mölstad* i Svenska Dagbladet och ger vinet högsta betyg.

Allt om vin betecknar det som "Bästa Köp", medan Allt om mat ger omdömet "Fynd". Tasteline konstaterar "Stram lingonsyrighet som mynnar ut i lite rökig eftersmak. Gör sig allra bäst till mat".

Du hittar vinet i ett stort antal Systembutiker landet runt. Nr 2273, pris 86 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 förmgivare: **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)

Perfekt harmon i Douro

Marknads-
och försäljnings-
chef Jorge
Ramos i Krohns
stora fatlager.

Portvinshuset Krohn firar i år 150-årsjubileum och har med åren blivit högt uppskattat, bland annat för sina exklusiva Vintage Ports och Colheitas. Vininfo hälsar på i Dourodalen och Vila Nova de Gaia.

Trots att det är i slutet av september märks ingenting av den annalkande hösten. Solen flödar från en klarblå himmel och mitt på dagen stiger temperaturen till närmare 30 grader. Skörden i vingårdarna har klarats av rekordtidigt någon vecka tidigare och nu får den spritförstärkta jästa druvmusten vila i temperaturkontrollerade ståltankar i vineriet.

– 2015 blir av allt att döma ett bra år – kanske till och med en exceptionell årgång, säger *David Fonseca Guimaraens*, chefsvinmakare på Krohn och blickar ut över vingårdarna i det andlöst vackra, världsarvsklassade landskapet.

Krohn har sin vingård Quinta do Retiro Novo nära byn Sarzedinho vid Rio Torte-floden, en utlöpare till den större Douro. Precis som i övriga

delar av Dourodalen ringlar sig de prydliga, terrasserade vingårdarna som pärlband längs med de branta bergssluttningarna. Någon maskinell bearbetning i de smala gångarna mellan vinrankorna är inte att tänka på.

– Nej, här får vi göra allt för hand. Varenda druva är handplockad, förklarar *David Fonseca Guimaraens* när han lägger i lågväxeln i sin stora Volkswagen Touareg och segar sig upp på den knappt körbara gärdesvägen.

INTE MYCKET HAR FÖRÄNDRATS SEDAN Krohn grundades 1865 av de norska kusinerna *Theodor Wiese* och *Dankert Krohn* innan rörelsen sedan övertogs av familjen *Falcao Carneiro* och för ett par år sedan av brittiska *The Fladgate Partnership*.

Tillverkningen av portvin bygger också på gamla traditioner och redan på 1600-talet kom man på idén att tillsätta druvspirit till vinet för att öka hållbarheten under de långa fartygstransporterna till främmande länder. På den tiden skedde spritförstärkningen av redan utjästa, alltså torra viner, och först i början på 1800-talet introducerades tekniken med att avbryta jäsningen betydligt tidigare i processen för att på så sätt bevara sötman i vinet.

I alla tider har framställningen av portvin varit noggrant reglerad och redan 1756 fick Douro sina egna vin-



Krohn har en lång rad årgångar av Vintage Port och Colheita i lager (nedan). På bilden till vänster syns Krohns vingård – i grönskan på andra sidan floden Rio Torte.



regler. Douro är därmed världens äldsta definierade vinregion och än i dag sker tillverkningen under strikt kvalitetskontroll och noggrann övervakning inom ramen för det så kallade Beneficio-systemet. Odlarorganisationen Casa do Douro klassificerar vingårdarna utifrån en rad olika kriterier som till exempel jordmån, vinrankornas ålder, altitud och solexponering, medan det statliga portvinsinstitutet Instituto dos Vinhos do Douro e Porto årligen fastställer hur mycket druvmust för portvin som får pressas inom respektive kvalitetsklass.

- Förhoppningsvis kommer regleringen snart att upphöra. Ett problem är att många vingårdsägare tjänar stora pengar enbart genom att sälja sina produktionsrättigheter istället för att utveckla sina vingårdar, säger *Jorge Ramos*, som är marknads- och försäljningschef på Krohn.

Krohns vingård Quinta do Retiro Novo är klassad som A-vingård och här växer flera av de druvsorter som är tillåtna för portvinsframställning - Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca och Touriga Nacional.

- Varje druvsort har sin egen karaktär och tillsammans skapar de perfekt harmoni - precis som instrumenten i en orkester, konstaterar David Fonseca Guimaraens.

OMEDELBART EFTER SKÖRDEN transporteras de små tjockskaliga druvorna till vineriet på quintan och hålls över i stora stenkar av granit, så kallade lagares. Under åtskilliga timmar fottrampas de sedan av en stor skara människor - först i taktfast ordning och därefter under friare former tills all saft pressats ur druvorna. ➔



Mogna druvor utanför Krohns vineri.

Allt görs för hand, varenda druva är handplockad. ””

- Nej, det är ingen turistattraktion, även om det brukar locka många åskådare, understryker Jorge Ramos. Trots de höga kostnaderna för lön och mat till arbetarna är fottrampning en överträffad metod som gör att druvorna varsamt pressas sönder och bevarar sin koncentrerade smak, utan att kärnorna krossas och gör vinet bittert.

När ungefär hälften av det naturliga sockret i druvmusten omvandlats till alkohol avslutas fottrampningen och fortifieringen inleds. Samtidigt som vinet tappas över på fat tillsätts den 77-procentiga druvspriten - normalt 115 liter sprit per 435 liter druvmust - som får jäsningsen att avbrytas.

- Tidigare var vi tvungna att köpa spriten från ett statligt monopolföretag. Men sedan början av 1990-talet står det oss fritt att välja leverantör. Nu har vi ett nära samarbete med destillerier i både Frankrike och Portugal, som förser oss med en klar, neutral sprit som inte påverkar smaken på portvinet, betonar Jorge Ramos.

Under hela vintern får vinet sedan vila på quintan innan det transporteras till lagren i Vila Nova de Gaia, nära Porto, drygt tio mil därifrån.

- Innan vinet går vidare för lagring gör vi en kvalitetskontroll för att bestämma hur det ska användas. Tack vare tillsatsen av sprit klarar portvin betydligt längre lagring än annat vin och kan vidareförädlas i så många olika stilar och kvaliteter, konstaterar Jorge Ramos.

I de mörka och svala lagren i Vila Nova de Gaia ryms imponerande mängder av portvin i både fat och flaskor, varav de förnämsta är avsedda för Vintage Port och Colheita.

- Vintage Port är en ikon, ett exceptionellt vin som enbart görs av de bästa årgångarna, säger Jorge Ramos. Efter varje skörd väljer vår testpanel ut det bästa vinet från vingården och låter det mogna på fat under två vintrar. Därefter görs en ny provning och om vinet fortfarande håller högsta klass får det sedan mogna på flaska under många, många år.



- Här får vi göra allt för hand. Varenda druva är handplockad, säger David Fonseca Guimaraens, chefsvinmakare hos Krohn.

Även Colheita är ett portvin av högsta kvalitet från ett specifikt skördeår som däremot fått mogna på fat under lång tid, minst sju år, innan det tappas på flaska. Det gör att det till skillnad från Vintage Port är färdigt för konsumtion direkt efter buteljering och inte behöver någon ytterligare lagring.

BÅDE COLHEITA OCH VINTAGE PORT HAR I ÖPPNAT SKICK en hållbarhet på flera decennier. Även en öppnad Colheita håller sig i någon eller några månader tack vare att den under sin tid på fat redan genomgått oxidation, medan Vintage Port bör konsumeras inom några dagar efter öppning.

Genom att portvin är så mångsidigt kan det även avnjutas på en mängd olika sätt, framhåller Jorge Ramos:

- Portvin kan drickas kylt eller rumstempererat, sommar som vinter, till allt från frukt och nötter till bakverk, desserter och ost. Allt beror på tillfälle och sinnesstämning.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **HANS ALM**



➔ 8 VINER ATT PROVA

Det finns åtta viner från Krohn på Systembolaget. Av dessa ingår ett i ordinarie sortiment och sju i beställningssortimentet. På granqvistbev.se hittar du detaljerad information om respektive vin.

- ➔ **Ambassadeur Ruby Port.** Nr 88021, pris 99 kr.
- ➔ **Krohn Heritage Fine Tawny Port.** Nr 8026, pris 109 kr.
- ➔ **Krohn Porto 20 Años.** Nr 76240, pris 349 kr.
- ➔ **Krohn Vintage Port 2007.** Nr 95166, pris 349 kr (**ordinarie sortiment**).
- ➔ **Porto Krohn Colheita 1978.** Nr 84730, pris 809 kr.
- ➔ **Porto Krohn Colheita 1966.** Nr 84731, pris 1.269 kr.
- ➔ **Porto Krohn Vintage 1965.** Nr 77691, pris 1.495 kr.
- ➔ **Porto Krohn Colheita 1961.** Nr 7839, pris 1.595 kr. Det här är vinskribenternas portvinsfavorit sedan flera år. 61:an får oftast högsta betyg i provningar och är helt enkelt ett vin i världsklass.

FLER PORTVINER FRÅN GRANQVIST

Granqvist Beverage House har ett brett sortiment portviner i många olika prislägen. Krohn - som du kan läsa om på föregående sidor - är ett av tre portvinshus som vi samarbetar med. De andra är C da Silva och Sogevinus, som du kommer att få läsa mer om i Vinfo under nästa år.

Vanligtvis är portviner röda, men vi har även vit port i sortimentet:

Dalva Porto Dry White passar perfekt att servera till julens nötter och frukter, men även till ost och rökt lax. Vinet, som egentligen är mer halvtorr/halvsött än torrt, har en rik smak med runda, mjuka toner och fantastisk längd. Alkoholhalten är 19 % och hållbarheten uppskattas till minst 40 år. Pris 109 kr för 375 ml-flaska. Nr 76534. För detaljerad beskrivning och beställning, se hemsidan: granqvistbev.se/76534

Vill du avnjuta en 30-årig port föreslår vi **Barros Colheita 1985**. Vinet, som säljs i en trälåda, passar fint till frukt, bakverk och på egen hand. Det har tydlig doft av nötter, russin, vanilj och honung och en rund, harmonisk smak med lång avslutning. Nr 76635, pris 559 kr. För utförlig info och beställning, se granqvistbev.se/76635



➔ **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).

BY APPOINTMENT TO
THE ROYAL DANISH COURT

OLE LYNNGAARD COPENHAGEN



HÄMTA KATALOGEN
I VÅRA BUTIKER

GÅVAN
GULD SILVER JUVELER

www.gavanjonkopning.se
Smedjegatan 7, Jönköping



ERIK JONSSONS EFTR.
GULDSMEDSAFFÄR

www.jonssonsguld.se
Marumsgatan 4, Skara



Gerald Niederberger, chef för vinkooperativet i Deidesheim, och Philipp Fürst (t h) tittar till årets sista druvor i odlingen Grainhübel vid Deidesheim.

26-åriga Philipp säkrar kooperativets återväxt

Många vinkooperativ noterar ett sjunkande antal medlemmar. När de äldre går i pension är det inte självklart att barnen tar över. I Deidesheim finns ett lysande undantag: Philipp Fürst, 26 år.

Det har varit ett bra vinår i Deidesheim – mycket bättre än i fjol. –I år har vi tack och lov sluppit den japanska fruktflugan *Drosophila suzukii*, säger Gerald Niederberger, chef för Winzerverein Deidesheim. I fjol förstörde flugan större delen av de blå druvorna.

Årets varma sommar med temperaturer uppåt 40 grader gjorde att druvorna blev små men med riktigt bra sockerhalt. Skördearbetet avslutades i princip första veckan i oktober med undantag för två områden där druvor sparas ytterligare några veckor för att användas till de söta kvaliteterna auslese och beerenauslese.

Philipp Fürst är också riktigt nöjd med 2015. Han är bara 26 år men har ändå bärgat sin tionde vinskörd.

– Redan när jag var riktigt liten följde jag med mina föräldrar i vingården och hjälpte till så gott jag kunde. De hade två hektar Riesling och allt arbete fick ske på helgerna eftersom de hade andra arbeten i veckorna, säger han.

PHILIPP FÜRST INSÅG TIDIGT ATT VINET – trots allt arbete – skulle bli hans liv. Året han fyllde sexton fick han ta över familjens odlingar samtidigt som han skaffade grundläggande utbildning med inriktning på vinframställning.

Efter tre år på yrkesskola reste Philipp Fürst runt i världen på all ledig tid. Han fick nya idéer i Australien, Nya Zeeland, Kalifornien och Kanada samtidigt som mer traditionella områden som Bourgogne och Toscana gav honom respekten för historiska kvalitéer.

Av Winzerverein Deidesheims drygt 400 medlemmar är i dag cirka 125 heltidsbönder och resten är helgaktiva.

– Varje år är det två, tre familjer som ger upp och där ingen i släkten vill ta över, berättar Gerald Niederberger. Lösningen blir ofta att kooperativet arrenderar eller köper marken för att inte förlora värdefulla odlingsområden.

Philipp Fürst är ett exempel på ungdomar som går egna

vägar och bevarar traditionerna. De senaste åren har han också kunnat utöka sina arealer och äger i dag 15 hektar vinmark, vilket är tillräckligt för hans egen försörjning. Flickvännen måste dock jobba med annat.

Som ung vinbonde har han tagit till sig mycket av det nytänkande som präglar modernt vingårdsarbete:

– Jag bekämpar inte ogräset med kemiska medel, jag låter gräset växa mellan varannan vinrad, jag använder bara naturgödsel och andra naturvänliga metoder, säger han.

Skörden sker mestadels med skördemaskiner, men de bästa odlingslotterna kräver handarbete:

– Då får släkt och vänner rycka in och hjälpa till för att bärga hem de dyrbara druvorna.

Odlingarna ligger spridda runt omkring Deidesheim och innefattar kända lägen som Herrgottsacker, Leinhöhle, Mäushöhle, Kieselberg, Paradiesgarten och Grainhübel.

DET ÄR INGET TVIVEL OM ATT Philipp Fürsts arbete uppmärksammas och uppskattas. Han är den yngste medlemmen i tiomannarådet som styr kooperativet och valdes in redan som 22-åring.

– Några av mina barndomskompisar har också blivit intresserade och satsar på att ta över föräldrarnas vingårdar. Det ser alla fram emot!

På frågan om han inte skulle vilja göra sitt eget vin skrattar han och säger något vagt om att han håller på med en del experiment i kooperativets källare. Resorna i världen har gett honom smak för många olika druvsorter, främst Pinot Noir och Sauvignon Blanc, även om det är Riesling som han gillar mest.

En annan kärlek är utförsåkningen – han åker gärna till Alperna så fort tiden medger, vilket tyvärr blivit mer sällsynt ju större ansvar han har för odlingarna.

Kooperativets direktör Gerald Niederberger och Philipp Fürst trivs bra tillsammans och de spexade rejält när bilderna togs i Grainhübel.

När Gerald Niederberger tog över kooperativets ledning 2013 var han tydlig med att förnya kooperativet utan att ge avkall på traditionerna. Modern webbplats och ständig närvaro i sociala medier är viktiga verktyg i verksamheten. Hållbar odling är viktigare än någonsin även om det är svårt att få 400 medlemmar att enas om metoderna. Det hårda arbetet i vingården lockar inte alla – men styrkan med ett välmående kooperativ är möjligheterna till rådgivning och tillgång till modern teknik. Investeringarna i utrustning för druvmottagningen har också höjt kvaliteten och det är ju där svaret på alla frågorna ligger – i vinglasen!

TEXT CLAESLÖFGREN FOTO KARL JOTTER

➔ KLASSIKER FRÅN DEIDESHEIM

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling finns sedan många år tillbaka i Systembolagets ordinarie sortiment och får ofta fina omdömen i media – senast högsta betyg (5 hjärtan) i ICA-kuriren. Det vita halvtorra vinet passar perfekt att dricka till fisk- och skaldjursrätter, gärna med asiatiska inslag. Aktuell årgång är 2014. Nr 5042, pris 99 kronor.

Dags att beställa!

Från 1 december finns det flera spännande nyheter från Granqvist i Systembolagets beställningssortiment. Här är några av dem.

Vinodlingar hos
Rooiberg Winery
i Robertson Valley.

NYHET



➔ VITT OCH RÖTT FRÅN SYDAFRIKA

African Dawn Wines är en serie viner från Rooiberg Winery i Robertson Valley i Sydafrika. I dalgången, som ligger ett femtontal mil öster om Kapstaden, rinner floden Breede River och bifloden Konings River. På vardera sidan om dalgången ligger bergskedjorna Langeberg och Sonderend. Det är tack vare de skyddande bergen och floden som vinproduktionen blivit så framgångsrik i området. Robertson Wine Valley är indelad i nio olika delområden (wards), men de flesta av regionens vinmakare använder beteckningen Robertson.

Rooiberg Winery, som grundades 1964, är ett kooperativ med tjugo medlemmar. Vinerna uppmärksammas ofta i internationella provningar och exporteras till många länder världen över.

➔ **African Dawn Chenin Blanc 2015** är ett torrt vitt vin med frisk och välbalanserad smak. Stor doft med inslag av exotiska frukter. Utmärkt att servera till olika fisk- och skaldjursrätter men även till milda vitmögelostar, bufféerätter och på egen hand.

Nr 70062, pris 89 kr. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/70062

➔ **African Dawn Shiraz 2014** är ett fylligt rödvin med härlig doft som bjuder på inslag av hallon, plommon och lite vanilj. Rund och mjuk smak med avrundade tanniner, eftersmaken är lång. Utmärkt till de flesta köttätter samt lagrade hårdostar.

Nr 76517, pris 89 kr. För mer information om vinet och beställning, se granqvistbev.se/76517

NYHET



➔ Sydfransk trio med fin kryddighet

Från Languedoc-Roussillon i södra Frankrike kommer tre röda nyheter:

Jean d'Albert Rouge 2014 är kryddigt och mustigt med örtiga toner. Passar fint till kött, pasta och lagrade hårdostar. Nr 70660, pris 99 kr.

För beställning och info, se granqvistbev.se/70660

Château d'Hautpoul Rouge 2013 är kryddigt och mustigt med inslag av lakrits och björnbär. Gott att dricka till kött, pasta och lagrade hårdostar. Nr 75392, pris 119 kr.

För beställning och info, se granqvistbev.se/75392

Château Rivière Cuvée Prestige Rouge 2013 är kryddigt och mustigt med ton av björnbär. Fint till kött, pasta och lagrade hårdostar. Nr 71569, pris 99 kr. För detaljerad info och beställning, se granqvistbev.se/71569

➔ RIESLINGDUO FRÅN EN AV DE BÄSTA VINMAKARNA

Weingut Kallfelz i Bullay, strax utanför Zell i Moseldalen, är en av Tysklands främsta vinmakare. DLG, en tysk organisation som påminner om de svenska hushållningssällskapen, sammanställer varje år en lista över Förbundsrepublikens 100 bästa vinmakare. I år ligger Weingut Kallfelz på femte plats!

Men så har företaget en riktig lång tradition – med ursprungliga anor från år 1450. Det nuvarande vineriet grundades 1907 och har sedan gått i arv från far till son. Nuvarande ägaren heter *Albert Kallfelz* och har drivit verksamheten sedan 1972.

Weingut Kallfelz omfattar 50 hektar och är därmed det största familjeägda vineriet i Moseldalen. Odlingarna ligger i klassiska branta lägen som Merler-Königslay-Terrassen, Merler Adler, Merler Stephansberg och Merler Fettgarten. Vinerna är i världsklass och vinner ofta provningar där de deltar.

Sensus 2014 är ett torrt, friskt och fruktigt vitt vin med frisk doft och fina toner av tropiska frukter. Smaken är frisk och härlig med perfekt balans mellan den lilla restsötman och den fina syran. Vinet passar bra som apéritif och att dricka till skaldjur, fisk, bufféer samt på egen hand.

Nr 70099, pris 129 kronor. För mer information om vinet och beställning, se granqvistbev.se/70099

Consensus 2014 är *Feinherb*, det vill säga "nästan" torrt. Det är druvigt och blommigt med härlig doft och toner av tropisk frukt. Frisk och fruktig smak med fin balans mellan den lilla restsötman och syran. Kort sagt ett fulländat Rieslingvin! Utmärkt att dricka som apéritif och till asiatiskt kök, skaldjur, fisk, bufféer och på egen hand.

Nr 70875, pris 129 kronor. För mer information om vinet och beställning, se granqvistbev.se/70875



Andrea och Albert Kallfelz utanför vineriet i Bullay.

Fyllig **Grüner Veltliner**

Du som gillar vita tyska viner – du vet väl att Granqvist också har flera vita viner från det sydöstra grannlandet Österrike?

Under rubriken "Vin från Österrike" i sortimentsfoldern hittar du flera godbitar från Winzer Krems, till exempel **Edition Chremisa Grüner Veltliner 2009**, ett fylligt vitt vin med viss pepprighet och elegant syra. Det passar perfekt till fisk och skaldjur. Nr 71151, pris 169 kr. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/71151



Stort utbud av charkuterier och utsökt köttdisk i egen butik, vi har det mesta för ditt julbord!

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



Finns i
nästan alla
System-
butiker



Finns i
beställnings-
sortimentet

Julbords**snaps!**

För många är snaps är lika viktigt på julbordet som Janssons frestelse. Varför inte bjuda på en back småsnapsar i år? Granqvist två backar innehåller vardera sex olika snapsar. De finns också i normalstor flaskstorlek.

Ställ fram några snapsbackar på julbordet så kan dina gäster välja vilken smak de vill prova. **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.

Recepten har tagits fram av Granqvist Beverage House i samarbete med Edelbranntweinbrennerei Back i Pfalz i sydvästra Tyskland.

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 Sunnavind, Dylletuting, Hjärtans Fröjd, Gyllenkröken, Bästergöken och Fjäril Vingad. Enklast beställer du backen via vår hemsida, granqvistbev.se/85808

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



➔ FINNS OCKSÅ I STORA FLASKOR

De tolv snapsarna i backarna finns även i halvlitersflaskor. Här är två som passar utmärkt att servera till julmaten:

Västkustsnaps, med ton av nypon och mörka bär, finns i ordinarie sortiment. Nr 293, pris 239 kr.

Dylletuting, som bland annat är kryddad med dill, finns i beställningssortimentet. Nr 86462, pris 239 kr. Beställ via vår hemsida och hämta ut i din Systembutik, granqvistbev.se/86462

Armagnac med anor från 1832

La Maison Castarède i sydvästra Frankrike är världens äldsta armagnacproducent. Verksamheten grundades 1832 av Jules Castarède och i dag är det Florence Castarède som driver familjeföretaget tillsammans med sin far Jean.

I Systembolagets beställningssortiment finns **Nismes-Delclou VSOP**. Det är ett destillat av högsta klass som 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 och lite kraftigare desserter

Basen i Nismes-Delclou är vin gjort 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 kvaliteten gör destilleriet 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.

Familjen Castarède har två lagringskällare i regionen Armagnac - den ena ligger på floden Baïses strand och den andra i Mauléon d'Armagnac. Där ligger också deras slott Maniban som inkluderar 16 hektar odlingar med de tre druvsorterna Ugni Blanc, Folle Blanche och Colombard.

De senaste åren har La Maison Castarède vunnit en rad priser i såväl nationella som internationella tävlingar. Senast blev det guldmedalj i International Wine & Spirit Competition 2015.

Armagnac Nismes-Delclou VSOP ingår i Systembolagets beställningssortiment.

Nr 86035, pris 359 kr. Enklast beställer du via granqvistbev.se/86035

I dag är det Florence Castarède som driver världens äldsta armagnachus.



Elva nya whiskypärlor

Den 1 december kom ytterligare elva nyheter i Granqvists whiskysortiment *Pearls of Scotland* - bland annat en superexklusiv *Macallan 1989 Single Malt 26 YO*.

Pearls of Scotland är ett unikt urval från Gordon & Company i Glasgow. Gemensamt för Pearls of Scotland är att det handlar om sällsynt whisky i *single cask* - oftast finns det bara ett enda fat av varje sort. Ett exempel är *Macallan 1989*, som bjuder på mjuk och avrundad smak med toner av honung, sherry och ek, stor doft med inslag av torkad frukt, kryddnejlika och sherry!

Nedan listar vi de elva decembernyheterna som ingår i Systembolagets beställningssortiment. Samtliga håller Cask Strength.

För information om respektive pärla, gå in på granqvistbev.se och sök på respektive artikelnummer. För att komma direkt till varje whiskys egen sida, skriv enligt denna modell: granqvistbev.se/87426



- ➔ **Miltonduff 1995 Single Malt 19 YO.** Nr 87426, pris 1.199 kr.
- ➔ **Cambus 1988 Single Grain 27 YO.** Nr 87296, pris 1.599 kr.
- ➔ **Glen Garioch 1994 Single Malt 21 YO.** Nr 87551, 1.595 kr.
- ➔ **Glen Spey 1991 Single Malt 24 YO.** Nr 87565, pris 1.595 kr.
- ➔ **Invergordon 1988 Single Grain 27 YO.** Nr 87567, 1.695 kr.
- ➔ **Invergordon 1997 Single Grain 18 YO.** Nr 87982, 1.199 kr.
- ➔ **Littlemill 1988 Single Malt 27 YO.** Nr 87209, pris 1.199 kr.
- ➔ **Littlemill 1991 Single Malt 24 YO.** Nr 87997, pris 1.895 kr.
- ➔ **Strathclyde 1988 Single Grain 27 YO.** Nr 87116, 1.595 kr.
- ➔ **Ardmore 2000 Single Malt 15 YO.** Nr 87271, pris 1.195 kr.
- ➔ **Macallan 1989 Single Malt 26 YO.** Nr 72293, pris 6.495 kr.



Värmande

gryträtter

Ont om tid i december? Svårt att hinna med matlagningen? Då föreslår vi gryträtter – de är både enkla och goda. Här är tre recept ur boken "One pot meals" (Kakao Förlag), där matkreatören Mette Ankarloo i Lund slår ett slag för enkelhet i köket.

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

Rökig fiskgryta

4 PORTIONER

3–4 schalottenlökar
2 vitlöksklyftor
200 g champinjoner
2 msk olivolja
1 msk rökt paprikapulver
250 g körsbärstomater
5 dl kycklingbuljong
½–1 msk vitvinsvinäger
½ citron, den pressade saften
1 tsk rosmarin
500 g sparris- eller mandelpotatis
400 g rårör med skal
200 g torskfilé
200 g laxfilé
salt och peppar

Hacka löken. Dela champinjonerna i kvartar. Hetta upp oljan i en stor gryta på medelvärme. Fräs lök och svamp i några minuter tills den mjuknat. Tillsätt paprikapulver, tomater, buljong, vinäger, pressad citron och rosmarin. Dela potatisarna på mitten och lägg dem i grytan. Låt småkoka tills potatisen börjar mjukna.

Skala under tiden råkorna och skär fisken i bitar. När potatisen börjar bli klar, lägg i fiskbitarna och sjud i fem minuter. Lägg sedan i råkorna och låt dem bli genomvarma, utan att koka. Smaka av med salt, nymald svartpeppar och eventuellt lite mer pressad citron.



➔ VINFÖRSLAG

Rökig fiskgryta: Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2014. Pfalz/Tyskland. Nr 5042, pris 99 kr. Ordinarie sortiment på Systembolaget.

Senapskyckling: Château d'Eternes Saumur Rouge 2014. Loire/Frankrike. Nr 2273, pris 86 kr. Finns i ordinarie sortiment på Systembolaget.

Castillo de Alicante 2014. Alicante/ Spanien. Nr 6709, pris 69 kr. Finns i ordinarie sortiment på Systembolaget.

Tomatbakad torsk: Edition No 1 Riesling Kabinett. Mosel/Tyskland. Nr 6274, pris 89 kr. Finns i ordinarie sortiment på Systembolaget.



Senapskyckling med bacon

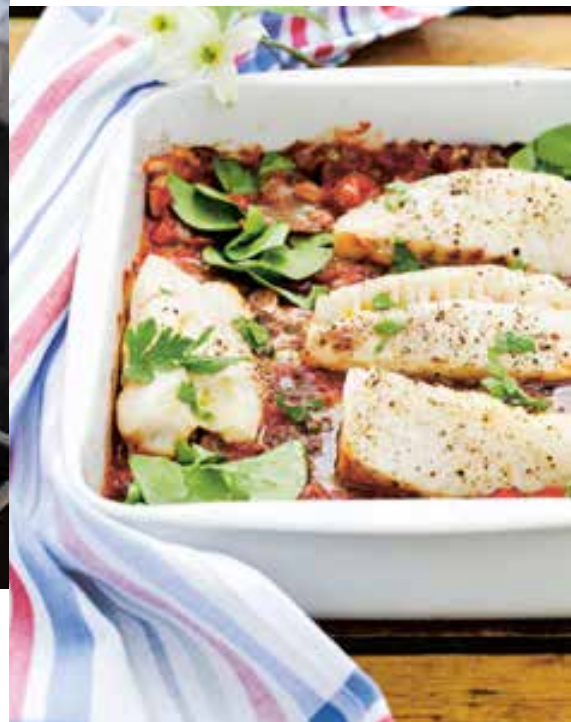
4–6 PORTIONER

700 g kycklinglårfilé
1 tsk timjan
1 gul lök
5 stjälkar selleri
3 morötter
3 palsternackor
100 g baconbitar
50 g smör
1 msk vetemjöl
9 dl vatten
2 hönsbuljongtärningar
2 msk fransk senap
1 dl crème fraîche
några kvistar slätbladig persilja
salt och peppar

Krydda lårfiléerna runt om med timjan, salt och peppar. Ställ åt sidan. Hacka löken och skiva selleri, morot och palsternackor.

Stek lök och bacon i smöret på låg värme tills det får fin färg, cirka fem minuter. Rör i resten av grönsakerna och låt dem steka med ett par minuter. Pudra över mjölet och rör runt. Tillsätt vattnet i omgångar under omrörning och smula sedan i buljongen. Låt grytan koka upp, rör hela tiden. Lägg i kycklingen och låt allt sjuda under lock i 25 minuter.

Rör i senap och crème fraîche och smaka av med salt och peppar. Strö över hackad persilja och servera, gärna med ett gott bröd därtill.



Tomatbakad torsk med kapris

4 PORTIONER

4 msk kapris
1 gul lök
1 msk olivolja + extra att ringla över fisken
1 burk krossade tomater
4 bitar torskrygg à 125 g
50 g babyspenat
1 kvist slätbladig persilja
ev citron att pressa över

Sätt ugnen på 225 grader. Krama ut så mycket vätska som möjligt ur kaprisen. Grovhacka löken. Hetta upp 1 msk olja i en vid, ugnsfast gryta med låg kant om du har, annars i en annan gryta eller i en traktörpanna. Fräs kaprisen på medelhög värme tills den blir knaprig och får lite färg, 3–5 minuter. Tillsätt löken och fräs i ytterligare ett par minuter. Rör i krossade tomater, låt koka upp och smaka sedan av med salt och peppar.

Är pannan du gjort såsen i inte ugnsfast häller du nu över såsen i en ugnsfast form. Krydda fisken väl och lägg den i grytan eller formen. Ringla över lite olja och baka fisken färdig i ugnen, det tar cirka 15 minuter.

Tag ut grytan och tryck ner spenatbladen så att de blir delvis kokta. Strö över hackad persilja och servera med bröd och gärna citron att pressa över.

Granqvists boxar



FM Riesling (Deidesheim)

FM Riesling från det välrenommerade kooperativet i Deidesheim i sydvästra Tyskland har blivit något av vinkritikernas favorit och får till exempel omdömet **Bästa köp** i Allt om Vin.

Det vita, halvtorra vinet bjuder på en blommig och fruktig doft med inslag av päron och vingummi, halvtorr, druvig smak med ton av päron, honung och citrus. Passar utmärkt som sällskapsvin, till asiatiska rätter, fisk, skaldjur och bufféer.

Pris 245 kronor (3 l). Nr 5844. Om vinboxen inte finns i din Systembutik, be personalen att beställa hem den via Systembolagets varudepåer, vilket normalt tar två arbetsdagar.



Terra Grande Syrah-Monastrell (Almansa)

Medelfylligt rödvin från 100-årsjubilerande Bodegas Piqueras i Almansa i södra Spanien. Sedan flera år arbetar bodegan enligt ekologiska principer och framöver kommer alla produkter att vara märkta med EU Ecolabel.

Terra Grande 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.



Le Preare Passatempo (Verona)

Medelfylligt rödvin som görs på druvor i odlingarna utanför staden Verona vid Gardasjön i norra Italien.

En femtedel av druvorna i vinet har förädlats enligt appassimentometoden, alltså torkats under några månader och på så sätt fått högre sockerhalt och mer intensiv smak. Resultatet är ett rödvin med stor doft av fat, russin, tobak och mörka bär.

Det passar fint att dricka till pasta, risotto, fläskkött, nötkött, lättare vilt och även lagrade hårdostar. Pris 169 kr (2,25 l). Nr 74388 i beställningssortimentet. Beställer gör du allra enklast på hemsidan: granqvistbev.se/74388.

➔ PRISVÄRT EKOLOGISKT

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).

Castillo de Alicante har en intensiv färg med inslag av purpur och körsbärsrött. Doften är läkert fruktig 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 i södra Spanien, passar utmärkt att servera till köträtter 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.



➔ Fira tolvslaget med riktigt bubbel

Självklart infinner sig inte den rätta nyårskänslan utan mousserande vin. Men tänk på att korka upp det finaste vinet till middagen och spara det enklare till själva tolvslaget – en tidpunkt då kanske smaklökarna inte är riktigt i toppform.

Här tipsar vi om fyra trevliga nyårsbubblare:

➔ **Champagne Cuvée de Pompadour** från Ellné

i Epernay i Frankrike. Nr 7395 i beställningssortimentet, pris 209 kr för helflaska. Enklast är att beställa via granqvistbev.se/7395

➔ **Papet del Mas Brut Nature**, torrt från Katalonien i Spanien. Nr 76235, pris 109 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/76235

➔ **Atmosphere Spumante**. Torrt från Casa Marteletti i Italien. Nr 77439, pris 99 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/77439

➔ **Premiere Sekt**, halvtorrt mousserande från Rüdeshheim i Tyskland. Nr 87077, pris 75 kr. Beställ via granqvistbev.se/87077



Historien om Ellné finns tryckt på boxens insida.

NYHET

➔ LYXIG CHAMPAGNEBOX

In the garden of Epernay är namnet på den här lyxiga boxen från Champagne Ellné. Den innehåller två olika champagner årgång 2005, året då Ellné fyllde 100 år. Båda är gjorda på 35 % Pinot Noir och 65 % Chardonnay som vuxit i de bästa lägena i Ellnérs vinodlingar runt om i Champagne. Båda vinerna bjuder på stor doft med inslag av rostat bröd och smör, lång, stor och finstämd smak med bra balans och fin mousse.

Boxen ingår i beställningssortimentet. Nr 76698, pris 1.195 kr. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/76698

Storkök från Furhoffs!

Furhoffs långsiktiga utvecklingsarbete har resulterat i ett nytt produktsortiment anpassat för storkök i exempelvis restauranger, hotell, skolor och sjukhus. Produkterna tillverkas till stor del enligt ett modulsystem, vilket innebär en flexibel och stabil konstruktion.

Förutom rätt kvalitet har vi lagt stor kraft på en attraktiv prisbild och säkra leveranstider. Erfarenheten är gedigen. Furhoffs har arbetat med det rostfria stålet sedan 1920-talet.

Kundanpassade speciallösningar är vår styrka.

Välkommen att kontakta oss så berättar vi mer.



➔ På vår hemsida furhoffs.se kan du läsa mer om de nya storköksprodukterna.

AB FURHOFFS ROSTFRIA
Tel 0500 – 44 45 46 • www.furhoffs.se • info@furhoffs.se



En av många branta vinodlingar i trakten runt Nordheim och Escherndorf i Franken.

FANTASTISKA FRANKEN

Divino Nordheim har fått den prestigefyllda utmärkelsen Årets tyska vinproducent 2015 vid International Wine Challenge i Wien. Priset är en fjäder i hatten för ett kooperativ i ett av de mindre kända vindistrikten.

Nordheim är den största vinorten i Franken i norra Bayern. I den drygt 1100 år gamla staden vid floden Main finns ett femtiotal mindre vinerier och ett par hundra vinbönder som levererar det mesta av sina druvor till Divino. Vinkooperativet har under de senaste tio åren genomgått en total förvandling från ordinärt tyskt kooperativ – på gränsen till tråkigt – till modernt och nytänkande vinföretag med stor framtidstro.

– Vårt tusen kvadratmeter stora upplevelsecenter med vinshop och vinoteria har blivit en succé som lockar kunder och vinintresserade besökare från både när och fjärran, säger *Annette Rehling-Droll*, exportansvarig på Divino Nordheim.

Trogna läsare känner kanske igen hennes namn. Hon jobbade tidigare på ett annat kooperativ i området och har varit Granqvists leverantörskontakt i Franken sedan mitten av 1990-talet.

VINET ÄR VÄLDIGT VIKTIGT för Nordheim, men här finns också omfattande bär- och fruktodlingar. Äpplen, päron, körsbär och plommon blir basen i Frankens klara, områdestypiska *Schnaps*.



Annette Rehling-Droll är exportansvarig på Divino Nordheim.

– Vi har drygt 100 små brännerier i stan, vilket gör att Nordheim har världsrekord i antalet destillationsapparater per invånare, berättar Annette Rehling-Droll. Dessutom har nästan varje hushåll gäststrum för uthyrning och vissa perioder är antalet övernattande turister betydligt fler än de omkring 1 300 bofasta!

SEDAN TRE ÅR TILLBAKA är vinkooperativet i Thüngersheim, några mil västerut, en del av Divino.

– I och med fusionen har vi fått en enorm bredd på vinerna i vårt sortiment, säger Annette Rehling-Droll. Vi har viner i många smakriktningar och prisklasser, dessutom kan vi visa att ett kooperativ verkligen kan producera viner i toppklass.

Källarmästaren *Sieghard Vaja* – från tysktalande Sydtyrolen i norra Italien – har också bidragit till framgångarna. Han har många nya spännande idéer och testar nya produktionsmetoder. Ett exempel är att låta vissa viner jäsa endast med hjälp av druvskalens egna jästsvampar. Normalt tillsätts jäst för att få fart på processen.

Silvaner är den vanligaste druvan i odlingarna runt Nordheim, precis som i övriga Franken. Den ger krispiga och smakrika viner som passar fint till fisk, skaldjur, asiatiskt kök men även till många vegetariska rätter.

Nu finns årgång 2014 av **Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett** från Divino i Systembolagets beställningssortiment. Det är friskt, torrt och druvigt med mineralinslag, tydliga toner av marmeladkulor och päron. Nr 6762, pris 99 kr. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/6762

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN**
FOTO **DWI** OCH **KARINA VON BRÖMSEN**



➔ Silvaner med blommig frukt och elegant syra



I beställningssortimentet hittar du också ett Silvanerwin från välrenommerade Weingut Brennfleck i Sulzfeld i Franken. Det torra vita vinet får ständigt fina omdömen i svenska medier.

Mikael Mölstad i Svenska Dagbladet gav nyligen vinet näst högsta betyg med följande motivering: "Vinregionen Franken och druvan Silvaner är rejält underskattade, enligt mig. Här bjuds på en

blommig citrus- och persikofrukt med elegant syra i eftersmaken".

Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken 2014 passar fint exempelvis till matiga sallader och kalvschnitzel. Nr 5376, pris 119 kr. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/5376

➔ Fylligt rödvin med pepprighet

Marius Reserva 2010 är ett fylligt rödvin som bjuder på fin smak av mörka bär och lite pepprighet – perfekt till kött, sallader, pasta, fet fisk och lagrade ostar!

Vinet produceras av Bodegas Piqueras i Almansa i södra Spanien. Bodegan är sedan ett år tillbaka ekocertifierad. Sedan tidigare produceras vinerna enligt ekologiska principer men det tar några år innan alla produkter får ekomärkning på etiketten.

Marius Reserva ingår i Systembolagets beställningssortiment. Nr 71921, pris 89 kronor. Du beställer det enklast via vår hemsida, granqvistbev.se/71921

➔ Vårens mässor

Träffa oss på någon av följande mässor:

- ➔ **Linköpings Whiskyexpo**
29–30 januari (whiskyexpo.se)
- ➔ **Uppsala Beer & Whisky Festival**
26–27 februari (uppsalabeerwhisky.se)
- ➔ **Viiniexpo, Helsingfors**
17–19 mars (viiniexpo.fi)
- ➔ **Makalöst Gott Norrköping**
18–19 mars (makalostgott.se)
- ➔ **Göteborg Vin & Deli**
1–2 april (vinochdeli.se)
- ➔ **Vin- & Matmässan Dalarna**
8–9 april (vinmatmassan.se)
- ➔ **Chateau Grand Cru Örebro**
22–23 april (conventum.se/cgc)
- ➔ **En Öl- & Whiskymässa Göteborg**
22–23 april (svenskamassan.se)



Coolare än så här blir inte konferensbaren!

VinContoret i Tidaholm erbjuder en riktigt cool upplevelse för konferenskunder – en isbar eller annan iskulptur! Baren skapas av konditor *Lennart Landh*, som också titulerar sig iskulptör. Baren sågas ut på plats med motorsåg – ett arbete som i sig är en cool upplevelse. Låt isbaren bli en rolig gruppkonferensaktivitet eller teambuilding med företaget där deltagarna får jobba med detta kalla material.

Lenn Art Ice Event skapar iskulpturer för fester och event över hela landet. Vill du veta mer, kontakta Lennart via 070-551 92 24 eller info@lagott.se. Du kan även söka efter **Lenn Art Ice Event** på Facebook för att se hans otroliga iskreationer.



Mary och Stefano Cottini på Scriani tar emot i Fumane.

RES MED OSS TILL ITALIEN!

DU RESER ALL INCLUSIVE MED OSS!

VALPOLICELLA I VÅRSKRUD 5–9 MAJ

I Valpolicellas 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. Producenten Monte Tondo med fantastiska viner från distriktet Soave öppnar dörrarna för oss. Valentina Cubi och Roncolato är små producenter med fantastiska Amaroneviner med mera. Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Verona och bor på högklassigt hotell.

Antal platser är begränsat till 26. Fullständigt program och bokningsanvisningar på vincontoret.se

➔ Vintern hos VinContoret Örebro

Skaldjur & Champagne Lördag 9 januari

Proving med två champagner och två mousserande viner. Till detta serveras en skaldjurstallrik med havskräfta, räkor och ostron. Lördag 9 januari klockan 16.30, Matstudion i Örebro Saluhall. Pris: 520 kr per person (490 kr/medlem) för fyra viner och skaldjur.

Vin och musik

Torsdag 11 februari

Vad sägs om att kombinera vin och musik? Vi serverar fyra viner och vår jazztrio spelar fyra låtar. Torsdag 11 februari klockan 19.00, VinContoret, Fabriksgatan 54E. Pris: 490 kr per person (450 kr/medlem) för fyra viner, levande musik och Jambalaya.

➔ För mer info och anmälan: Ring 019-23 21 45 eller benkt@vincontoret.se
vincontoret.se/orebro

➔ PÅ GÅNG I VINTER & VÅR

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.

VinContorets Vintergrill

Lördag 23 januari från kl 18.00

Känn doften av nygrillat sprida sig i vinterkvällen. Vi trotsar kylan och dukar upp en härlig grillbuffé mitt i vintern (inomhus så klart!)
Pris 299 kr per person exkl dryck. Drop in, men boka gärna bord via vår hemsida eller på 0502-25 00 00 för att veta att ni får plats.

Lyxlördag

Lördag 13 februari från kl 18.00

För dig som uppskattar god mat och dryck. Tre smakfulla rätter! Eller kanske två? Och ett vinpaket? Förrätt, varmrätt och dessert. Alternativt bara förrätt och varmrätt eller varmrätt och dessert. Till maten erbjuder vi två olika vinpaket för att förhöja smakupplevelsen ytterligare. Önskar du inte vinpaketen väljer du själv drycker från vår dryckeslista. Ät en trerätters för **450 kr per person** eller en tvårätters för **375 kr per person**. Vinpaketen kostar 295 kronor respektive 195 kr per person. Alla är vi värda lite lyx då och då! Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Vinprovarkväll på VinContoret

Lördag 27 februari kl 16.00–23.00

Denna kväll finns det åter möjlighet att prova många goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för **475 kr**. I priset ingår fem vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar, en matkupong till kvällens lättare buffé samt en vinkupong som gäller för ett glas vin till maten. Buffén står framdukad klockan 17.30–21.00 med sittningar klockan 17.30 och 19.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna klockan 16.00–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Medelhavet runt med vin och mat

Lördag 5 mars från kl 18.00

Medelhavet har genom historien varit något av världens centrum. Så även denna kväll, när vi riktar all uppmärksamhet mot områdets mat och vin. Vi startar kvällen med att prova goda viner på våra strandhugg vid vår resa runt Medelhavet och fortsätter med en god medelhavsbuffé. **Pris 895 kr per person** inkl ett glas vin. Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

JULKLAPPSTIPS: MIDDAG MED MUSIK

Lördag 30 januari kl 17.00 och 20.00

Kanske en trevlig upplevelse, god mat och goda drycker kan vara en julklapp till någon när och kär denna jul?

Lördag den 30 januari öppnar vi våra portar till en trevlig trerätters middag i matsalen samt möjlighet att prova härliga viner och god maltwhisky under våra mysiga källarvalv.

Middagen består av ett glas välkomstbubbel, förrätt, varmrätt (välj på kött eller fisk) samt dessert. Till middagen har vi även kombinerat ett dryckespaket som

förhöjer de goda smakerna i maten. Under middagen får du lyssna till ljuv musik framförd av Helena Sköld på fiol och Rob Coe på gitarr. Två sittningar på middagen. Klockan 17.00 samt 20.00. Provningsmöjligheten i källaren är öppen mellan 18.00–23.00. **Pris 695 kr per person** för middag samt 10 provningskuponger. Ytterligare provningskuponger kan köpas på plats. Dryckespaket 295 kr per person. Varmt välkommen! Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



WHISKYPROVNING

Lördag 6 februari kl 16.00 och/eller kl 18.00

Vi öppnar vår whiskybar för en provningsomgång! Du strövar runt och provar de sorter du finner intressanta. Dessutom kan du få prova whisky direkt från vårt 25-åriga Speysidefat.

Vi har haft många förfrågningar på sittande whiskyprovning med en provningsledare/föreläsare och erbjuder därför en sådan innan provningskvällen startar. Låt dig ledas in i whiskys värld med hjälp av vår provningsledare och lär dig grunderna om whiskyn och provningens konst.

Den sittande provningen av fem olika whisky sorter startar klockan 16.00. Provning samt kvällens buffé klockan 18.00 kostar 475 kronor. Whiskyprovarkvällen kostar 450 kronor. I priset ingår tio

provningskuponger som du använder till att prova de whisky sorter du själv önskar samt en matkupong till kvällens buffé. Buffén står framdukad klockan 18.00–22.00 (dryck till maten köper du separat), med sittningar klockan 18.00 för dig som varit på sittande provning samt 20.00 för dig som enbart kommer till provningskvällen. Provningsstationerna är öppna klockan 18.00–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. Välkommen!

Om du önskar starta med en sittande provning och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset 750 kronor, inkl. buffé. Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Eko-Reko! En ekologisk kväll

Lördag 12 mars från kl 18.00

Tror du också på en hållbar framtid med obespurtade grödor och god djurhållning? Alltså mat som framställs av råvaror från odlingar som är certifierade enligt vissa regler kring odling och produktion. Starta kvällen med provning av fyra utsökta ekologiska viner och avsluta den med en fantastiskt god ekologisk buffé tillsammans med ett glas gott ekologiskt vin. **Pris 1.095 kr per person** inkl ett glas vin. Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen!

Winemakers Dinner: Schild Estate!

Lördag 19 mars kl 18.00

Vem vet mer om vin än vinmakarna själva? Ta del av en provning där producenten själv låter dig följa med på en hisnande smakresa. Vi får besök av vår producent Schild Estate från Australien, som bland annat håller en provning med viner av druvarna Chardonnay, Cabernet Sauvignon och Shiraz. 1952 flyttade Ben och Alma Schild in till Barossa Valey från Lameroo i Murrumbidgee Valley. Den första lilla vingården köptes på Steingarten Road nära Rowland Flat där efterföljande familj fortfarande är bosatt. 1956 dog Ben och den yngste och ende hemmaboende sonen Ed fick ta över vid 16 års ålder. Han förvaltare arvet på ett formidabelt sätt och i dag omfattar firman 225 hektar vinmark, vars druvor blir fantastiska viner som vinner priser runt om i världen. För att förhöja smakupplevelsen ytterligare har Schild Estate valt ut tre smakfulla rätter som avnjuts med tre utsökta viner från producentens portfölj. En perfekt avslutning på kvällen! Provingen tolkas vid behov till svenska. **Pris 1.095 kr per person** för provning samt trerätters middag inkl tre glas vin. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Lyxlördag

Lördag 2 april från kl 18.00

Se lördag den 13 februari.

Viva Italia!

Lördag 9 april från kl 18.00

Häng med på en resa genom Italiens vindistrikt tillsammans med vår provningsledare och avnjut en välsmakande femrätters gourmetmiddag. I priset **1.595 kr per person** ingår provning av två viner till varje rätt samt påfyllning av det vin man tycker bäst om. Kan det bli mycket bättre? Låt Chianti, Barolo, Amarone och andra godsaker följa dig under kvällen. Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Buon appetito! Benvenuto!

Vårgrill med räkor därtill!

Lördag 16 april från kl 18.00

Vi smygstartar grillsäsongen! Låt doften och smaken av nygrillat ge dig en försmak av ljumma sommarkvällar. Vår härliga vårbuffé med grillat kött, fisk, skaldjur och goda tillbehör. **Pris 299 kr per person**. Barn 0-4 år äter gratis, 5-12 år betalar halva priset. Drop in, men boka gärna bord via hemsida eller 0502-25 00 00 för att säkert veta att ni får plats.

Vårgrill med räkor därtill!

Lördag 23 april från kl 18.00

Vi smygstartar grillsäsongen! Låt doften och smaken av nygrillat ge dig en försmak av ljumma sommarkvällar. Vår härliga vårbuffé med grillat kött, fisk, skaldjur och många goda tillbehör. **Pris 299 kr per person**. Barn 0-4 år äter gratis, 5-12 år betalar halva priset. Drop in, men boka gärna bord via vår hemsida eller på 0502-25 00 00 för att säkert få plats.

La Primavera

Fredag 29 april från kl 18.00

Följ med på en gemytlig resa till renässanskonstnären Sandro Botticellis älskade Italien och möt våren med en härligt Italiensk buffé! Bekanta dig med goda viner och fantastisk mat till ljudet av kvittrande fågelsång och vindens vinande i lövfyllda trädkronor. **Pris 495 kr per person** inkl ett glas vin. Boka via vår hemsida eller på tel 0502-25 00 00.

Röd Avgång (På spåret – en lätt och spännande resa)

Lördag 14 maj från 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 du får svara på frågor om historia, geografi, sport med mera. Kom ett gäng eller separat och tävla med/mot andra trevliga människor. När vi har tävlat klart tar vi för oss av kvällens goda buffé. **Pris 995 kr per person**. Till maten ingår ett glas vin eller ett glas öl. Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen.

Kreolsk afton

Lördag 21 maj från kl 18.00

Det kreolska köket har mycket läckert att erbjuda! Välsmakande, kryddigt och otroligt gott! Följ med på en spännande smakresa influerad av den amerikanska Södern och upplev vår raffinerade kreolska buffé. Till detta en svalkande öl eller ett vin avpassat för denna typ av mat.

Pris 299 kr per person exkl. dryck. Boka bord via vår hemsida eller på 0502-25 00 00.

Ölprovning med minigrillbuffé

Fredag 27 maj från kl 18.00

Aldrig har intresset för öl varit så stort som nu! Den här kvällen anordnar vi åter vår populära ölprovning. Tillsammans går vi igenom olika sorters öl och får en inblick i konsten att brygga runt om i världen. En kväll som blir mer skummande än skum! Efteråt serveras en rustik minigrillbuffé. **Pris 450 kr per person** exkl. dryck till maten. Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Mors dag: Lunch och middag

Söndag 29 maj kl 12.00-16.30

Uppvakta mamma eller mormor med en tvårätters eller trerätters lunch/middag och noga utvalda dryckespaket. Ni väljer att njuta av förrätt och varmrätt eller varmrätt och

dessert. Eller alla tre rätterna. **Pris 450 kr per person** exkl dryck. för hela meny eller 375 kr per person för två rätter. Sittningar kl 12.00-14.00 samt 14.30-16.30. Tillhörande dryckespaket med utvalda drycker kostar 295 kr respektive 195 kr per person. Boka bord via vår hemsida eller på 0502-25 00 00.

Dryckesprovarkväll

Fredag 3 juni från kl 18.00

Vi dukar upp en minimässa med vin, öl och kvalitetssprit. Våra provningsledare finns på plats för att guida dig bland dryckerna. I priset, **475 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 klockan 18.00-23.00. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan i dag via vår hemsida eller på 0502-25 00 00. Varmt välkommen!

VinContorets sommarfest

Lördag 11 juni

För tionde året i rad hälsar vi välkommen till VinContorets Sommarfest! Provningsstånden har öppnat mellan klockan 12.00 och 20.00. Du som önskar prova har möjlighet att köpa tio provningskuponger för 100 kr. Dryckerna som finns för provsmakning kostar olika antal kuponger per prov. Under hela dagen kommer restaurangen att servera mat från en mindre meny, bland annat från grillen. Restaurangen håller öppet 12.00-22.00. Servering av mat kl 12.00-21.00 (ingen bordsbokning). Som vanligt är det fri entré. Välkommen!

➔ Sommarens alla evenemang hittar du redan nu på vincontoret.se/tidaholm

➔ Presentkort blir uppskattad julgåva



Ge bort ett presentkort på något av VinContorens lander runt som julklapp. Läs mer om utbudet som finns på respektive orts hemsida. Ring oss och beställ så skickar vi ut kortet med posten hem till dig. Alla våra kontaktpuppgifter hittar du på sidan 22.



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



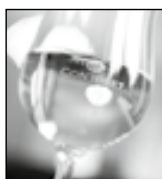
Lena Granqvist
Produktbedömning



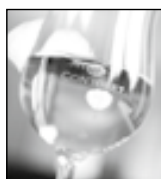
Lise-Lotte Holmberg
Bokningskoordinator Tidaholm, Borås, Jönköping samt Mässor

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 när den digitala versionen av Vinfo kommer ut. Digitala Vinfo 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
ALLT INGÅR!**

Du kan vinna en italiensk kväll med övernattnig (värde 4.450 kr).

Du som meddelar oss din e-postadress (enligt ovan) har chansen att vinna två platser på vår gourmetkväll "Viva Italia" lördagen den 9 april på VinContoret i Tidaholm.

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 9 april. Detaljerad information om kvällen finns på sidan 21 i det här numret av Vinfo.

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

Dragningen sker den 11 januari 2016 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

➔ Fruktig Pinot Noir från forellernas dal

Trout Valley Pinot Noir 2010 är ett fruktigt, medelfylligt rödvin från Nya Zeeland. Vinet, som produceras av Kahurangi Estate, bjuder på mogen doft av bär och choklad, rik smak med inslag av vanilj, jordgubbar och en aning plommon. Det passar fint att dricka till stekt fisk, lättare köttretter, sallader, milda ostar och mellanmörka choklader. Kahurangi har flera viner i sin Trout Valley-serie, där etiketterna pryds av fiskeflugor. Pinot Noir illustreras av flugan Royal Wulff. Nr 78682, pris 159 kr i beställningssortimentet. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/78682



➔ Nummer ett till thaimat och skaldjur

Sötman och syran i halvtorra tyska Rieslingviner passar utmärkt till thaimat och även andra rätter med asiatisk touch. Vi rekommenderar **Edition No1 Riesling Kabinett 2014** från Moseldalen. Det har en angenämt druvig doft med inslag av persika och honung. Smaken är frisk och druvig med toner av päron, persika och mandarin. Utöver asiatiska rätter passar det utmärkt till fisk- och skaldjursrätter och på egen hand. "Ettan" finns i både hel- och halvflaska i ordinarie sortiment på Systembolaget. Nr 6274, pris 89 respektive 49 kronor.





Tävling!
Se sid 23

➔ 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 VÅRNUMMER

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



Bayersk öltrio till julbordet

Julöl i all ära – men vi vill gärna lyfta fram våra bayrare från bryggeriet i Memmingen. De passar utomordentligt bra som måltidsdryck till jul, nyår och andra festliga tillfällen.

Premium är en klassisk bayersk pilsner med fin skumkrona och angenäm humlebeska (Nr 89172). **Gold Export** är ett mjukt underjäst lageröl med diskret sötna och avrundad bitterhet (Nr 89194). **Weißbier** är ett mildt och fruktigt veteöl med angenäma citrustoner (Nr 89456).

De ingår i beställningssortimentet och kostar 29,90 kronor flaskan. Säljs lådvis med 20 flaskor i varje låda.

För mer information och beställning: granqvistbev.se/89172 (Premium), granqvistbev.se/89194 (Gold Export) eller granqvistbev.se/89456 (Weißbier).

➔ Lennart Granqvist: Lite ljus i mörka tider.

Utanför fönstret vräker regnet ned denna novemberdag. Som vanligt får man känslan av att mörkret härskar och att solen aldrig ska återkomma på den azurblå himlen. "Minns i november den sköna september" sjöng *Per Myrberg* en gång i tiden och visst stämmer jag in i denna sång. Men ännu hellre minns jag soluppgångarna i slutet av juni då de första spröda strålarna färgade himlen rosagul vid tvåtiden. Hur som helst förgylls denna mörka tid av "ljusets drottning" – vår egen Lucia, tomten och hans nissar (inte minst för våra fantastiska barnbarn) och så småningom även av en allt tidigare soluppgång. Livet återvänder och våren känns inte längre så långt borta. Men varför sitta här och kverulera! Vi har just haft en av de mest underbara höstar jag kan minnas i mitt 65-åriga liv. Varmt, soligt, vindstilla och en liten revansch efter den dåliga sommaren. Jag sjösatte båten och tre månader senare än vanligt tog upp den igen utan att ha varit ute en enda sjömil. Trist!

Hur hjälper man upp stämningen dessa mörka månader? Det finns nog många olika sätt men för mig brukar god mat och gott dricka vara en undergörare! Njut av ett gott portvin tillsammans med den härliga osten, njut av en finfin och god snaps till julmaten och en fantastisk god champagne till skaldjuren och tolvslaget på nyårsafton. Glöm inte att smaklökar avtrubbas under kvällens gång så starta med det bästa för att verkligen kunna uppskatta champagnen.

Du hittar många godsaker i vår lista i mitten av Vinfo men glöm inte att beställa i god tid.

Till slut vill jag önska alla en God Jul, Ett Gott Nytt År och en ljuvlig resa mot en vår som sakta nalkas!

LENNART GRANQVIST VD, Västergöthlands Handelshus AB

