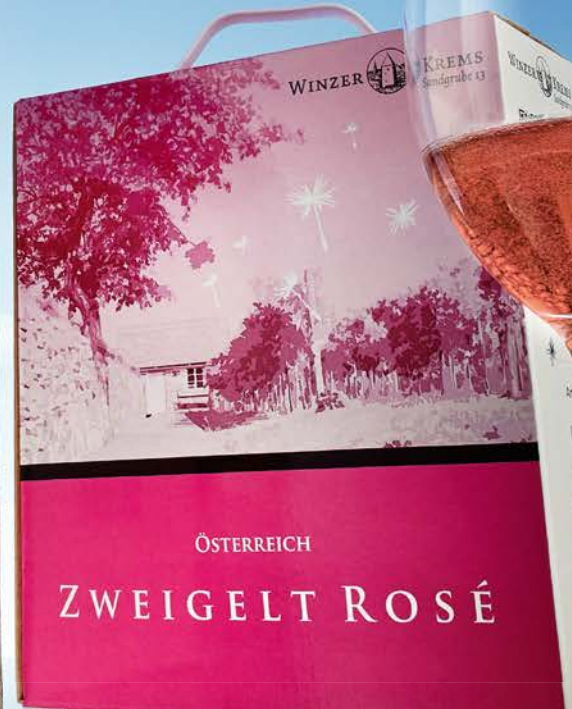
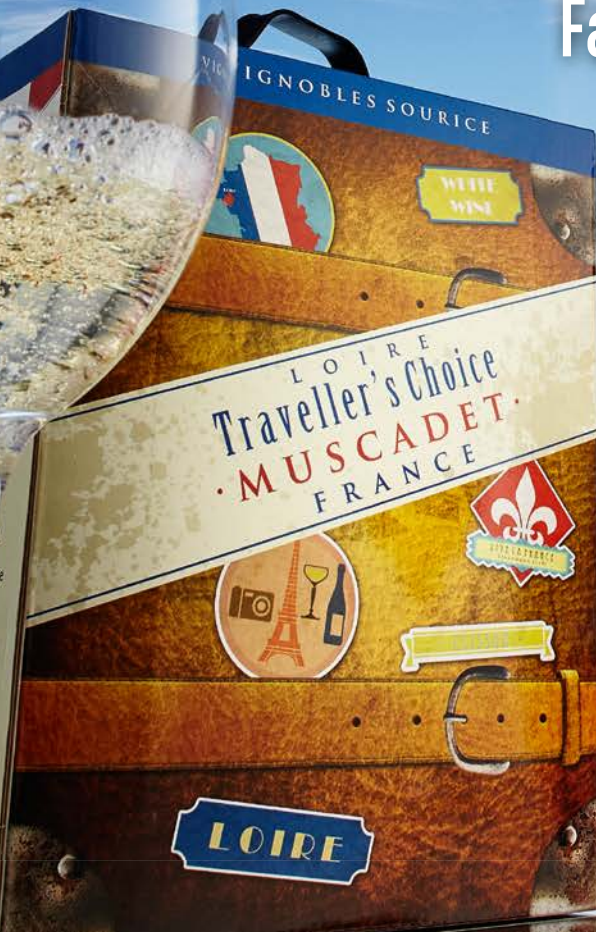


NYHETER OCH
NOTISER OM DRICKER
OCH UPPLEVELSER
NR 2 JUNI 2016

#70

Vininfo

Favaíto är alltid favorit
i Favaios



Här är sommarens nya

boxviner



Välkommen till VinContoret!

Spännande och lärorika provningar och goda upplevelser.
Sommarens evenemang hittar du på sidorna 20-21!

OYSTER PERPETUAL DATEJUST II



ROLEX



PAGOLDHS UR
1896 120 2016

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

NYHET
10 JUNI



NYHET

Champagne i toppklass

Får vi lov att presentera vårt nya champagnemärke: Jean-Noël Haton. Vineriet, som grundades 1920 i Damery i Champagne, drivs i dag av fjärde generationen Haton. De egna vinodlingarna omfattar 20 hektar, därutöver köps druvor motsvarande 75 hektar in från odlingar över hela Champagne, såväl Grands som Premier Crus.

Dessa tre högklassiga viner kommer att passa perfekt att servera på sommarens fester. De finns att beställa på Systembolaget från den 10 juni.

➔ **Jean-Noël Haton Brut Classic.** Lagrad minst två år. Fruktig med fina toner av citrus och blommor. Välbalanserad med lång eftersmak. Nr 77637, pris 249 kr.

➔ **Jean-Noël Haton Brut Réserve.** Lagrad minst tre år. Stor doft av vita persikor och apelsinblom, generös smak och utomordentlig mousse. Nr 77570, pris 279 kr.

➔ **Jean-Noël Haton Brut Rosé.** Stor doft med toner av jordgubbar och röda vinbär, välbalanserad smak med lätt rostad ton, generös eftersmak. Nr 77621, pris 299 kr.

För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se.

➔ HÖGA BETYG FÖR DEIDESHEIM-VINER

"Ett komplett vin gjort på druvor från bästa läge. Komplex med fina toner av rosmarin, granbarr, citronskal och mogen frukt. Intrycksfullt med lagom alkoholhalt, mineraliskt. Wow!"

Den storartade beskrivningen får **Deidesheimer Grainhübel Edition Riesling Trocken 2014** i den internationella vintidskriften Falstaff. Har de rätt? Prova själv, vinet finns nu också på Systembolaget. Passar perfekt till lättare kötträtter, fisk och skaldjur. Nr 79986, pris 149 kr. För detaljerad info och beställning, se granqvistbev.se/79986

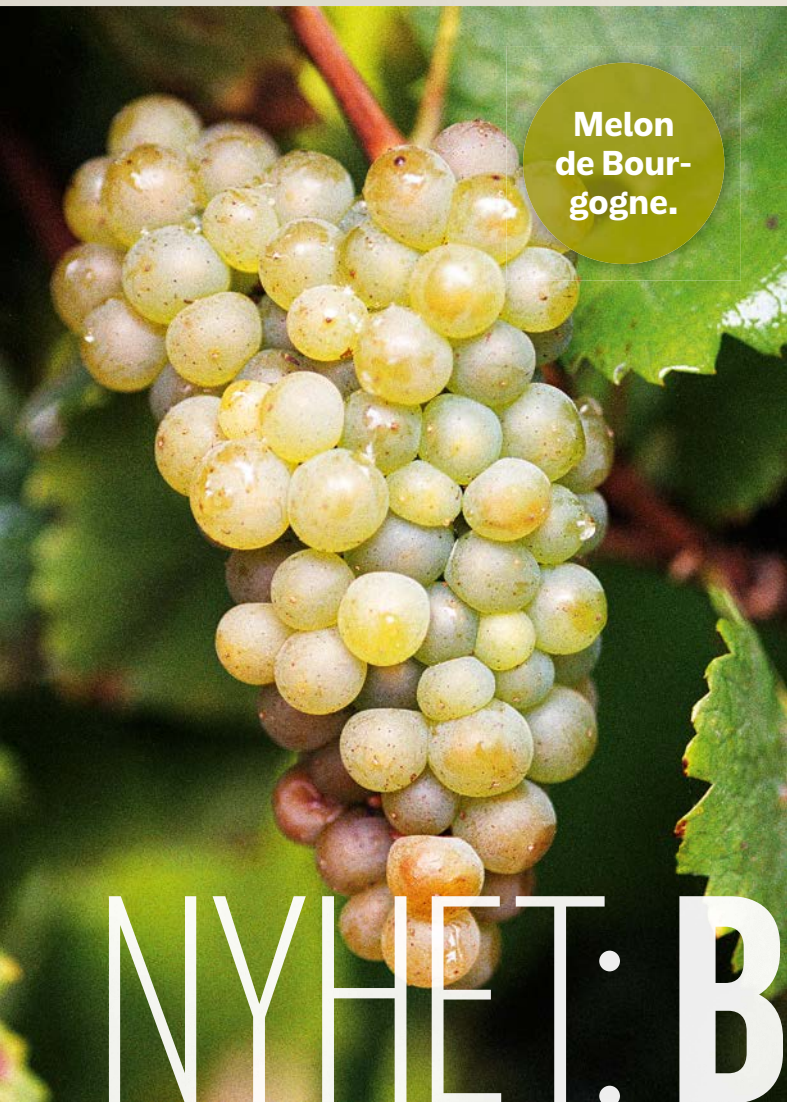
Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2014 får också fina omdömen i media. "Mycket gott, honungskarameller lurar i eftersmaken", tycker Tasteline, medan ICA-Kuriren ger vinet högsta betyg. Du hittar vinet i de flesta Systembutiker. Nr 5042, pris 99 kr. Serveras med fördel till fisk, skaldjur, asiatiska rätter, lättare kötträtter och till buffé.



vinfo

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 22. Utgivning i mars, maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: info@wgh.se. Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: 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, 2016.

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



Melon
de Bour-
gogne.



NYHET: BOX FRÅN

Traveller's Choice Muscadet i 3-liters box är årets stora nyhet från Granqvist Beverage House. Det vita, torra, friska vinet från Vignobles Sourice i Loiredalen hittar du i alla Systembutiker från norr till söder!

Loirefloden är omkring 100 mil lång och rinner rakt genom Frankrike från öster till väster. Vinområdet Loire följer flodens sträckning och är indelat i många regioner med olika karaktärer. Inte långt från flodens utlopp i Atlanten ligger regionen Muscadet, välbekant för sina vita, friska viner. De görs på druvan Melon de Bourgogne, som här kort och gott kallas Muscadet.

Traveller's Choice Muscadet produceras av Vignobles Sourice i Boussay, fyra mil sydost om Nantes. Vineriet leds av Gérard Sourice med hustrun Evelyn och de två barnen Guillaume och Jehanne som närmaste medarbetare.

Vignobles Sourice är med totalt 295 hektar vinodlingar en av de största familjeägda egendomarna i Muscadet.

Gérard Sourice tog över efter sin far 1972, endast 25 år gammal:

-I början skötte jag vinframställningen på egen hand, men i takt med att verksamheten växte blev det nödvändigt med en anställd vinmakare,

säger han. Sedan 2011 har Max Jousseume ansvaret även om jag givetvis håller ett vakande öga över det hela.

Gérard Sourice är mycket nöjd med att kunna lägga till Sverige på listan över de många länder som han exporterar till. Några viner har visserligen sålts här tidigare, men nu sker det en lansering i betydligt större omfattning.

Hur vill han beskriva Traveller's Choice Muscadet?

-Vinet är friskt och aromatiskt med lite citrusinslag och en tydlig mineralitet från jordmånen. Det kan vara lite pärlande på tungan och passar utmärkt som apéritif men kommer ännu mer till sin fördel med skaldjur av alla slag, då främst ostron.

TRAVELLER'S CHOICE MUSCADET GÖRS av druvor från Domaine de la Hersandière som är en del av Vignobles Sourice. Hit hör också Château de la Noë utanför Vallet och ytterligare några odlingar i traktens bästa lägen. Den sammanlagda produktionen är cirka 1,5 miljoner liter vin. Druvorna från Domanie de la Hersandière och Château de la Noë vinifieras på respektive ställe, men huvuddelen av vinerna produceras och buteljeras i en större anläggning i Boussay vid floden Sèvre.

-Boussay är faktiskt världens vackraste by, påpekar Gérard Sourice.

Odlingarna domineras av Melon de Bourgogne men det finns också en mindre andel Chardonnay som säljs under beteckningen Vin de Table, den enklaste vinklassen. ➔

”

PERFEKT VIN TILL OSTRON

Traveller's Choice Muscadet är ett perfekt vin bland annat till ostron, tycker Gérard Sourice på Vignobles Sourice. Här inspekterar han vinrankornas nya, späda blad på Château de la Noës marker i Boussay.

Château de la Noë är en av Vignobles Sourices vingårdar.

MUSCADET



3 LITER
219:-
Nr 2158




NYHET
1 JUNI

➔ TRAVELLER'S CHOICE MUSCADET

Traveller's Choice Muscadet 2015 säljs i tre-liters bag-in-box i alla Systembutiker.

Vinet har en fin ljusgul färg med gröna stänk, nyanserad, ungdomlig doft med inslag av gula plommon, melon, citrus och mineral. Aromatisk och mycket frisk smak med lång avslutning.

Passar utmärkt till lättare köttretter av gris, fågel, fisk, skaldjur, vitmögelostar, som apéritif, till bufféretter och som sällskapsvin.

-  **Fyllighet**
-  **Sötma**
-  **Fruktsyra**





Gérard Sourice
ordnar ett smakprov
på ett Muscadetvin
som ekfatlagras.

Jag dricker inget annat vin än Muscadet... ”

Frankrike som gav så stora druvor att de fick heta Melon de Bourgogne.

En katastrofal frost år 1709 förstörde nästan alla vindlingar i området. Men det visade sig att Melon de Bourgogne hade klarat sig mycket bättre än Gros Plant, så när de planterade på nytt kom den att bli helt dominerande. Gros Plant finns kvar som Muscadets fattiga kusin väster om Nantes, men vinerna anses som obetydliga.

MUSCADET HAR FÅTT ETT REJÄLT UPSVING de senaste åren och vinerierna experimenterar gärna med olika stilar för att höja statusen ytterligare. Men traditionella, välgjorda Muscadetviner är ljuvliga smakupplevelser till mycket bra pris!

På frågan om vad Gérard Sourice helst dricker själv – förutom de egna vinerna från Muscadet – blir svaret föga oväntat att han inte dricker något annat vin alls.

Men under intervjun kommer det fram att familjen Sourice också äger tre egendomar i Bordeaux, varav Château La Raze Beauvallet är det mest kända. Familjen Sourice köpte vinslottet för tjugo år sedan och har investerat stora summor i upprustning. Så det blir nog en del rödvin i glaset också...

Vi pratar också lite om de fina framgångarna för franska viner i Sverige på senare år och hur mycket Champagne som säljs i Sverige, trots att vårt land inte är så stort.

– Jag älskar att dricka Champagne, utbrister han då och skrattar!

TEXT **CLAES LÖFGREN**

FOTO **TIM FOX** OCH **CLAES LÖFGREN**

Melon de Bourgogne, som även kallas Muscadet rätt och slätt, växer på cirka 12 000 hektar. Odlingarna ligger på relativt platta marker med väl-dränerade jordar som är rika på magnesium och kalium. Markerna består mest av lera, småsten och sand som ligger på underlag av granit, schist och gnejs.

Melon de Bourgogne skördas vanligen i slutet av september. Efter pressning på respektive vingård hamnar druvmusten i underjordiska tankar där den får ligga fyra månader på sin jästfällning (sur Lie). Därefter pumpas de blivande vinerna över i ståltankar där de får utvecklas till april då de slutligen buteljeras – eller som i det här fallet transporteras till Alzey i Tyskland för att tappas på bag-in-box.

Historien bakom Melon de Bourgognes stora dominans i området är intressant: För länge sedan lät holländska handelsmän plantera druvor vars vin skulle destilleras till sprit. Den vanligaste druvan var Folle-Blanche som gav så stora skördar att den kallades för Gros Plant (stor planta). Men holländarna planterade även vinrankor från Bourgogne i östra

Bästa köp!

→ **SUCCÉVINET FRÅN LOIRE**

”Välgjort Cabernet Franc-vin från Saumur med det mesta på plats. Örtigt mörkfruktigt med stram kryddig smak och lång avslutning. Passar fint till grillat fläskkött”.

Mikael Mølstedts omdöme om **Château d'Eternes 2014** i Svenska Dagbladet är bara ett i raden av fina betyg som det röda vinet från Loiredalen i Frankrike fått sedan det lanserades på Systembolaget i höstas.

Tidskriften Allt om vin tycker att vinet är ”Bästa Köp” och Allt om Mat ger omdömet ”Fynd”.

Château d'Eternes är ett fylligt rödvin med angenäm, stor doft av mörka bär, rik och harmonisk smak med finstämda tanniner. Det passar fint till de flesta köttretter samt lagrade hårdostar. Vinet ingår i Systembolagets beställningssortiment. Nr 2273, pris 86 kronor. Enklast beställer du via granqvistbev.se/2273 och hämtar ut det i valfri Systembutik.



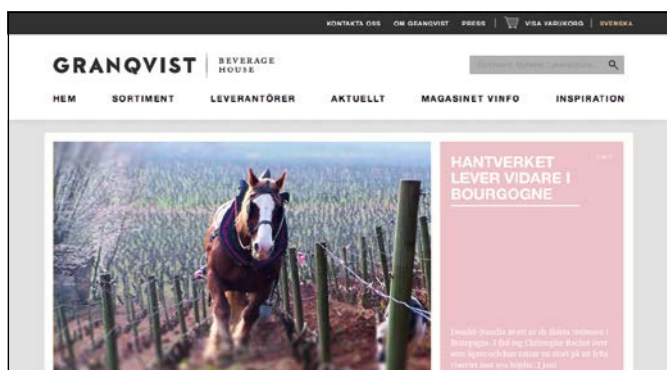


➔ EN LYSANDE STJÄRNA

Marco Bonfante i Nizza Monferrato i Piemonte presenterar ett riktigt höjdarvin: **Barbera d'Asti Stella Rossa 2013**. Det fylliga röda vinet bjuder på en intensiv doft med inslag av körsbär, mörka bär, örter och viol. Delikat, fruktig och frisk smak med lång, harmonisk eftersmak. Vinet passar bra till kraftigare köttretter av gris, nöt, vilt och lamm, risotto, pasta samt lagrade hårdostar.

Druvorna är nogra selekterade och handplockade i Vaglio Serra. Efter jäsning har vinet fått mogna tio månader i slavorna och tio månader i franska ekfat innan det tappades på flaskor.

Stella Rossa (röda stjärnan på svenska) finns i beställnings-sortimentet. Nr 76161, pris 139 kr. För mer information om vinet och beställning, se granqvistbev.se/76161



➔ 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).



upptäck
TIDAHOLM



Turbinhusön

Välkommen till Tidaholms pärla vid ån Tidan med fantastisk miljö och varierande verksamhet juni - augusti.

- Kaffestuga
- Konsthall
- Handelsbod
- Kulturmagasin
- Konsthantverkstad



tidaholm.se



Mods

Tidaholms Museum

7 maj - 31 augusti

En utställning om Modsrörelsen, om tillhörighet och ungdomskultur.



Franz Arndorfer,
chefsvinmakare
hos Winzer Krems.

Ditt vinval i år: Rosé från Österrike

Vad vore sommaren utan ett friskt rosévin? Sommarens fräschaste nyhet är My Choice Zweigelt Rosé som levereras av vinkooperativet Winzer Krems i Österrike, där vinet framställs av noga utvalda blå druvor från Donaus dalgång.

Krems väster om Wien klassas som ett av Österrikes absolut bästa vindistrikt med viner som ofta placerar sig i topp i nationella och internationella tävlingar. Men så har också området minst sagt stolta traditioner att falla tillbaka på. Redan för ett par tusen år sedan planterades de första vinrankorna och tidigt nämns just Kremser Sandgrube som en förstklassig plats för vinodling.

-Att vi har den ärevärdiga adressen Sandgrube 13 förpliktigar oss att hålla liv i traditionerna och fortsätta producera viner av toppklass, säger *Franz Arndorfer*, chefsvinmakare på Winzer Krems.

Winzer Krems egen historia går tillbaka till mitten av 1400-talet och kooperativet är därmed ett av världens äldsta, tillika det största i Österrike med 981 medlemmar som tillsammans har cirka 990 hektar i ett av Europas vackraste vinområden.

Vinbönderna i kooperativet har sina odlingslotter på de soldränkta sluttningarna ned mot floden Donau. Klimatet är mildt med stora temperaturskillnader mellan dag och natt, beroende på mötet mellan de varma vindarna från söder och det svala höglandsklimatet - en faktor som bidrar till koncentrerade och smakrika viner.

MEN DEN HÖGA KLASSEN PÅ VINERNA HAR också att göra med det intensiva kvalitetsarbete som kooperativet bedriver tillsammans med sina medlemmar.

-Våra kvalitetsrådgivare samarbetar med Lantbruksuniversitetet i Wien och åker regelbundet runt bland vinbönderna för att ge råd om till exempel beskärning, jordbearbetning och växtskydd - allt för att säkra högsta möjliga kvalitet, förklarar Franz Arndorfer.

Winzer Krems totala produktion uppgår till cirka 7 miljoner flaskor fördelat på ett sextiotal olika produkter med olika karaktär. En av de viktigaste druvorna är den blå Blauer Zweigelt, som bland annat utgör råvara till det nya rosévinet My Choice Zweigelt Rosé. Druvan fick sitt namn 1922 efter dr *Friedrich "Fritz" Zweigelt* vid institutet för vinkultur

➔ MY CHOICE ZWEIGELT ROSÉ

My Choice Zweigelt Rosé 2015 säljs i tvåliters bag-in-box i de flesta Systembutiker. Vinet, som fått **bronsmedalj** i test av roséboxar i Världens Viner, har en fin laxrosa färg med lite mörka stänk, stor doft av röda bär och citrusfrukter. Smaken är ungdomligt fruktig med liten stramhet och stor elegans. Passar utmärkt att dricka som aperitif och sällskapsdryck, till stekt eller grillad fisk, skaldjur, bufféätter och sallader.

 Fyllighet

 Sötma

 Fruktsyra


Mogna
Zweigelt-
druvor.

2 LITER

179:-

Nr 2909

NYHET
1 JUNI



VÄRLDENS
VINER
Best in test
2016
BRONS

Vinodlingar ovanför
Krems vid Donau.

i Klosterneuburg – norr om Wien – som korsade de båda sorterna St Laurent och Blaufränkisch.

– Blauer Zweigelt behöver näringsrik jord, men är å andra sidan tålig mot både torka och frost. Den har stor växtkraft och för att bli riktigt bra krävs en del arbete med både beskärning och gallring för att begränsa skördeuttaget, konstaterar Franz Arndorfer.

DE FLESTA AV KOOPERATIVETS MEDLEMMAR har små odlingslotter på någon hektar och plockar sina druvor för hand på de branta terrassodlingarna. Lutningen är så stor att det oftast inte är möjligt att skörda maskinellt. Blauer Zweigelt skördas som regel från slutet av september till mitten av oktober och transporteras omedelbart efter skörd till vineriet i Krems. Vid ankomsten kontrolleras kvaliteten på druvorna innan de går vidare till pressning och fermentering i den nya vinanläggningen.

Under vinifieringen ligger skalen på de blå druvorna

med under endast någon timma för att ge rosévinet sin karaktäristiska ljusrosa färg. Därefter får druvmusten jäsa på ståltank i ungefär tolv dagar och en kontrollerad temperatur på 16–18 grader.

– Blauer Zweigelt är en idealisk druva för rosé. Som ett ungt vin har Blauer Zweigelt stor doft av både röda bär och citrus och en frisk, fruktig och elegant smak – precis som man önskar av ett fräscht rosévin, säger Franz Arndorfer.

Hittills har produktionen av rosévin i Österrrike dock varit begränsad och svarar för knappt fem procent av landets totala vinproduktion. Men i takt med den stigande efterfrågan både i Europa och USA har vinproducenterna nu fått tänka om och öka takten.

Vad är då hemligheten bakom ett perfekt rosévin? Franz Arndorfer tvekar inte om svaret:

– Framför allt friska och fräscha druvor, men även en snabb, effektiv och skonsam produktionsprocess. Och så givetvis duktiga och erfarna vinmakare, som här på Winzer Krems!

TEXT LEO OLSSON

FOTO HELGE KIRCHBERGER OCH STOCKFOOD

Favaíto är alltid favorit i Favaios

Douro i Portugal är inte bara portvin. I byn Favaios produceras sedan hundratal år tillbaka det bärnstensfärgade muscatvinet Favaíto – perfekt att njuta på egen hand eller som bas i drinkar. Vinfo besökte den ledande producenten Adega Cooperativa de Favaios.

Det världsarvsklassade landskapet är andlöst vackert med prydliga, terrasserade vingårdar på de branta bergssluttningarna ned mot Dourofloden. Från dalgången slingrar sig serpentinvägen upp i bergen och efter en mil öppnar sig en högplatå med den lilla byn Favaios i centrum.

I utkanten ligger Adega Cooperativa de Favaios, den ledande producenten av muscatvin i Douro och ett av de största vinkooperativen i Portugal med sina omkring 600 medlemmar.

– Favaios har blivit synonymt med muscatvin. Så gott som alla byns omkring 2 000 invånare har någon slags koppling till kooperativet, konstaterar *Manuela Monteiro*, exportchef på kooperativet.

I Portugal har muscatvin gamla traditioner med produktionen koncentrerad till framförallt två områden – Setúbal, strax söder om Lissabon i söder, och Douro i norr. Produktionen är i stort sett lika reglerad som för portvin och den druvsort som används i Douro är den gröna och smakrika druvan Moscatel Galego Branco.

– Helst ska druvorna vara gyllengula med små bruna fläckar. Det visar att de är fått tillräckligt med sol och är klara för skörd, säger *Filipe Carvalho*, vinodlare och vinmakare i kooperativet och håller upp en klase.

PÅ HÖGPLATÅN 500–600 METER ÖVER HAVET råder perfekta förutsättningar för att odla Moscatel Galego Branco. Skifferjorden är överlag mer näringsrik och klimatet mildare än längre ned i dalen.

– Det gör att det inte behövs vare sig gödning eller konstbevattning ute i vingårdarna, förklarar *Filipe Carvalho*.

De flesta medlemmar i kooperativet, som bildades 1952, har små odlingslotter på någon hektar. Men det finns undantag som familjen Barros, vars vinodlartraditioner sträcker sig mer än 160 år tillbaka i tiden och som numera har 20 hektar med Moscatel Galego Branco.

– Medlemskapet i kooperativet ger unika fördelar och resurser som vi inte skulle haft annars. Dessutom är vi alltid garanterade avsättning för vår skörd. Ett privat företag har inte samma förpliktelser gentemot sina

leverantörer, säger *José Luis Barros*, som driver vingården tillsammans med sonen Luis Barros.

Vineriet i Favaios är modernt och togs i bruk för tio år sedan. Det har en yta på 2 500 kvadratmeter och producerar årligen omkring åtta miljoner liter vin per år, varav närmare sex miljoner muscatvin.

På senare år har muscatvinerna från Favaios fått ett rejält uppsving och mycket är den numera bortgångne *Manuel Serafim Carvalhos* förtjänst. Under decennier ledde han kooperativet och tog bland annat initiativet till det nya vineriet och att anställa de tre erkänt duktiga vinmakarna *Filipe Carvalho*, *Miguel Ferreira* och *Celso Pereira*.

Det var också under hans ledning som muscatvinet Favaíto lanserades på marknaden.

– Favaíto representerade någonting helt nytt och kom att fördubbla vår produktion av muscatvin, förklarar *Miguel Ferreira*.

FAVAÍTO ÄR LIKSOM PORTVIN ETT STARKVIN som förstärkts med druvspit. Processen inleds med tre, fyra dagars maceration och fermentering för att utvinna maximalt med färg och aromer från druvor och druvskal innan man tillsätter den 77-procentiga druvspiten som avbryter jäsningsen.

– Skillnaden mot portvin är att vi använder en enda druvsort, men också avbryter fermenteringen tidigare för att bibehålla en högre restsockerhalt. Därmed får vinet en mer koncentrerad sötma och lägre alkoholhalt än portvin. Endast ett par, tre procent av alkoholen kommer från fermenteringen och resten från den tillsatta druvspiten, berättar *Celso Pereira*.

Efter fermenteringen lagras vinet i upp till tre år innan olika årgångar blandas till en perfekt Favaíto.

– Den rika aromen av citrus, mandel, honung och karamell kommer från druvorna snarare än från lagringen. Därför är vi noga med att bara använda vin med relativt kort lagringstid, betonar *Miguel Ferreira*.

Den stora och fruktiga smaken gör också Favaíto till ett synnerligen mångsidigt vin som kan avnjutas antingen på egen hand eller som bas i drinkar.

– Min personliga favorit är Favaíto med tonic – även om många i Portugal, speciellt på sommaren, föredrar att blanda muscatvinet med öl, säger *Miguel Ferreira*.

TEXT LEO OLSSON FOTO HANS ALM



Vinmakare Miguel Ferreira provar druvmust.

Exportchef Manuela Monteiro kopplar av med ett glas Favaíto.



Favaíto görs på druvan Moscatel Galego Branco.

→ SOMMARENS BÄSTA DRINK

Favaíto Moscato do Douro säljs i multipack med 10 småflaskor à 6 cl. Du hittar Favaíto i Systembolagets beställningssortiment. Nr 76321, pris 129 kr. Enklast beställer du via granqvistbev.se/76321

En läskande drink blir det om du tillsätter tonic, citron och krossad is i ett glas. Fler drinkar på granqvistbev.se/76321





Hugo Brennfleck är vinmakare i 13:e generationen.



Brennfleck kan Silvaner

Nu i sparristider är det också högsäsong för Silvanerviner från Franken. Weingut Brennfleck i Sulzfeld är ett ambitiöst familjevineri med stort kunnande om de torra, fruktiga vinerna som passar så bra till sparris. Vinfo har hälsat på.

För fem år sedan utsågs Sulzfeld till Bayerns vackraste by. Den lilla vinorten vid floden Main är som hämtad ur en Disneyfilm. De färgglada husen är smala, sneda och medeltida. Gator och gränder är stenbelagda och centrumkärnan omges av en stadsmur som sägs vara Tysklands bäst bevarade. Det bor omkring 1200 människor i Sulzfeld, ungefär 700 av dem innanför stadsmuren.

Hos Weingut Brennfleck är det försommarstiltje. Hugo Brennfleck, vinodlare och vinmakare i trettonde generationen, tar emot och bjuder på förmiddagskaffe. Susanne,

hans hustru tittar in och hälsar och äldsta dottern Anna-Lena skyndar iväg till skolan med en enorm pärm under armen.

- Vi har 23 hektar vinodlingar runt Sulzfeld, bland annat i lägena Cyriakusberg och Maustal men även i grannorter som Iphofen och Rödelsee, berättar han. På lite drygt hälften odlar vi Silvaner, resten fördelar sig på vitvinsdruvor som Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe, Sauvignon Blanc och rödvinsdruvor som Domina och Spätburgunder.

WEINGUT BRENNFLECK HAR SITT SÄTE i en gammal adelsgård med anor från 1479. År 1591 tog familjen Brennfleck över. Gården tar upp ett helt kvarter i utkanten av centrum. Under gårdsplanen döljer sig en imponerande vinkällare som byggts ut i omgångar. På övervåningen i den ståtliga huvudbyggnaden - som fick sitt nuvarande utseende i mitten av 1700-talet - bor familjen Brennfleck.

På andra sidan gatan ligger Brennflecks nya vineri. De gamla lokalerna var alldeles för trånga och omöjliga att modernisera på ett rimligt sätt. Lösningen blev istället ett nybygge som stod klart till vinskörden 2010.

- Det är min hustru som ritat det nya vineriet i samarbete med den unga arkitekten Sophia Busch, säger Hugo Brennfleck när han visar runt i de svala lokalerna.

I vineriet finns flera smarta lösningar som gör att såväl druvor som blivande viner tas om hand så skonsamt som möjligt. Exempelvis pressas inte de nyskördade druvorna direkt - de får istället vara kvar i vinpressen i flera timmar tills druvmusten börjar sippra fram av sig självt av trycket från den totala druvmängden. På så vis slipper man ifrån bittra



Modern design i gammal vinkällare.



➔ PERFEKT VIN TILL SPARRIS

Brennleck Silvaner Kabinett Trocken 2014 passar utomordentligt bra till sparris. *Mikael Mölstad* gav vinet näst högsta betyg i Svenska Dagbladet med följande ord: "Vinregionen Franken och druvan Silvaner är rejält underskattade enligt mig. Här bjuds på blommig citrus- och persikofrukt med elegant syra i eftersmaken." Nr 5376, pris 119 kronor i Systembolagets beställningsortiment.

smaktoner från stjälkar och kärnor som normalt också pressas med druvorna. Druvmusten pumpas heller inte på samma sätt som tidigare - nu pressas den vidare till nästa tank med självtryck tack vare höjdskillnaderna i vineriet.

Hugo Brennleck har såväl vinmakar- som vinodlarutbildning.

- Ja, jag gick först i lära i Juliusspital i Würzburg och kom sedan hem och arbetade här några år, berättar han. Sedan kompletterade jag med vinodlingsutbildningen i bayerska statens lantbrukshögskola i Veitshöchheim.

Han tycker det är en stor fördel att kunna alla arbetsmoment:

- Jag vet precis vad som ska göras ute i vinodlingarna, jag vet exakt när det är dags för skörd och när det slutligen är dags att fylla vinerna på flaskor.

SILVANER ÄR DEN VANLIGASTE DRUVAN i Franken och vinerna anses vara de som passar allra bäst till sparris. Att det är sparristid går inte att missa när alla restauranger har sin egen sparrismeny. Fram till Johannes Döparens dag den 24 juni är det *Spargelsaison* i Tyskland - därefter måste den växa till sig inför nästa år.

Brennleck Silvaner Kabinett Trocken 2014 passar utmärkt till sparrisrätter men även till kalvschnitzel och matiga sallader. Vinet har gång på gång fått fina betyg i svenska medier. Nr 5376, pris 119 kr i beställningsortimentet. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/5376

TEXT OCH BILD PER-OLOF VON BRÖMSEN

Välkommen till HOVA RIDRARVECKA



27:e året

9-17 JULI 2016
riddarveckan.com

TURISTBYRÅN HOVA, 0506-301 20

Pasta à la Markus

Jag älskar pasta, skriver Markus Aujalay i sin nya bok om just pasta. Vi håller gärna med honom om det! Vinfo har här valt ut tre favoriter ur den 228-sidiga boken (Nygren & Nygren förlag).

Tortiglioni med kalv, oliver, kapris och rosmarin

4 PORTIONER

400 g pasta, tortiglioni
400 g grytbitar av kalv
4 msk god olivolja
2 vitlöksklyftor, hackade
½ gul lök, finhackad
2 dl vitt vin
2 dl vatten
4 dl tomatsås för pasta
1 kalvbuljongtärning
1 kvist rosmarin
2 msk grovhackad oliv- och kapristapenade salt och peppar

Bryn kalvbitarna i olivolja på hög värme. Lägg i vitlök och lök och bryn i ytterligare någon minut. Häll i vitt vin, vatten och tomatsås, sedan buljongtärning och rosmarinkvisten. Låt koka på medelvärme i cirka 1 timme.

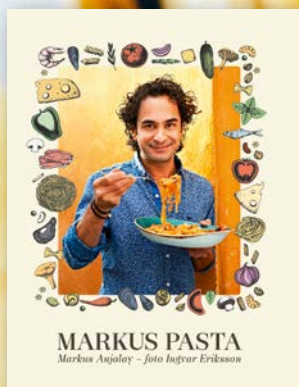
Koka pastan enligt anvisning på paketet. Tag ur rosmarinen ur köttgrytan och vänd ner tapenaden. Smaka av med salt och peppar. Servera med pastan.

➔ VINTIPS

Här är två prisvärda röda viner som passar utmärkt till Tortiglioni med kalv.

Château d'Eternes Saumur Rouge 2014. Loire/Frankrike. Nr 2273, pris 86 kr i beställningssortimentet.

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





Penne caponata med finriven pecorino

4 PORTIONER

400 g pasta, penne

CAPONATA

1 stor aubergine, skuren i tärningar
1 gul lök, skuren i tärningar
2 vitlöksklyftor, tunt skivade
½ röd chili, tunt skivad
1 röd paprika, urkärnad och skuren i tärningar
1 dl olivolja

200 g blandade små tomater, delade
1 msk kapris
lite torkad oregano
2 dl vatten
1 msk sherryvinäger
1 dl gröna oliver
salt och svartpeppar
hackad persilja

TILL SERVERING

finriven pecorinoost

• Koka pastan enligt anvisningarna som finns på paketet.

• Stek aubergine, lök, vitlök, chili och paprika länge på medelvärme i olivolja i en vid kastrull eller stekpanna. Lägg i tomater, kapris och oregano och fortsätt steka. Rör regelbundet. Häll i vatten, vinäger och oliver. Låt koka ihop. Smaka av med salt och peppar.

• Blanda med nykokt pasta, persilja och strö över pecorinoost.

➔ VINTIPS

Här är två prisvärda röda viner som passar fint till Penne caponata:

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

Doudet Naudin Pinot Noir 2014. Languedoc-Roussillon/Frankrike. Nr 73811, pris 99 kr i Systemets beställnings-sortiment.



VIN & MAT | SOMMAR



Grillad lax med pasta och tomater i balsamvinäger

4 PORTIONER

250 g pasta, gärna pappardelle
3 msk balsamvinäger
2 vitlöksklyftor, tunt skivade
300 g tomater i mindre bitar
6 msk god olivolja
salt och svartpeppar
4 bitar laxfilé à 150 g
en näve mangoldskott eller spenat
1 dl grovt riven parmesanost

• Koka pastan enligt anvisning på paketet. Värm balsamvinägern tillsammans med vitlöken i en kastrull. Tillsätt tomater och 4 msk olivolja, dra kastrullen från värmen och smaksätt med salt och peppar. Grilla laxbitarna på grillen eller i en grillpanna.

• Vänd ner mangoldskott, 2 msk olivolja och ost i den nykokta pastan. Servera den till laxen och tomaterna.

➔ VINTIPS

Nya boxvinet **Traveller's Choice Muscadet 2015** passar utmärkt till den grillade laxen. Från och med 1 juni finns boxen i alla Systembutiker. Nr 2158, pris 219 kr (3 l). **Edition No 1 Riesling Kabinett 2014/2015** från Moseldalen passar också bra till laxen. Du hittar vinet i de flesta Systembutiker. Nr 6274, pris 90 kr, halvfaska 49 kr.



Perfekt till asiatiskt!

Husmanskost i all ära – men det är kul att varva det nordiska köket med det asiatiska då och då. Tack vare den balanserade syran är FM Riesling utmärkt att dricka till många asiatiska rätter.

Det vita, halvtorra vinet – som fått omdömet **Bästa köp** i Allt om Vin – bjuder på en blommig och fruktig doft med inslag av päron och tropisk frukt, halvtorr, druvig smak med ton av päron, honung och citrus. Passar utmärkt också till fisk, skaldjur och bufféretter och givetvis som sällskapsvin på terrassen.

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



Granqvists snapsar



Inte mindre än 12 snapsar med typiskt svenska smaker ingår i Granqvists populära snapsbackar. Samtliga finns också i normal flaskstorlek.

Om du ställer fram några snapsbackar till midsommarbuffén kan dina gäster själva välja vilken de vill prova!

En back snaps "Röda Backen" finns i nästan alla Systembutiker. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av Västkustsnaps, Smålandssnaps, Västgötasnaps, 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 beställnings-sortimentet. Den 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

De tolv snapsarna, som levereras av Edelbranntweinbrennerei Back i Pfalz i Tyskland, finns också i halvlitersflaskor. För detaljerad info om respektive sort, priser och artikelnummer, sök på "brännvin" på granqvistbev.se.

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

Cirkus Cirkör 27/10

Ola Salo 10/11

Höst 2016

Sofia Karlsson & Martin Hederos 2/12

Jill Johnson 5/11

Boka höstens alla upplevelser
www.varakonserthus.se

VARA KONSERTHUS



MED RESERVATION FÖR SLUTFÖRSÄLJNING.
VÅR HUVUDSPONSOR ÄR NYA LIDKÖPINGS-TIDNINGEN



Fin gåva till 40-åringen

Är det någon i familjen, i vänskapskretsen eller på jobbet som fyller 40 år i år? Då har vi ett bra förslag på present: Ett portvin av årgång 1976!

➔ **Krohn Colheita 1976** är ett vin i toppklass. Det bjuder på en doft av bränt socker, russin, fikon och mandel. Smaken är fruktig och stor med mogna toner och stor koncentration av frukt och mörka bär. Vinet passar fint att dricka till nötter, frukt, bakverk, crème brûlée, desserter, rostade kastanjer och ost. Nr 76673, pris 995 kr. Enklast beställer du vinet på granqvistbev.se/76673. Det levereras sedan hem till dig (om du bor i områden där Systemet har hemleverans) eller också hämtar du vinet i valfri Systembutik.

Under våren har Granqvists redan stora sortiment av portviner utökats med ytterligare tre årgångar av Colheita från Krohn:

- ➔ **Krohn Colheita 1987**. Nr 76404, 595 kr.
- ➔ **Krohn Colheita 1998**. Nr 76837, 320 kr.
- ➔ **Krohn Colheita 2004**. Nr 76226, 295 kr.

För detaljerad information om respektive vin samt beställning – sök på artikelnumret på granqvistbev.se.

Portvinshuset Krohn i Vila Nova De Gaia i Portugal är välkänt för sina fina portviner från många olika årgångar. I Granqvists sortiment finns även viner från exempelvis 1961, 1975 och 1978. Du hittar samtliga i den inhäftade sortimentsfoldern i Vinfo eller på granqvistbev.se – sök på "portvin".



Jäsande druvmust hos Krohn.

➔ NÅGOT SÖTT TILL DESSERTEN?

Vad sägs om att bjuda på ett ädelsött vin av högsta klass till sommarens fruktdesserter – eller som avrundning på middagen?

Chateau Derezsla i Tokaj i Ungern är en av världens främsta producenter av söta viner som får sin sötma naturligt från druvorna. Vinhuset får ofta riktigt höga betyg vid provningar i media.

I Systembolagets ordinarie sortiment finns **Chateau Derezsla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2010**. Det bärnstensfärgade vinet bjuder på frisk doft av aprikos, mandel och honung. Smaken är söt och frisk med inslag av fat, aprikoser, apelsiner, kokos, saffran och honung. Passar utmärkt till mögelostar, fruktdesserter, gåslever och paté. Om vinet inte skulle finnas i din Systembutik, be personalen beställa hem det. Nr 2901, pris 179 kronor.



➔ Naturligt ekovin från Alicante

Laudum Nature Old Vines Monastrell är ett unikt ekovin från Bodegas Bocopa i Alicante i södra Spanien. Det görs på druvor som vuxit på mycket torra marker, har en intensivt röd färg och angenäm doft av mogna frukter. Smaken är mjuk och rund med milda tanniner och eftersmak med tydliga toner av balsamico. Passar fint att avnjuta till lagrade hårdostar, kött av nöt och gris.

Nr 72825, pris 119 kr i beställningssortimentet. För utförlig information och även beställning, se granqvistbev.se/72825

➔ Bli medlem hos VinContoret Örebro

Som medlem får du tillgång till vår vinkällare, där du kan förvara dina viner, träffa andra vinroade vänner och gå på vinprovningar. Låt oss ta hand om dina viner under sommaren i vår svala vinkällare. Det finns även plats för dina nyinköpta viner från semesterresan. För nyhetsbrev och mer information, se vincontoret.se/orebro eller skriv några rader till bengt.knutsson@vincontoret.se.

➔ Meddela din e-postadress och tävla om en festkväll!

Vi vill gärna att fler läsare utnyttjar den digitala versionen av Vinfo. Därför får du som meddelar oss din e-postadress chansen att vinna två platser på på **VinContorets 10-årsjubileum** i Tidaholm den 15 oktober. Det enda du behöver göra är att mejla din e-postadress och prenumerationsnummer (finns vid din adress på högst upp på Vinfos bak-sida) till oss. Adressen är pren@vinfo.se.

Vi drar sedan en vinnare som tillsammans med en god vän deltar i 10-årsfirandet. Utförlig info om kvällen finns på sidan 21.

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 22 juni 2016 och vi ger besked direkt via e-post till dig som vinner.

Läs Vinfos digitala vårnummer. På granqvistbev.se hittar du det här numret och även det digitala vårnumret som utkom i mars.

**TÄVLING
ALLT INGÅR**

Vinn finalplats i Golfhäftet Trophy

Gillar du golf – se hit! Nu har du chansen att vinna två platser i finalen i Golfhäftet Trophy på Bro Hof Slott Golf Club den 18 juli. Golfhäftet Trophy är en av Nordens största och mest uppskattade amatörtävlingar i golf.

Vinfo har två platser som vi lottar ut. En läsare vinner – men det gäller att kunna svara på följande fråga: **Vilken vitvinsdruva dominerar i regionen Muscadet?**

Vinnare med sällskap får sedan vara deltagare i tävlingen på eftermiddagen den 18 juli. Logi i dubbelrum på centralt hotell i Stockholm natten före ingår liksom transfer till och från golfbanan samt lunch under dagen.

Mejla svaret samt namn, adress och telefonnummer till tavling@vinfo.se senast 22 juni 2016.

Brant druvodling vid Moselfloden.

Mosels etta

Moseldalen i sydvästra Tyskland är utan tvekan ett av Europas vackraste områden. Mosel – vars källa ligger i bergskedjan Vogeserna vid Alsace – flyter stillsamt norrut via Frankrike, Luxemburg och Tyskland innan den når Rhen i Koblenz. Låt dig inspireras och avnjut ett glas **Edition No1 Riesling Kabinett 2014/15** från Weinkellerei S:t Michael i Moseldalen. Vinet finns i både hel- och halvflaska i ordinarie sortiment. Nr 6274, pris 89 respektive 49 kr.



➔ VI SES PÅ EN MÄSSA!

Här är några av de många mässor som vi medverkar på i höst:

- ➔ **Falkenbergs Öl & Whiskymässa** 19–20 augusti (www.olowhisky.se)
- ➔ **Skövde Vin & Delikatessmässa** 26–27 augusti (www.skovdedryckesmassa.se/vin-deli)
- ➔ **Vin i Västerås** 16–17 september (www.svenskadryckesmassor.se/vin-i-vasteras)
- ➔ **Vin i Linköping** 14–15 oktober (www.svenskadryckesmassor.se/vin-i-linkoping)
- ➔ **Växjö Öl & Whisky** 14–15 oktober (www.vaxjokonserthus.se)
- ➔ **Smaka på Åhaga** 21–22 oktober (www.smakapaahaga.se)
- ➔ **Carlstad Beer and Whiskyfestival** 4–5 november (www.carlstadbeer.se)

➔ PÅ GÅNG I SOMMAR & HÖST

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

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

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

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

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

Stängt för
SEMESTER
vecka 28-30



SOMMARFEST LÖRDAG 11 JUNI

För tionde året i rad hälsar vi dig varmt välkommen till VinContorets sommarfest! I år finns en europeisk vinproducent samt mikrobryggeri på plats. Dessutom försäljning av välsmakande delikatesser. Provningsstånden har öppet kl 12.00–20.00. Du som önskar prova har möjlighet att köpa tio provningskuponger för 100 kr. Dryckerna som finns att prova kostar olika antal kuponger per prov.

Under hela dagen kommer restaurangen att servera mat från en mindre meny, bland annat grillat. Restaurangen håller öppet kl 12.00–22.00. Servering kl 12.00–21.00 (ingen bordsbokning). Som vanligt fri entré. Kom och njut tillsammans med oss! För mer information om festen och utställarna – se vår hemsida som uppdateras löpande.



SOMMAR **GRILL**

*...med läckra
räkor därtill!*

FRÅN
18.00

Välkommen till vår härliga buffé med grillat kött, fisk, skaldjur och många goda tillbehör. Pris 299 kronor per person exklusive dryck. Prova också vår läckra dessertmeny – för mer information se vår webbsida. Vi har även dessertalternativ för barn, fråga personalen. Drop in i mån av plats, men boka gärna bord via hemsidan eller på telefon 0502-25 00 00 för att säkert veta att ni får plats.

- ➔ Lördag 4 juni
- ➔ Fredag 10 juni
- ➔ Fredag 17 juni
- ➔ Lördag 18 juni
- ➔ Fredag 1 juli
- ➔ Lördag 2 juli
- ➔ Lördag 9 juli
- ➔ Lördag 6 augusti
- ➔ Fredag 12 augusti
- ➔ Lördag 13 augusti
- ➔ Lördag 20 augusti
- ➔ Fredag 26 augusti
- ➔ Lördag 3 september

FISKA KRÄFTOR LÖRDAG 27 AUG

Välkommen att fiska kräftor i ån Tidan utanför vårt hus. Vi erbjuder två olika paketlösningar där det första passar utmärkt för barnfamiljen medan det andra är utformat för vuxna kräftfiskare! Detaljerad information om paketen, som bland annat inkluderar boende i Skövde, på vincontoret.se/tidaholm. Där kan du också boka ditt paket.



Dryckesprovarkväll

Fredag 3 juni från kl 18.00

Tag chansen att avnjuta goda drycker på VinContoret. Vi dukar upp en minimässa med vin, öl och kvalitetssprit. Strosa runt i våra vackra lokaler och prova de drycker du tycker verkar intressanta. Våra duktiga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. I priset, **475 kronor 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 klockan 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. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker. Begränsat antal deltagare – boka redan i dag via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Sommarlunch

Fredag 10 juni kl 12.00–15.00

Fredag 10 juni serverar VinContoret en välsmakande lunch. Kom och njut! Slå dig ned vid ett bord i våra mysiga lokaler, ät och unna dig något gott att dricka. Ett enkelt och trevligt sätt att avsluta arbetsveckan och starta helgen. Drop in, men boka gärna bord via vår hemsida eller på 0502-25 00 00. Pris **175 kronor per person** inkl. lättdryck och kaffe.

Dryckesprovarkväll

Lördag 24 september kl 18.00

Tag chansen att avnjuta goda drycker på VinContoret. Vi dukar upp en minimässa med vin, öl och kvalitetssprit. Strosa runt i våra vackra lokaler och prova de drycker du tycker verkar intressanta. Våra duktiga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. I priset, **475 kronor 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 klockan 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. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker. Begränsat antal deltagare – boka redan i dag via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Konstnatten på VinContoret

Fredag 30 september kl 18.00

Lokalproducerad konst och vår välsmakande buffé. VinContoret bjuder in dig till ett spännande möte mellan mat och konst. I vinkällaren visar *Torbjörn Samuelsson* koloristiska, abstrakta landskap i olja och akvarell. Lusthuset bjuder på färg, form och smak från utställarna *Gia Sundberg* och *Cecilia Bawelin*. I Gårdshuset visar *Maria Alloh* keramik, skulptur, glas och Vedic Art. I samma lokal kan du se formpress och Vedic Art av *Maria Falk Larsson*.

Restaurangen serverar en smakrik, höstinspirerad buffé innehållande soppa till förrätt

samt kött eller fisk med tillbehör till varmrätt. Den som önskar kan avsluta måltiden med en dessert, som serveras på tallrik. **Priset för buffén är 199 kronor per person**, exklusive dryck. Desserten kostar 69 kronor. Restaurangen och utställningen har öppet klockan 18.00–23.00. Drop in, men boka gärna bord via telefon på 0502-25 00 00 för att veta att ni får plats.

Konstnatten på VinContoret

Lördag 1 oktober kl 18.00

Lokalproducerad konst och vår välsmakande buffé. VinContoret bjuder in dig till ett spännande möte mellan mat och konst. I vinkällaren visar *Torbjörn Samuelsson* koloristiska, abstrakta landskap i olja och akvarell. Lusthuset bjuder på färg, form och smak från utställarna *Gia Sundberg* och *Cecilia Bawelin*. I Gårdshuset visar *Maria Alloh* keramik, skulptur, glas och Vedic Art. I samma lokal kan du se formpress och Vedic Art av *Maria Falk Larsson*. Utställningen öppnar klockan 14.00.

Restaurangen serverar en smakrik, höstinspirerad buffé innehållande soppa till förrätt samt kött eller fisk med tillbehör till varmrätt. Den som önskar kan avsluta måltiden med en dessert, som serveras på tallrik. **Priset för buffén är 199 kronor per person**, exklusive dryck. Desserten kostar 69 kronor. Restaurangen håller öppet från klockan 17.00. Köket stänger klockan 22.00. Drop in, men boka gärna bord via telefon på 0502-25 00 00 för att veta att ni får plats.



Smakresan – VinContoret 10 år!

Lördag 15 oktober kl 18.00

Tiden går fort när man har roligt! Tänk att det redan är tio år sedan vi slog upp portarna till VinContoret på Vulcanön. Detta ska självklart firas på bästa sätt, med en smakkamp mellan fyra starka vinländer – Argentina, Australien, Italien och Sydafrika. Kvällen inleds med en sittande provning av ett vin från varje land. Därefter mättar vi hungriga magar med en tre-rätters gourmetmiddag. Vinerna från provningen följer med oss in i matsalen och vi får möjlighet att uppleva dem tillsammans med maten. Två av vinerna till förrätten och två till huvudrätten. Till desserten smakar vi två dessertviner. Vår duktiga provningsledare finns med oss hela kvällen, som guide i vinets fantastiska värld. Vårt jubileum avslutas som sig bör med present och överraskning! **Priset för denna kväll är 1.695 kronor**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



Whiskyprovning samt Whiskyprovarkväll

Lördag 29 oktober kl 16.00 + 18.00

Denna kväll öppnar vi en stor del av vår whiskybar för en provningsomgång! Vår egen lilla minimässa där du strövar runt och provar de sorter du finner intressanta. Dessutom kan du få prova whisky direkt från vårt 25-åriga Speysidefat. För dig som önskar en djupdykning i whiskykunskap erbjuder vi en sittande whiskyprovning innan provningskvällen startar. Låt dig ledas in i whiskyns värld med hjälp av vår duktiga 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 **495 kronor**. Whiskyprovarkvällen kostar **475 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. Om du önskar starta med en sittande provning och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset **795 kronor**, inklusive buffé. Begränsat antal deltagare – boka redan i dag via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.

Amore per il vino

Lördag 12 november kl 18.00

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

➔ EN AV DE BÄSTA I AUSTRALIEN

Brygon Reserve Wines i Margaret River i Western Australia ägs av familjen *Fraser-Scott* men den viktigaste personen är ändå vinmakaren *David Longden*. Han har över 20 års erfarenhet av vinmakeri från Bordeaux, Napa Valley samt Even's & Tale i Western Australia. För några år sedan blev Brygon Reserve Wines utsedd till en av de tio bästa nya vingårdarna i Australien av James Haliday.



BIN 8888 Cabernet Sauvignon 2012 är ett fylligt och kryddigt rödvin med stor frukt, mjuka tanniner, vanilj och kryddor. Passar perfekt till kraftigare kötträtter och välagrad hårdost. Pris 159 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/70517

Wiseguy Shiraz 2012 är också ett kryddigt och mustigt rödvin med stor frukt, mjuka tanniner och vanilj. Perfekt till kraftiga kötträtter och välagrade hårdostar. Pris 149 kr. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/70328

➔ ITALIENAREN PÅ ADELAIDES KULLAR

Historien om Amadio Wines börjar med *Giovanni Amadio* som emigrerade från Italien 1927. Senare anslöt hustrun och femårige sonen *Gaetano*. I Adelaide byggde Giovanni upp ett fruktöretag och började 1936 att producera vin av inköpta druvor. Vinerna blev populära och mark köptes för att plantera egna vinstockar. Företaget växte och 1985 tog sonen *Gaetano* över. I dag när sonsonen *Daniel* blivit vinmakare är Amadio klassad som "5 Star Winery" av vingurun James Haliday.



Amadio Cabernet Sauvignon 2012 är ett fylligt rödvin med ton av mulbär, tobak och mynta. Gott till de flesta kraftigare kötträtter. Pris 229 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/77615

Amadio Shiraz 2013 är ett kryddigt rödvin med stor fruktighet, mjuka tanniner och fantastisk balans. Perfekt att dricka till de flesta kötträtter, pasta samt lagrade hårdostar. Pris 229 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/77605

➔ Sauvignon Blanc från Marlborough

Starborough Wines grundades 1865 av engelsmannen *William Jones* i Marlborough på Nya Zeelands sydö. Fyra generationer senare skapar hans ättlingar fantastiska viner av druvor som Sauvignon Blanc, Pinot Noir och Pinot Gris som säljs under namnet River Farm.

River Farm Sauvignon Blanc 2015 är ett torrt och fruktigt vitt vin med härlig syra och rik smak av exotiska frukter. Serveras med fördel till fågel, fisk, skaldjur och sallader. Pris 149 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/70672



➔ Pinot Noir från North Valley, Oregon

Soter Vineyards ligger i Willamette Valley i Oregon i USA:s nordvästra hörn. Området är känt som ett av de bästa i USA när det gäller "cool climate wines". Företaget är relativt nystartat men *Tony Soter* och hans medarbetare har lång erfarenhet av vineri på hög nivå.

North Valley Pinot Noir 2013 är ett medelfylligt rödvin. Smaken är fruktig och bärig med inslag av plommon, fikong, svartpeppar och anis. Gott till lamm, gris, fågel, hårdost. Pris 295 kr. För info och beställning, se granqvistbev.se/70034



➔ Fyllig Shiraz från McLaren Vale

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

Leconfield Shiraz 2014 är ett fylligt rödvin. Lång delikat smak med mjuka tanniner och koncentrerad frukt. Passar till kraftigare kötträtter, vegetarisk lasagne och hårdostar. Pris 189 kr. För info och beställning, se granqvistbev.se/71816





Wästergöthlands Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 0502-148 88.
E-post: info@wggh.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 kommunikatör. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra lounges/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produkt-
bedömning och
restaurangkontakter



Rikard Wallander
Finland samt
produktbedömning



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt
grossistkontakter



Jennifer Petersson
Marknadskordinator



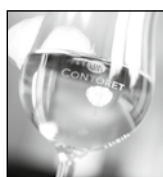
Lena Granqvist
Produktbedömning



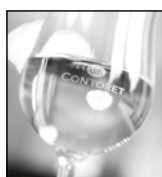
Lise-Lotte Holmberg
Bokningskordinator
Tidaholm, Borås,
Jönköping samt Mässor

HÄR FINNS VINCONTORET

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



BORÅS
vincontoret.se/boras
Tel 033-180 9813



JÖNKÖPING
vincontoret.se/jonkoping
Tel 036-4421113



KARLSTAD
Johan Skogström
Tel 054-4021888



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



Rosalie!

Rosalie Rosé Dry 2014 från kooperativet i Deidesheim är ett av de bästa rosévinerna i beställningssortimentet, tycker Dagens Nyheter. Vinet bjuder på en härlig doft med ton av röda bär, stor och fruktig smak med lång avslutning. Det passar fint till sallader, skaldjur, bufféer, som apéritif eller helt på egen hand.

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

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



"En av de bästa roséerna i beställningssortimentet"

Dagens Nyheter

...och Portugieser Rosé

Portugieser Weissherbst 2013 är ett friskt, halvtorr rosévin med angenäm syra och fin doft av hallon och jordgubb. Vinet serveras med fördel till fisk, lätta köttretter, sallader och sommarens bufféer.

Vinet ingår i Systembolagets beställningssortiment. Nr 73763, pris 89 kr. Du beställer det enklast via granqvistbev.se/73763

Fynda viner från Nya Zeeland!

Nu har vi sänkt priset på några av vinerna från Kahurangi Estate. Se rubriken "Viner från Nya Zeeland" i sortimentsfoldern.

➔ FRUKTIGT 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).

Vinet 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.

Castillo de Alicante, som produceras av vinkooperativet Bodegas Bocopa i Alicante i södra Spanien, passar till köttretter baserade på gris, nöt och lamm samt till fågel, småvilt, pasta och milda ostar. Du hittar Castillo de Alicante i de flesta Systembutiker. Nr 6709, pris 69 kronor.



➔ Lagerrensningen fortsätter

Just nu kan du köpa följande drycker till nedsatta priser. 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.** Klassiskt, sött likörvin – perfekt till nötter och chokladdesserter. Nr 77120. Pris 105 kr (förr 164 kr).

➔ **Wiener Gemischter Satz.** Vitt torrt vin som görs på olika druvor. Nr 2923. Pris 99 kr (förr 115 kr).

➔ **Limoncello Opera.** Klassisk italiensk citronlikör. 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 spanskt rödvin. 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, halvtorr vin från Moseldalen i Tyskland. Nr 70147. Pris 49 kr (förr 59 kr).

➔ **Cuveé Ausbruch Elfenhof.** Halvsött vitt dessertvin. 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).