

NYHETER OCH
NOTISER OM DRICKER
OCH UPPLEVELSER
NR 3 🐦 SEPTEMBER 2016

#71

Vininfo

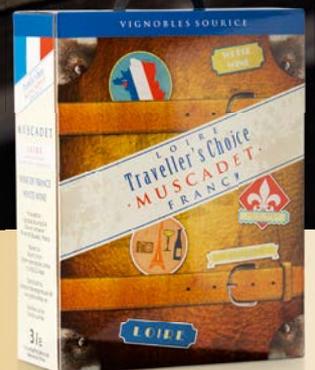
- ➔ STAILE UISGE
- ➔ GLENDALOUGH
- ➔ JACK RYAN
- ➔ SKOTSKA PÄRLOR

HÄR ÄR
HÖSTENS
NYHETER!

WHISKY

Bästa portvinsdruvorna
växer i medeltida vinodling

PROVA VÅRA NYA BOXAR!



OYSTER PERPETUAL
GMT-MASTER II IN 18 CT WHITE GOLD



ROLEX



PAGOLDHS UR
1896 120 2016

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

Drick till fisk-soppan eller en rejäl räksmörgås

Traveller's Choice Muscadet i 3-liters box är årets stora nyhet från Granqvist. Det vita torra vinet, som finns i alla Systembutiker, har fått utmärkta betyg av vinkritikerna under sommaren.

Traveller's Choice Muscadet 2015 produceras av Vignobles Sourice i regionen Muscadet – den västligaste delen av det vidsträckta vinområdet Loire i Frankrike.

– Vinet är friskt och aromatiskt med lite citrusinslag och en tydlig mineralitet från jordmånen, säger *Gérard Sourice*, som driver vingården sedan 1972. Det kan vara lite pärlande på tungan och passar utmärkt som apéritif men kommer ännu mer till sin fördel med fisk och skaldjur av alla slag.

Göteborgs-Postens vinkritiker *Marie Oskarsson* tycker också att Muscadetboxen passar bra att servera till fisk- och skaldjursrätter:

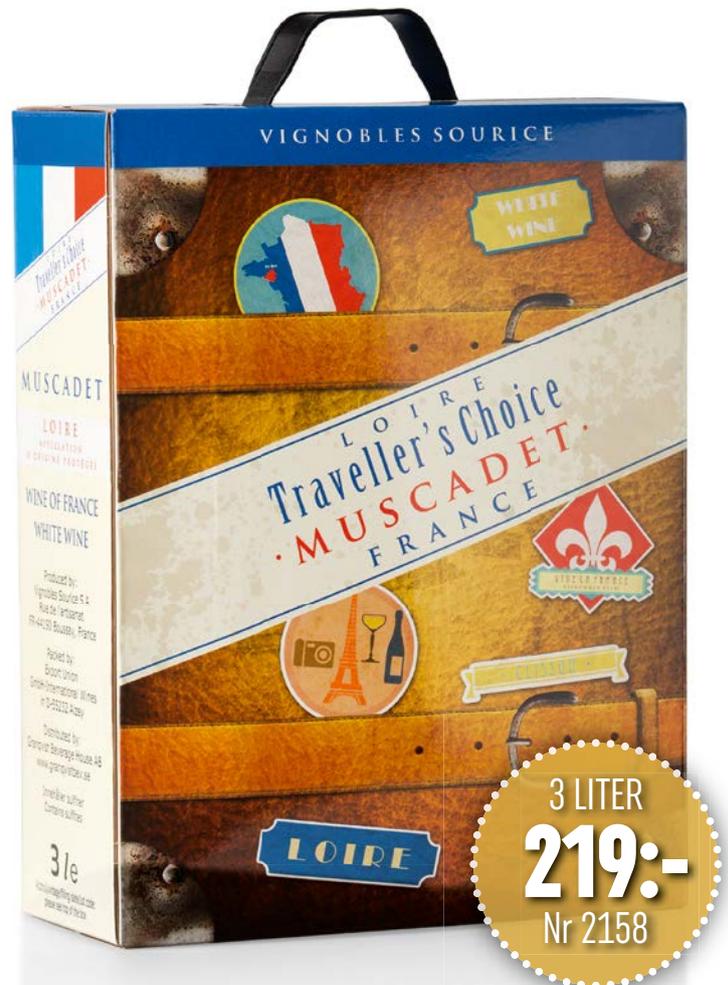
”Ett klassiskt vin till skaldjur. Detta är ett friskt, lätt aromatiskt vin med päron, örter och fin syrlig ton. Drick till fisk-soppan eller en rejäl räksmörgås”, skriver hon.

Jens Dolk, kock och delägare i K-Märkt i Stockholm och tillika vinkritiker i Mitt Kök i Expressen tycker så här:

”Egentligen inte min druva, men ett härligt och läskande sommarvin. Frisk limesyrlig smak. Klassiskt till naturella skaldjur men också gott till andra salta eller syrliga rätter.”

Tidningen Allt om Vin ger vinet nästa högsta betyg och tycker att det passar utmärkt till fisk och skaldjur eller som fördrink.

Traveller's Choice Muscadet framställs till 100 procent av Melon de Bourgne, den vanligaste druvan i Muscadet.



➔ TRAVELLER'S CHOICE MUSCADET

Traveller's Choice Muscadet

2015 säljs i treliters 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 att dricka till lättare köttretter av gris, fågel, fisk, skaldjur, vitmögelostrar, som apéritif, till bufféretter och som sällskapsvin.

-  Fyllighet
-  Sötma
-  Fruktsyra



vinfo

Tidskrift från Västergöthlands 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)



EN AV DE ÄLDSTA ODLINGARNA I DOURO

Druvorna till C. da Silvas portviner kommer till stor del från den egna vingården Quinta de Ventozelo, någon mil söder om Alijo. Quinta de Ventozelo är en av de äldsta och största vingårdarna i Douro med anor sedan slutet av 1200-talet och en areal på 400 hektar. Den sträcker sig från floden upp till de 600 meter höga bergstopparna.

Här växer druvorna till Dalvas portviner

C. da Silva har i över 150 år förädlat druvor från den natursköna Dourodalen till smakrika portviner, som till exempel premiumporten Dalva. Tillverkningen sker fortfarande enligt samma principer som förr – fast numera i ett vineri som är Portugals modernaste.

De små lastbilarna anländer på löpande band till vineriet i Alijo. På flaket står stora travar med väl surrade plastbackar, fyllda till brädden med fullmatade druvklasar. Efter registrering och invägning lossas lasten och backarna töms på sitt innehåll.

– Det är bara de bästa druvorna som går till våra premiumprodukter, som till exempel portvinet Dalva – ingenting annat duger, säger Jorge Dias, vd för företagsgruppen Gran Cruz, där C. da Silva numera ingår.

Innan druvorna pressas och druvmusten fermenteras görs alltid en noggrann kvalitetskontroll och selektering i flera steg. Först sorterar blad, kvistar och skadade druvor bort manuellt på ett transportband innan druvorna avstjälkas maskinellt. Därefter går de vidare till ett vibrerande galler där de små, omogna druvorna faller igenom för att slutligen utsättas för optisk analys, där endast de druvor som har rätt färg och form går vidare.

– Den noggranna kvalitetskontrollen är speciellt värdefull under år med besvärliga skördeförhållanden, som till exempel 2014 då vi drabbades av mycket regn. Vissa dagar sorterades 60 procent av druvorna bort – ett bevis för att det endast är "crème de la crème" som kvalificerar sig som råvara till våra premiumviner, säger Jorge Dias.

Den futuristiska anläggningen med sitt vågformade tak och sina luftiga spaltväggar, som är gemensam för hela Gran Cruz-gruppen, ligger på en högplatå någon halvmil norr om Dourofloden och togs i bruk 2014. Vineriet kostade cirka 20 miljoner euro och är ett av de modernaste, inte bara i Douro, utan även i hela Portugal. ➔



➔ STORT INTRESSE FÖR LAGRAT

– Intresset för portvin ökar, speciellt för Colheita, som lagrats på fat i minst sju år, och Vintage Port, som först får mogna på fat och därefter på flaska under åtskilliga år, säger Elsa Couto på C. da Silva. På bilden håller hon i en flaska vit port som lagrats tio år. På Systembolaget finns en 20-årig vit port (Nr 95274, pris 349 kr) och det billigare alternativet **Dalva Porto Dry White** (Nr 76534, pris 109 kr för 375 cl).



Vinmakaren
Pedro Pina
Cabral.

De nya vinanläggningen som togs i bruk 2014.



- Men egentligen är det inte ett vineri, utan två separata - ett för vår storskaliga produktion av standardviner med kapacitet att ta emot över 6 000 ton druvor per år från över 1 000 vinodlare och ett för vår småskaliga produktion av portvin och andra premiumviner som processar 600 ton per år, berättar Jorge Dias under rundvandringen på anläggningen.

TEKNIKEN ATT FRAMSTÄLLA PORTVIN GÅR tillbaka till slutet av 1600-talet och bygger på att man tillsätter en 77-procentig druvsprit, så kallad *aguardente*, till vinet för att avbryta fermenteringen - dels för att göra vinet mera lagringsdugligt, dels för att bevara den naturliga sötman. Även om grundprinciperna fortfarande är de samma har tekniken givetvis utvecklats sedan dess. I det nya vineriet i Alijo används till exempel en egenutvecklad metod för fortifieringen.

- Druvspriten tillsätts när ungefär hälften av det naturliga sockret i druvmusten omvandlats till alkohol. Problemet är att det då uppstår en kemisk reaktion som får temperaturen att stiga och aromerna att avdunsta. Därför kyls vi ned spriten till fem grader för att på så sätt bibehålla aromerna på ett bättre sätt, förklarar vinmakaren *Pedro Pina Cabral*.

Druvorna kommer från kontrakterade odlare och från den egna vingården Quinta de Ventozelo, någon mil söder om Alijo. Gemensamt för alla vingårdarna är att de uppfyller den högsta kvalitetsklassen - klass A - enligt den klassificering som görs av odlarorganisationen Casa do Douro och som bygger på faktorer som till exempel jordmån, vinrankornas ålder, altitud och solexponering.

Med utgångspunkt från den klassificeringen fastställer sedan det statliga portvinsinstitutet Instituto dos Vinhos do Douro e Porto årligen hur mycket druvmust för portvin som varje vingård får producera, enligt det så kallade Beneficio-systemet.

- Vinproduktionen i Europa är reglerad. Men portvin tar ändå priset. Systemet är komplicerat, men bidrar ändå till stabilitet i regionen och bra balans mellan tillgång och efterfrågan, konstaterar Jorge Dias.

Quinta de Ventozelo är en av de äldsta och största vingårdarna i Douro med anor sedan slutet av 1200-talet och en areal på totalt 400 hektar,

varav hälften används för vinodling och återstoden för andra grödor som till exempel oliver.

- Det som är speciellt med Quinta de Ventozelo är att den liknar en jättelik amfiteater, som sträcker sig ända nerifrån Dourofloden och ända upp till bergstopparna på 600 meters höjd. Det gör att vi har en mängd olika lägen med varierande mikroklimat och alltid tillgång till druvor av högsta kvalitet, förklarar exportchefen *Elsa Couto*.

Under odlingsäsongen har vinmakarna på vineriet i Alijo hela tiden kontakt med vinodlarna. Redan ute på vingårdarna görs en första kvalitetsbestämning och då avgörs vilka druvor som kvalificerar sig för de bästa vinerna.

- Druvorna är fundamentala. Det spelar ingen roll hur bra utrustning man har - utan bra druvor går det inte att producera bra viner, säger Pedro Pina Cabral.

EFTER ATT DRUVORNA FÖRÄDLATS LAGRAS det färdiga portvinet ett år på vineriet i Alijo innan det går vidare till de mörka och svala lagren i Vila Nova de Gaia vid Douroflodens mynning på Atlantkusten.

- Intresset för portvin är på frammarsch, speciellt för vissa specialsorter som Colheita, alltså portvin från ett specifikt skördeår som lagrats på fat i minst sju år, och Vintage Port, som först får mogna på fat och därefter på flaska under åtskilliga år, säger Elsa Couto.

Men traditionerna i all ära - på C. da Silva försöker man också avdramatisera synen på portvin och visa på nya sätt att avnjuta vinet:

- I Vila Nova de Gaia har vi en restaurang och bar där vi serverar cocktails med portvin som bas. Det är uppskattat och har fått många att upptäcka att portvin är en mångsidig dryck som fortfarande ligger i tiden, säger Elsa Couto.

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

➔ Clemente da Silva drev vineriet under 50 år

C. da Silva med portvinet Dalva har fått sitt namn av **Clemente da Silva** som drev portvinshuset under nästan 50 år.

Företaget grundades 1862 under namnet Corrêa Ribeiro e Filhos och övertogs 1933 av Clemente da Silva som återvänt efter flera års affärsverksamhet i den forna kolonin Brasilien. Efter Clemente da Silvas bortgång 1980 såldes rörelsen till spanska Nueva Rumasa, men ingår sedan 2007 i företagsgruppen Gran Cruz som i sin tur ägs av den franska koncernen La Martiniquaise.

➔ Dalvaviner på Systemet

Det finns sju viner från Dalva på Systemet, varav ett i ordinarie sortiment. Här är några exempel i olika prisklasser. För övriga viner, se rubriken "Portvin" i sortimentsfoldern eller sök på "Dalva" på granqvistbev.se. Där kan du också beställa vinerna.

➔ **Dalva Porto White 20 YO.** Torrt vitt portvin som finns i ordinarie sortiment i ett mindre antal butiker. *Passa på och köp innan det tar slut!* Nr 95274, pris 349 kr.

➔ **Dalva Porto Ruby Ecological.** Ekologiskt portvin till mycket bra pris. 375 ml. Nr 76220, pris 89 kr.

➔ **Dalva Porto Dry White.** Vitt portvin som du kan använda till drinkarna nedan. 375 ml. Nr 76534, pris 109 kr.

➔ **Dalva Porto Colheita 1977.** Enastående stort portvin som fyller 40 år inom kort. Nr 76502, pris 709 kr.



➔ Läckra portvinsdrinkar

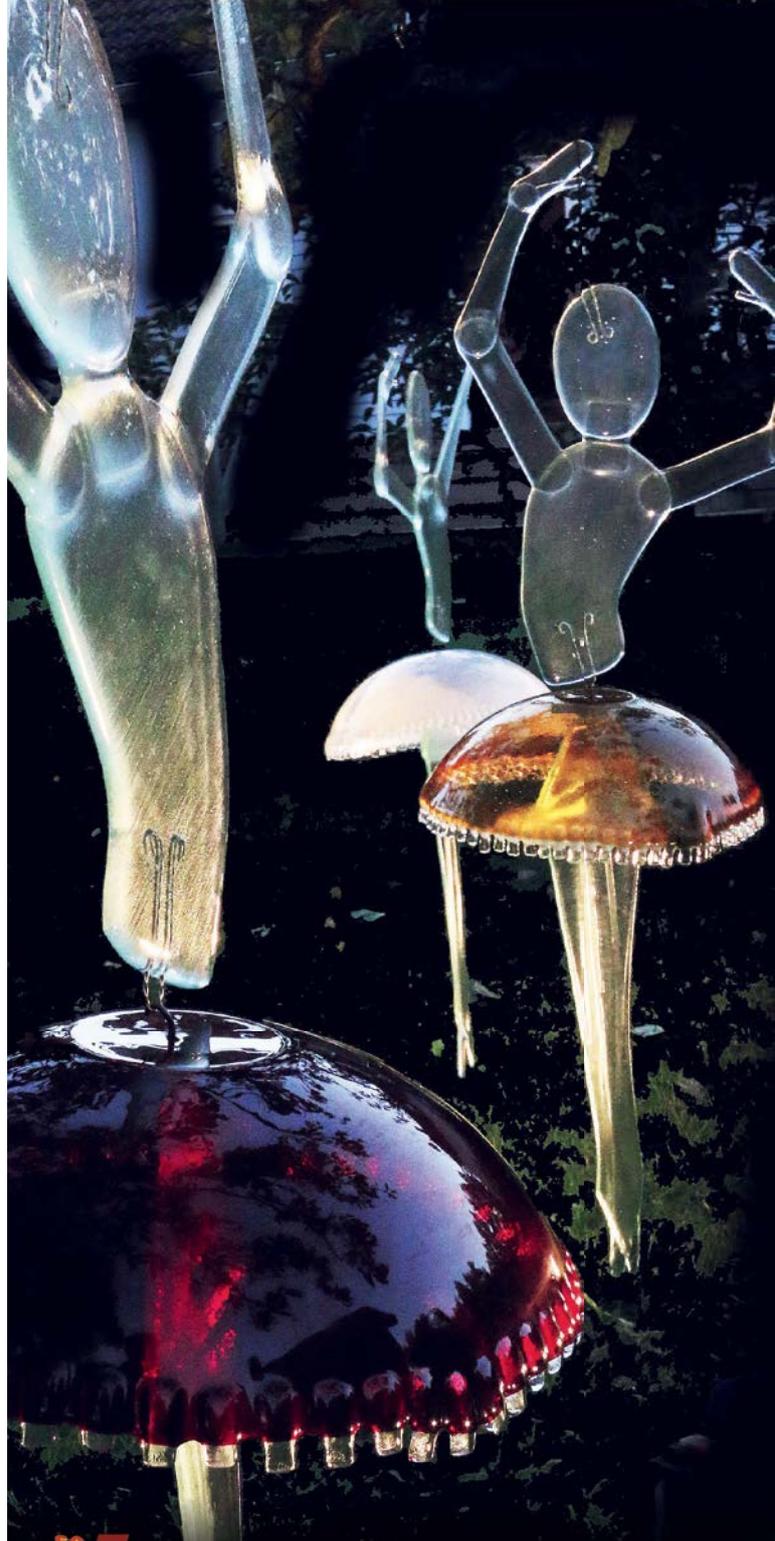
C. da Silvas egen restaurang och bar i Vila Nova de Gaia har ett stort utbud av drinkar med olika portviner som bas. Här är två exempel med Dalva Porto Dry White som grund:

DALVA PASSION: 6 cl Dalva Dry White, 1/2 passionsfrukt, 2 isbitar, 1 blad mynta.

DALVA SMASH: 6 cl Dalva Dry White, 1 skiva citron (urkramad), några vindruvor eller körsbär, 2 isbitar, myntablad.

Recepten gäller för en drink i litet glas.

För mer information och beställning av det vita portvinet, se granqvistbev.se/76534



Mekelmäss
Konstnatten
FALKÖPING - TIDAHOLM

30 september - 2 oktober

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

FALBYGDENS
MAT & KULTUR
Ekonomisk förening
www.matokultur.se



TIDAHOLM



Haardtbergen skyddar
Deidesheims vinodlingar
från starka västliga vindar.

Höjdarvin från Pfalz: Herrgottsacker

Deidesheimer Herrgottsacker är ett av de mest typiska vinerna från Pfalz – det välkända vinområdet i sydvästra Tyskland. Vinet passar perfekt som apéritif, till sushi, krämiga soppor samt fisk- och skaldjursrätter.

Tyska viner kan ha riktigt långa namn. Men i det här fallet räcker det med att säga "Herrgottsacker". Ordet betyder "Herr Guds åker" och är också namnet på en 125 hektar stor odling strax utanför vinorten Deidesheim.

Herrgottsacker har ett utmärkt läge mellan floden Rhens dalgång i öster och de uppåt 700 meter höga Haardtbergen i väster. Just det här området brukar ha högst antal soltimmar i hela Tyskland. Platsens terroir – det vill säga mikroklimat och markförhållanden – är perfekt för Riesling: Sandblandad lera och bräcklig kalksten gör att jorden lagrar dagsvärm långt in på nätterna. Från de högre delarna av Herrgottsacker – omkring 180 meter över havet – är det en härförande utsikt över de många vinodlingarna och vinorterna ner mot Rhen.

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese – just nu årgång 2014 – levereras av vinkooperativet i Deidesheim och har funnits i Systembolagets ordinarie sortiment sedan årtionden tillbaka.

Det halvtorra vita vinet bjuder på druvig doft med inslag av mogna päron, kvitten, akaciahonung och skumbanan (jo, fak-

tiskt!). Smaken är halvtorr och druvig med inslag av päron, akaciahonung och mandarin. Herrgottsacker passar fint som apéritif, till mildare ostar, sushi, krämiga soppor och fiskrätter med söta såser.

FÖRRA HÖSTEN ARRANGERADE Granqvist Beverage House en så kallad vertikalprovning av sju olika årgångar av Herrgottsacker, där det visade sig att vinet går utmärkt att lagra några år och att det då tydligt fördjupar både smak och doft. Årgång 2014 har en hållbarhet på minst tio år under förutsättning att flaskorna förvaras mörkt och svalt.

Du hittar Deidesheimer Herrgottsacker i de flesta Systembutiker. Nr 5042, pris 99 kronor. Skulle vinet saknas i din butik, be att personalen beställer hem det från Systembolagets varudepå.

Kooperativet Winzerverein Deidesheim grundades 1898 och har omkring 400 medlemmar. 125 av dem är heltidsbönder medan resten sköter sina odlingar på fritiden. De vingårdar som kooperativet förfogar över har en areal på omkring 180 hektar och representerar i många fall riktiga topplägen i Pfalzregionen.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN**

FOTO **KURT GROSS**



Valpolicella Classico Superiore i trälåda



PERFEKT PRESENT!

En trälåda med sex flaskor Valpolicella Classico Superiore från Azienda Agricola Scriani i Fumane är en perfekt present till jubilarer som gillar italienska viner.

Azienda Agricola Scriani i Valpolicella i norra Italien har tagit fram en dekorativ trälåda med sex flaskor vin i toppklass speciellt för den svenska marknaden.

Lådan innehåller flerfaldigt prisbelönta **Valpolicella Classico Superiore "Rosso de Laura" 2014**. Det är ett fylligt rödvin gjort på druvor som plockades för hand sent i oktober 2014. Efter pressningen jäste druvmusten i 15 dagar med skalen innan det blivande vinet fick mogna i ekfat under ett års tid. Vinet fick sedan mogna ytterligare tre månader på flaska innan det var klart att säljas.

Fatlagringen skiljer Superiore från vanliga Valpolicella Classico-viner, som endast lagras i stål-tank. Ripassoviner däremot jäser en andra gång tillsammans med skalrester från Amarone- och Reciotoviner innan de lagras på fat i uppåt 20 månader.

Valpolicella Classico Superiore bjuder på finstämd doft och smak med ton av plommon och körsbär. Det passar perfekt till stekt och grillat kött av nöt och lamm men även till lagrad hårdost och pastarätter.

Nr 78759. Pris 900 kronor för sex flaskor i trälåda. Observera att vinet inte säljs flaskvis utan endast i lådan. Ingår i Systembolagets beställningssortiment. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/78759

➔ KLASSISK BOURGOGNE

Bourgogne i östra Frankrike är en av världens främsta vinregioner. Intresset för områdets karaktärsfulla viner är stort och de mest populära vinmakarna kan inte alltid tillgodose marknadens efterfrågan.

Doudet-Naudin i den idylliska byn Savigny-lès-Beaune är ett av de äldsta vinhusen i Bourgogne. Därifrån kommer **Beaune 1er Cru-Cent Vignes 2011**, ett rött vin i världsklass. Det bjuder på stor doft med inslag av svarta vinbär, hallon och syltade bär. Lång, komplex smak med inslag av tanniner. Det passar perfekt att dricka till kötträtter baserade på nöt, lamm och småvilt samt även mildare hårdostar. Nr 73823, pris 339 kr i beställningssortimentet.

För detaljerad info och beställning, se granqvistbev.se/73823



Jean-Noël Haton Brut Réserve är en av tre högklassiga champagner från Jean-Noël Haton i Damery. Vinet, som har lagrats minst tre år, bjuder på stor doft av vita persikor och apelsinblom generös smak och utomordentlig mousse. Passar perfekt att avnjuta vid de flesta festliga tillfällen i höst! Nr 77570, pris 279 kr. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/77570

GRANQVIST LANSERAR MASSOR AV WHISKY



Lennart Granqvist.



Intresset för whisky slår alla rekord. Försäljningen ökar stadigt och utbudet av inte minst exklusiv single malt blir bara större. För att möta intresset har Granqvist Beverage House successivt utökat sitt sortiment av kvalitetswhiskies och lanserar nu ännu fler rariteter.

Samtidigt som försäljningen av starksprit minskar på Systembolaget ökar försäljningen av whisky. Det gäller framför allt de mer exklusiva sorterna av single malt med ursprung på enskilda destillerier.

- I knappast något annat land finns ett lika stort whiskyintresse som i Sverige. Det finns hundratals whiskyklubbar, anordnas massor av provningar och kunskapen om whisky är större än någonsin, konstaterar Lennart Granqvist på Granqvist Beverage House.

Granqvist Beverage House, som startade som vinimportör, har med tiden utvecklats till ett fullsorterat företag inom dryckesbranschen, bland annat med ett sextiotal sorters skotsk och irländsk whisky i sortimentet. Redan i slutet av 1990-talet inleddes satsningen i och med lanseringen av Crioich Aibhne, en 30-årig maltwhisky producerad av Fettercairn Distillery i skotska högländerna och tappad av Speyside Distillery.

- Det var en äldre släkting som besökte Skottland år 1967 och köpte tre fat av whiskyn. Den blev dels en whisky med sedvanlig alkoholstyrka på 40 volymprocent, dels en outspädd cask strength på 57 procent, berättar Lennart Granqvist.

Men det var först med lanseringen år 2000 av Drumguish Single Highland Malt, som whiskyn kom att få en allt mer framträdande plats i sortimentet. Whiskyn hade sitt ursprung på det småskaliga Speyside Distillery, nära byn Drumguish i högländerna och var under flera år den mest sålda single maltwhiskyn på Systembolaget.

- Det var en bra baswhisky med en mild och rund framtoning. Sedan dess har vi allt mer kommit att inrikta oss på att bygga upp ett sortiment för de lite mer kräsna whiskyälskarna med udda whiskysorter i det absoluta toppskiktet, varav merparten är cask strength, förklarar Lennart Granqvist.

WHISKY ÄR INGEN SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING som till exempel cognac och champagne och produceras i dag runt om i världen. Granqvist Beverage House har med tiden skaffat sig ett stort kontaktnät i flera länder som bistår i arbetet med att hitta guld-kornen på marknaden. Fortfarande ligger dock tyngdpunkten på Skottland där man samarbetar med Gordon & Company, en så kallad oberoende buteljerare som köper upp åtråvärda fat av single malt för lagring, buteljering och försäljning.

Men en rad andra områden är också på gång och Lennart Granqvist har själv besökt flera länder i Nya Världen som till exempel USA, Australien och Nya Zeeland som kommit igång med whiskyproduktion på senare år.

- På till exempel den australiska ön Tasmanien finns flera ambitiösa producenter. De är fortfarande för små för att kunna exportera några större volymer. Men vi får se vad som händer - om några år är det inte otroligt att vi har en betydligt bredare palett av ursprungsländer i vårt whisky-sortiment, säger han.

TEXTER LEO OLSSON FOTO ANDRÉAS SPANGENBERG

Staille Uisge – lägg det namnet på minnet! För så heter den nya single malt som lanseras den 15 september. Den är framställd på ett av de främsta destillerierna i Skottland och tappad exklusivt för Granqvist.

Say welcome to Staille Uisge

NYHET
15 SEPT

Granqvists Beverage House har med tiden byggt upp ett brett sortiment av whisky med ursprung på olika destillerier i framför allt Skottland. År 2000 lanserades Drumguish Single Highland Malt från Speyside Distillery som under flera år var Systembolagets mest sålda single malt.

I somras upphörde försäljningen och Drumguish Single Highland Malt har nu istället ersatts med den egna whiskyn Staille Uisge. Namnet är gaeliska för "stilla vatten" och uttalas "stajl oschk".

Whiskyn har sitt ursprung på ett av de större och mest välrenommerade destillerierna i skotska högländerna och har utvecklats i nära samarbete med Granqvist.

– Praktiskt har det gått till så att vi fått åtskilliga prover från olika destillerier som vi sedan testat och utvärderat för att slutligen komma fram till den perfekta whiskyn, berättar Lennart Granqvist.

Råvaran utgörs av mältat korn som destillerats i enkelpannor enligt pot still-metoden. Den färdiga spriten har

sedan under flera år fått mogna på ekfat som tidigare använts för bourbon innan den buteljerats. Det har resulterat i en mild, rund och finessrik whisky med doft och smak av frukt, malt och en aning torv.

– Kort sagt en allroundwhisky som passar till det mesta – såväl som apéritif och digestif som på egen hand. Alla de som tidigare haft Drumguish Single Highland Malt som sin baswhisky får nu en värdig ersättare i Staille Uisge, förklarar Lennart Granqvist.

Staille Uisge är först i raden av en serie egna kvalitetswhiskies från Granqvist Beverage House. Ambitionen är att hitta flera guldorn i främst Skottland och på Irland och lansera dem under ett eget varumärke.

– Tanken är att det ska bli ett värdefullt komplement till våra whiskyariteter som finns i det exklusiva sortimentet Pearls of Scotland och Golden Pearl Collection, säger Lennart Granqvist.

Nr 86666, pris 289 kr i beställnings-sortimentet. Du beställer Staille Uisge enklast via granqvistbev.se/86666 och hämtar ut den i din Systembutik.



Nydestillerad whisky.

➔ NÅGRA VANLIGA WHISKYTERMER

Har du svårt att hänga med i whiskyspråket? Här förklarar vi några av de mest vanliga uttrycken:

- ➔ **Single malt.** Whisky av mältat korn från ett enda destilleri. (Mältat korn är vanligt korn som lagts i blöt tills det börjat gro. Samma metod används sedan länge även i samband med ölbruggning.)
- ➔ **Single grain.** Whisky som framställs av i huvudsak andra råvaror än mältat korn – som till exempel vete och majs – från ett enda destilleri.
- ➔ **Blended malt.** Maltwhisky från flera destillerier.
- ➔ **Blended whisky.** Blandning av maltwhisky och grainwhisky.
- ➔ **Cask strength.** Outspädd whisky som är tappad direkt från fatet.

Ett fåtal destillerier har länge dominerat den irländska whiskeyindustrin. Men på senare år har flera hantverksdestillerier sett dagens ljus. Ett av dessa är Glendalough Irish Whiskey som förenar tradition med nytänkande. Nu finns deras whiskey också på Systembolaget.

NYHET

Irländskt hantverk



Nästan hela gänget bakom Glendalough Distillery.

Irländsk whiskey har länge levt i skuggan av den skotska - trots att den irländska whiskeyn är betydligt äldre. Framställningen av *usque baugh* kom igång redan på 1100-talet genom att jäst säd förvandlades till alkohol.

Under 1700- och 1800-talen var irländsk whiskey omätligt populär i bland annat England och i början av 1800-talet fanns omkring 1 200 destillerier på Irland. Vid förra sekelskiftet hade whiskeyn skaffat sig en så stark position att det var den dominerande starkspriten i bland annat England och USA.

Men flera händelser i början av 1900-talet, exempelvis handelskriget mellan Irland och Storbritannien samt alkoholförbudet i USA, fick marknaden för irländsk whiskey att vika kraftigt.

I mitten av 1960-talet slogs de tre kvarvarande destillerierna samman och bildade Irish Distillers. Inte förrän 1987 grundades ett nytt - Cooley Distillery - som på senare år fått sällskap av ytterligare ett tiotal.

ETT AV DE MINDRE OCH MER HANTVERKSMÄSSIGA är Glendalough Irish Whiskey, som grundats av fem vänner från Wicklow och Dublin. Det ligger i en naturskön dalgång i Wicklowbergen vid irländska östkusten några mil söder om Dublin och producerar irländsk whiskey och gin enligt gamla traditioner och med stort mått av nytänkande.

Det som skiljer den irländska från den skotska - förutom att den irländska stavas med ett e - är att malten som regel torkas på så kallade slutna bord. Den malt som Glendalough använder har aldrig kommit i kontakt med rök, vilket gör att det heller inte finns någon rökighet i vare sig doft eller smak på den färdiga drycken.

Den mjuka, lätta och runda smaken med inslag av citrus förstärks också av att Glendalough destillerar sin whiskey tre gånger i enkelpanna innan den lagrats åtskilliga år på gamla bourbonfat.

Glendalough har två sorters single malt - en med 7 och en med 13 års lagringstid - samt en single grain double barrel av cirka 15 procent mälat korn i kombination med omälat korn och andra sädeslag. Double barrel innebär att whiskeyn förutom tre och ett halvt år på bourbonfat

Sju nya pärlor från Skottland

Efterfrågan på riktigt exklusiv whisky är stor. I Skottland förekommer livlig handel med whisky och så kallade oberoende buteljerare köper upp åtråvärda fat för lagring och buteljering.

En av dem är Gordon & Company som leds av *Jim Gordon* med flera decenniers erfarenhet och goda kontakter inom whiskybranschen. Företaget har genom åren byggt upp ett unikt lager av exklusiv single malt och single grain som successivt buteljerar och lanseras under varumärkena Pearls of Scotland samt Golden Pearl Collection.

– Den gemensamma nämnaren är att det handlar om ytterst exklusiv och sällsynt whisky med extraordinär kvalitet, säger *Lennart Granqvist* på Granqvist Beverage House.

Men med tanke på att tillgången är begränsad förändras också sortimentet efter hand – allt eftersom faller några sorter bort och andra kommer till. I höst lanseras ytterligare fem sorter i serien Pearls of Scotland och två i Golden Pearl Collection.

– Den stora skillnaden mellan de båda serierna är tillgången. Av Pearls of Scotland finns allt från 30 till 120 flaskor, medan vi har endast 12 flaskor av varje sort i Golden Pearl Collection. Så för den som är intresserad av unik kvalitetswhisky finns knappast tid att vila på hanen. Intresset vid tidigare lanseringar har varit stort, konstaterar *Lennart Granqvist*.

Samtliga pärlor är single cask och cask strength, alltså whisky som kommer från ett specifikt fat och som fått behålla sin ursprungliga alkoholstyrka. Whiskyn tappas ofiltrerad och utan några som helst tillsatser. På etiketten finns utförlig information om datum för destillering och buteljering samt antalet buteljerade flaskor.

Totalt har Granqvist Beverage House cirka tjugofem olika sorter inom Pearls of Scotland och Golden Pearl Collection i Systembolagets beställningssortiment.

Nedan listar vi de sju nyheter som lanserades den 1 september. Samtliga är tappade 2016. För utförlig information om respektive sort, gå in på granqvistbev.se och sök på artikelnumren. Du kan också komma direkt till varje whiskys egen sida genom att skriva enligt modell granqvistbev.se/82473

PEARLS OF SCOTLAND

- **Ledaig Cask Strength 2008 8YO.** Nr 82470, 1.095 kr.
- **Caol Ila Cask Strength 2006 10YO.** Nr 82473, 1.295 kr.
- **Glen Scotia Cask Strength 1992 24YO.** Nr 82474, 1.395 kr.
- **Invergordon Cask Strength 1972 44YO.** Nr 82504, 1.975 kr.
- **North of Scotland Cask Strength 1971 45YO.** Nr 82479, 2.495 kr.

GOLDEN PEARL OF SCOTLAND

- **Highland Park Cask Strength 1992 24YO.** Nr 82478, 4.895 kr.
- **Glenrothes Cask Strength 1988 27YO.** Nr 82475, 4.995 kr.



➔ 3 GLENDALOUGH PÅ SYSTEMBOLAGET...

Det finns tre olika whiskey från Glendalough Distillery i Systembolagets beställningssortiment. För detaljerad information och beställning, gå in på granqvistbev.se och skriv in respektive whiskys artikelnummer.

➔ **Glendalough Double Barrel Single Grain Whiskey.** Nr 85800, pris 445 kr.

➔ **Glendalough Single Malt Whiskey 7YO.** Nr 85526, pris 595 kr.

➔ **Glendalough Single Malt Whiskey 13YO.** Nr 85105, pris 845 kr.

...OCH PRISBELÖNT GIN

Glendalough Distillery har fått åtskilliga utmärkelser för såväl sin whiskey som gin. Senast tre medaljer i The Gin Masters 2016: guld i klassen Micro Distillery samt silver i klasserna Ultra Premium och Organic Category.

➔ **Glendalough Wild Spring Botanical Gin** finns att köpa i Sverige. Nr 85466, pris 495 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/85466

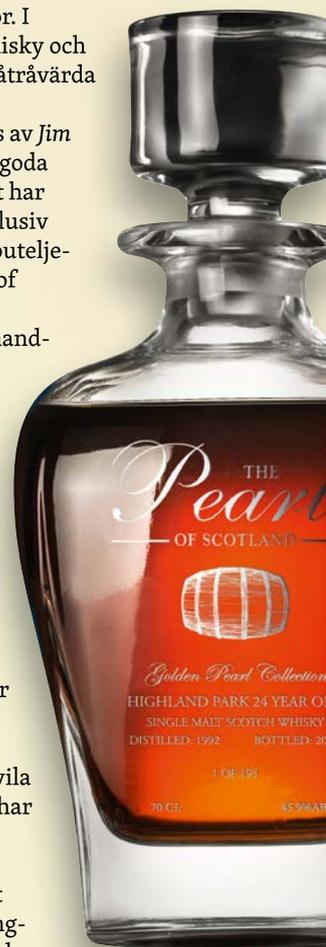
av amerikansk ek efterlagrats sex månader på sherryfat av spansk olorosity för att tillföra en ton av sötna.

FÖRUTOM WHISKEY PRODUCERAR Glendalough även gin – en för varje årstid – smaksatt med säsongens örter, frukter och bär. Wild Seasonal Botanical Gin produceras i små satser i kopparrännor och i en begränsad upplaga om högst 3 000 flaskor per säsong.

Alla flaskor pryds med Saint Kevin of Glendalough, en abbot och eremit som levde i trakterna på 500-talet. Enligt legenden bodde han sju år i en grotta i vildmarken och levde i nära samklang med naturen – precis som den whiskey och gin som produceras av Glendalough.

– Efter framgångarna för den skotska whiskyn känns det stimulerande att nu kunna presentera en irländsk whiskey av högsta kvalitet. Den irländska whiskyn är på gång och börjar få den uppmärksamhet den förtjänar, säger *Lennart Granqvist* på Granqvist Beverage House.

TEXTER LEO OLSSON BILDER FRÅN GLENDALOUGH



NYHET

60 års väntan på egen whiskey



Beggars Bush är en av Dublins äldsta pubar med en historia som sträcker över 200 år tillbaka. Sedan mer än 100 år drivs den av familjen Ryan, som lanserat egen single malt. Nu finns whiskeyn också att köpa på Systembolaget.

Dublin är världsberömt för sina pubar, av vilka flera är klassiska ställen som serverat mat, dryck, musik och folkkultur sedan hundratals år tillbaka. En av dem är Beggars Bush på Haddington Road i stadsdelen Balls Bridge nära idrottsarenan Aviva Stadium, som öppnade redan 1803.

År 1913 övertogs den av *Thomas Ryan*, en arbetsam och energisk ung man, som flyttat från den lilla staden Tipperary till Dublin för att arbeta inom hotellbranschen. 1911 köpte han sin första pub och hade som mest fem pubar, däribland Beggars Bush.

– Under flera decennier köpte han whiskey från olika destillerier som han sedan lagrade på gamla vinfat, sherryfat och portvinsfat för att ge den sin egen spe-



Eunan Ryan.

ciella karaktär innan han buteljerade den och serverade den på sina pubar, berättar *Eunan Ryan*, sonson till *Thomas Ryan* och den som nu leder verksamheten.

Senare under 1900-talet utsattes den irländska whiskeyindustrin för hårda prövningar. De flesta destillerier slog igen och *Thomas Ryan* kunde inte längre få tag på whiskey för så kallad "finishing" i egen regi.

– I början av 1950-talet kom min far, *Jack*, in i verksamheten och hade ambitionen att återlansera familjens egen whiskey. Tyvärr blev det aldrig verklighet och 1977 gick han bort, säger *Eunan Ryan*.

MEN DEN DRÖM SOM JACK RYAN HADE har nu istället förverkligats av *Eunan Ryan*. För tre år sedan var det premiär för den 12-åriga malt-whiskeyn *Jack Ryan Single Malt* och förra året lanserades även den 15-åriga *Jack Ryan Single Malt The Bourdega*.

– Att whiskeyn fått namn efter min far är en slags förpliktelse och garanti för att den håller högsta klass, betonar *Eunan Ryan*.

Både den 12-åriga och 15-åriga whiskeyn är destillerad av *Cooley Distillery*, som grundades 1987 som det första fristående destilleriet vid sidan om storproducenten *Irish Distillers*. Råvaran är mältat korn och destillationen är gjord på enkelpanna innan whiskeyn fått mogna på gamla bourbonfat. Resultatet är en whiskey som är mjuk och rund med inslag av ananas, citrus, honung och fat.

– Det är en lättdrucken whiskey som inte kräver mer

21 drycker att fynda

Lagerrensningen hos Granqvist Beverage House fortsätter. Just nu kan du fynda följande varor till nedsatta priser.

Samtliga drycker 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.

➔ **Kahurangi Chardonnay 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 84939. Nu 99 kr (förr 139 kr).

➔ **Kahurangi Gewurztraminer 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 84932. Nu 99 kr (förr 139 kr).

➔ **Kahurangi Mt Arthur Chardonnay 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 84929. Nu 99 kr (förr 139 kr).

➔ **Kahurangi Riesling 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 84923. Nu 99 kr (förr 139 kr).

➔ **Kahurangi Riesling Dry 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 70036. Nu 99 kr (förr 129 kr).

➔ **Kahurangi Mt Arthur Riesling 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 84943. Nu 99 kr (förr 139 kr).

➔ **Trout Valley Sauvignon Blanc 2010.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 78681. Nu 99 kr (förr 135 kr).

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

➔ **Arusnatico Valentina Cubi.** Fylligt och smakrikt Ripassovin från Valpolicella. Nr 71028. Pris 159 kr (förr 199 kr).

➔ **Nero d'Avola Acanteo.** Medelfylligt rödvin från Sicilien. Nr 72544. Pris 89 kr (förr 119 kr).

➔ **Anne Boecklin Riesling.** Vitt, torrt vin från Alsace. Nr 75245. Pris 119 kr (förr 149 kr).

➔ **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 rött. 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 i Tyskland. Nr 70147. Pris 49 kr (förr 59 kr).

➔ **Cuveé Ausbruch Elfenhof.** Halvsött vitt dessertvin från Österrike. Nr 88423. 500 ml-flaska. Pris 169 kr (förr 209 kr).

➔ **Commandaria S:t Nicholas.** Sött likörvin – perfekt till nötter och chokladdesserter. Nr 77120. Pris 105 kr (förr 164 kr).

➔ **Lodhian Malt Whisky 10 Y.O.** Fylligt, skotsk whisky. Nr 70176. Pris 299 kr (förr 349 kr).

➔ **Lodhian Blended Whisky.** Blend av olika Speysidesorter. Nr 80708. Pris 209 kr (förr 259 kr).



Jack Ryan Whisky destilleras av Cooley Distillery nära gränsen till Nordirland.

än en gnutta vatten för att frigöra de finstämda aromerna, säger Eunan Ryan.

Längre fram kommer sortimentet även att kompletteras med en 15-årig single cask och cask strength, alltså en whiskey från ett specifikt fat och med ursprunglig alkoholstyrka – en unik raritet som är framtagen exklusivt för svenska marknaden och som kommer att finnas i en begränsad upplaga om endast 97 flaskor.

FLERA LANSERINGAR PÅ GÅNG. Jack Ryan Whiskey, som är det formella namnet på familjens whiskeyproduktion, har på senare år byggt upp ett lager av fat från olika årgångar – allt från fyra år och upp till tio år – som nu ska få mogna innan de är klara för buteljering.

– Irland har kommit att bli synonymt med blended whiskey. Men vår ambition är att återupprätta traditionerna och visa att irländsk single malt håller minst lika hög klass som den skotska, förklarar Eunan Ryan.

Intresset för Jack Ryan Single Malt har också visat sig vara stort. Den irländska maltwhiskeyn exporteras i dag till USA, Kanada, Frankrike, Storbritannien, Nederländerna, Tyskland, Australien samt numera även Sverige.

TEXT OCH PORTRÄTTBILD LEO OLSSON

➔ 2 JACK RYAN WHISKEY PÅ SYSTEMBOLAGET

Till en början finns det två olika whiskey från Jack Ryan i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se granqvistbev.se. Sök på "Jack Ryan" eller respektive whiskeys artikelnummer.

➔ **Jack Ryan Single Malt 12YO** har lagrats tolv år i gamla bourbonfat. Har fått den prestigefyllda utmärkelsen "Best Irish Single Malt Whiskey" och även högsta betyg i *Jim Murrays* "whiskeybibel" 2016. Nr 84120, pris 745 kr (alkoholhalt 46 %).

➔ **Jack Ryan Single Malt 15YO Bourdega Sherry-finish** har lagrats femton år i gamla bourbonfat och slutligen 6 månader i fat som innehållit Olorososherry. Nr 89459, pris 995 kr (alkoholhalt 46 %).

REA!


 NYHET


6 nya Rhum i världsklass

I fjol lanserade vi Rhum Selection – fatlagrad rom utvald bara för den svenska marknaden. Intresset har varit stort och nu kan Granqvist presentera sex nya sorter med beteckningen Extra Premium. Samtliga Extra Premium har en mimimiålder på 10 år. Vi har förslutit dem med lack i olika färger: Mossgrönt lack betyder 10–14 år, bordeauxrött lack signalerar 15–20 år och svart lack betyder 20 år eller äldre.

Tre av nyheterna!



Rhum Extra Premium Selection Trinidad 10YO

Rik smak med söta arraksinslag och kryddiga fatter. Stor doft med inslag av sirap, choklad, arrak och honung. (Angostura Distillery). Nr 82539, pris 735 kr (500 ml).

Rhum Extra Premium Selection Panama 11YO

Synnerligen aromatisk smak och doft med toner av melass, lakrits och kastanj. Nr 87751, pris 745 kr (500 ml).

Rhum Extra Premium Selection Fiji 11YO

Stor doft med inslag av smörkola, tobak och kryddor. Kraftig, men ändå mjuk och len smak med toner av vanilj, kryddor och torkad frukt. Unik rom från avlägsna Fiji, ett land som inte är så känt för rom. (Fiji Rum Co). Nr 86535, pris 775 kr (500 ml).

Rhum Extra Premium Selection Guyana 12YO

Söt doft med toner av melass, cederträ och torkade fikon. Rund och fruktig smak med sötma och kryddor. Lång avslutning. (Demerara Distillers Limited). Nr 87054, pris 695 kr (500 ml).

Rhum Extra Premium Selection Barbados 15YO

Rik, aromatisk doft med inslag av vanilj, russin, kakao och citrus. Koncentrerad, rund och mjuk smak med fruktiga toner och vanilj. (West Indies Rum Distillery). Nr 87608, pris 795 kr (500 ml).

Rhum Extra Premium Selection Trinidad 24YO

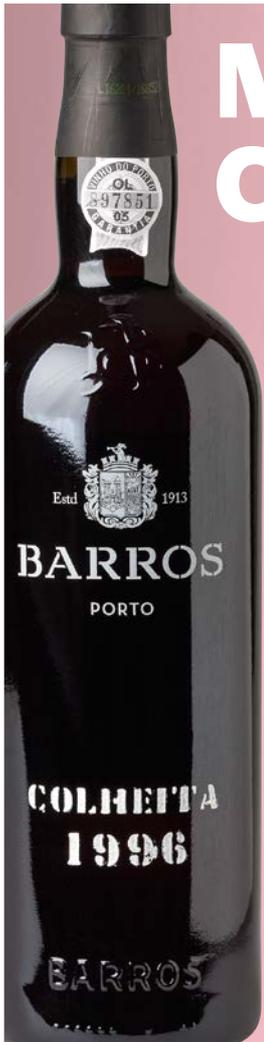
Rik smak med balanserade inslag av arrak och kryddiga fatter. Stor doft med inslag av mörk choklad, arrak och honung. (Angostura Distillery). Nr 82505, pris 1.695 kr (500 ml).

Samtliga har alkoholhalt 45 %.

➔ För mer information och beställning, se vår hemsida, granqvistbev.se. Sök på "Rhum Selection" eller på respektive produkts artikelnummer.

NYHET

Medalj-Colheita



NYHET 7 OKT. Barros Colheita 1996 är ett portvin i toppklass. Vinet, som passar perfekt till höstens chokladbakverk, desserter, frukt och nötter, har en angenäm doft av nötter, russin och fikon. Smaken är söt, fyllig och druvig med koncentrerad frukt.

Barros Colheita har kammat hem guldmedalj i Sommelier Wine Awards både i år och förra året. Det har fått 17,5 poäng av Jancis Robinson och 92 poäng av Robert Parker! Nr 92027, pris 425 kronor i ordinarie sortiment på Systembolaget.

I december kommer också rariteten **Very Old Tawny Port 101 Edition Colheita**. Det är en blend av fem olika colheitas som efter blendningen förvarats i fem olika fat. Nr 91815, pris 1.650 kr. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/91815



TYPISKT SICILIEN

Azienda Vitivinicola Tola producerar sedan generationer tillbaka högklassiga viner på Siciliens högland. Nu kan du bekanta dig med fyra av deras bästa viner!

Sicilien är en gigant inom vinvärlden. Odlingsarealen är större än i Tyskland och årsproduktionen är i klass med Australien!

Azienda Vitivinicola Tolas vinodlingar ligger på uppåt 400 meters höjd runt orterna Bosco Falconeria och Giambasco mellan Palermo och Trapani.

Fyra viner från Tola är nyheter i Systembolagets beställnings-sortiment. För mer info och beställning, se granqvistbev.se och skriv in respektive vins artikelnummer.

➔ **Tola Catarratto Vino di Sicilia 2015.** Vitt, torrt och fruktigt vin som görs på den mest typiska sicilianska druvan. Stor doft med inslag av citrus och grapefrukt. Frisk och fruktigt smak med nyanserad finish. Passar bland annat till fisk, skaldjur, många pastarätter och som apéritif. Nr 79141, pris 99 kr.

➔ **Tola Syrah Vino di Sicilia 2015.** Medelfylligt rött med stor doft av körsbär och örter. Lång och finstämd smak. Serveras med fördel till köttretter av nöt, gris och lamm, bufféretter och lagrade hårdostar. Nr 78677, pris 99 kr.

➔ **Tola Grillo Vino di Sicilia 2015.** Vitt, torrt och fruktigt vin med doft av mineral, citrus och persika. Frisk och fruktig smak med nyanserad finish. Serveras med fördel till fisk, skaldjur, många pastarätter och som apéritif. Nr 79255, pris 99 kr.

➔ **Tola Nero d'Avola Vino di Sicilia 2015.** Medelfylligt rött med intensiv doft med ton av björnbär och körsbär. Lång, finstämd smak med mogna tanniner. Perfekt till köttretter av nöt, gris och lamm, bufféretter och lagrade hårdostar. Nr 78750, pris 99 kr.



➔ 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/77570, 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).

ROSÉ PASSAR BRA ÄVEN I HÖST

Du har väl hunnit prova vårt österrikiska rosévin i två-liters bag-in-box i sommar? Inte? Passa då på nu, för det kommer helt säkert fina septemberkvällar som är perfekta för ett par glas rosévin i toppklass!

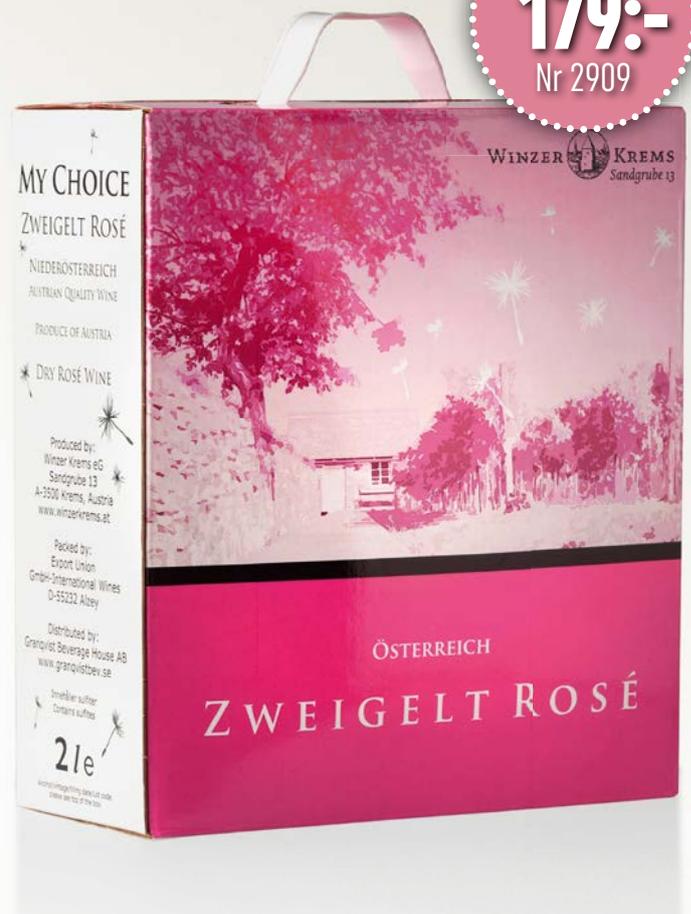
My Choice Zweigelt Rosé 2015 har en fin laxrosa färg med lite mörka stänk, stor doft av röda bär och citrusfrukter. Smaken är ungdomligt fruktig med liten stramhet och stor elegans. My Choice Zweigelt Rosé passar perfekt som apéritif och sällskapsdryck, till stekt eller grillad fisk, skaldjur, bufféretter och sallader.

Vinet har fått mycket beröm av media i sommar. Så här skrev exempelvis *Marie Oskarsson* i Göteborgs-Posten: "Vad vill man ha av ett rosévin? Jo, doft av söta hallon, lätt krydda och mycket fräschör. Ungefär som detta, gjort på druvan Blauer Zweigelt. Drick det till sommarmat med kallskuret och pestodoftande pastasallad."

My Choice Zweigelt Rosé finns i många Systembutiker. Pris 179 kronor (2 l). Nr 2909. Skulle boxen inte finnas i just din Systembutik, be personalen att beställa hem den via Systembolagets varudepåer.



2 LITER
179:-
Nr 2909



FM RIESLING HAR FÅTT NY DESIGN

I höst har boxen som innehåller det populära halvtorra vita vinet FM Riesling från Deidesheim fått ny grafisk design. De blå färgerna är förstärkta och kompletteras av en mörkgul färg som ger boxen ett mer kontrastrikt och tydligt intryck. Dessutom framgår det nu tydligt att bakom bokstäverna FM döljer sig namnet Forster Mariengarten.

Forster Mariengarten är en av de större sammanhängande vinodlingarna i Pfalz i sydvästra Tyskland och omfattar totalt omkring 350 hektar. Högsta delen av odlingen ligger 270 meter över havet i perfekt skyddat läge vid foten av de nästan 700 meter höga Haardtbergen.

Förpackningen har fått ny form men innehållet är samma pålitliga vin – det har till och med fått omdömet Bästa Köp i Allt om Vin. **Forster Mariengarten Riesling 2015** bjuder på blommigt fruktig doft med ton av päron och tropisk frukt. Druvig smak med ton av päron, honung och citrus.

Tack vare sin fina, balanserade syra passar FM Riesling bra att dricka till många asiatiska rätter, men även till fisk, skaldjur och bufféretter samt som sällskapsvin.

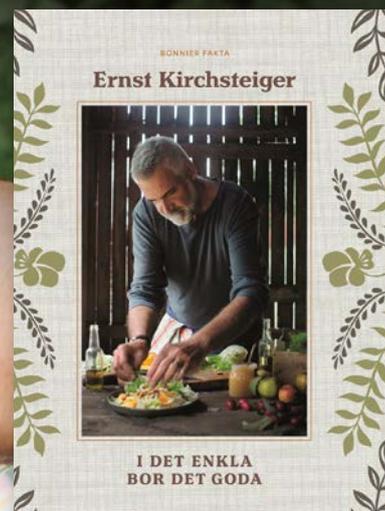
Pris 245 kronor (3 l). Nr 5844. Observera att boxar med den gamla designen kan finnas kvar i några butiker. Skulle boxen inte finnas i din Systembutik, be personalen att beställa hem den via Systembolagets varudepåer.



VIN & MAT | HÖST

Omsorgen om råvarorna är väldigt viktig för kocken och TV-profilen Ernst Kirchsteiger. I sin nya bok (Bonnier Fakta) har han samlat det bästa från sina tre favoritkök – det toscanska, skandinaviska och centraleuropeiska. Här är några smakprov!

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



Ernst Kirchsteigers höstfavoriter

Mustig vildsvinsgryta

6 PORTIONER

1 kg grytbitar av vildsvin

MARINAD

6 vitlöksklyftor

1 gul lök

3 morötter

12 enbär

5 svartpepparkorn

1 tsk kanel eller hel stång

en knivsudd riven muskot

1 flaska rödvin (750 cl)

2 lagerblad

2 kvistar rosmarin

2 tunna skivor citronskal

GRYTAN

2 gula lökar

4 morötter

4 stjälkar selleri

4 vitlöksklyftor

1–2 röda chilifruktar

½ dl olivolja

salt och nymald peppar

2 dl av marinaden

1 dl karljohanssvamp

(torkad)

6 dl rödvin

½ tsk kakaopulver

2 tärningar grönsaksbuljong

3 enbär

en knivsudd riven muskot

2 msk tomatpuré

hackad persilja

DAG 1: Skär bort senor och fett och dela köttet i bitar om cirka 3×3 cm. Skala och skiva vitlök, lök och morötter till marinaden och lägg dem i en bunke tillsammans med köttet. Stöt enbär och pepparkorn i en mortel och lägg i bunken tillsammans med kanel. Riv ned en gnutta muskot, häll på vinet och rör om. Tillsätt lagerblad, rosmarin och citronskal. Låt köttet marineras cirka 1 dygn i kylen.

DAG 2: Lyft upp köttet ur marinaden och låt köttbitarna rinna av på en handduk. Spara 2 dl av marinaden (inklusive lök och morötter) till grytan. Skala och skär rot- och grönsakerna till grytan i stora bitar. Skala och finhacka vitlök och chili. Blötlägg svampen (spara blötläggningssvattnet). Hetta upp oljan i en gryta och bryn grytbitarna lätt. Salta och peppra. Häll 2 dl marinad och dess innehåll på de brynta grytbitarna och tillsätt rotfrukter, grönsaker, vitlök, chili, svamp och även lite av blötläggningssvattnet. Tillsätt resten av ingredienserna och låt puttra under lock i cirka 1 timme eller tills köttet känns mört.

Servera med nyhackad persilja och ett gott bröd.



Kräftbouillabaisse med rökt bogfläsk och dillaioli

6–8 PORTIONER

1 gul lök

2 vitlöksklyftor

1 purjolök

1 knippe salladslök

1 fänkålsstånd

3 msk olivolja

1 msk fänkålsfrön

75 g tärnat rökt bogfläsk

1 kg tomater

4 dl torrt vitt vin

4 dl fiskbuljong

1 msk flytande honung

2 msk vit balsamvinäger

1 tsk salt

svartpeppar efter smak

1 citron + lite till dekoration

1 nät blåmusslor (ca 800 g)

10 kokta svenska kräftor

krondill

DILLAIOLI

2 vitlöksklyftor

1 knippe dill

½ dl olivolja

1 dl + 2 dl crème fraîche

½ msk flytande honung

½ msk vit balsamvinäger

salt och svartpeppar

Skala och hacka vitlöken till aiolin. Mixa dill, vitlök, olivolja och 1 dl crème fraîche med mixerstav. Blanda ner 2 dl crème fraîche, honung och balsamvinäger. Smaka av med salt och peppar. Ställ i kylen fram till servering.

Skala och hacka gul lök och vitlök. Hacka purjolök, salladslök och fänkål i grova bitar. Värm olivolja i en vid gryta och lägg i fänkålsfrön och låt dem rostas i oljan. Lägg i lök, fänkål och fläsk och låt det fräsa med en stund tills allt blir mjukt.

Hacka tomaterna. Lägg dem i grytan och sänk värmen. Tillsätt vin, buljong, honung och vinäger. Salta och peppra. Mixa hastigt med stavmixer.

Dela citronen och bryn halvorna – skurna sidan ned – i en het stekpanna. De ska nästan bli lite svarta på ytan. Lägg ner dem i grytan.

Borsta musslorna under kallt, rinnande vatten. Släng dem som inte stänger sig när du knackar på dem. Lägg musslorna i grytan och låt koka i 3–5 minuter under lock. Ta bort dem som inte öppnar sig. Lägg ner kräftorna på kanten, nu ska det inte koka mera utan bara värmas upp. Garnera med krondill och servera med aioli och ett gott bröd, gärna focaccia.



➔ 4 FÖRSLAG PÅ VINER

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

Laudum Nature Old Vine Monastrell. Alicante/ Spanien. Ekologiskt. Nr 72825, pris 119 kr i beställningssortimentet. Enklast beställer du vinet via granqvistbev.se/72825

Kräftbouillabaisse: Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2014. Pfalz/Tyskland. Nr 5042, pris 99 kr. Finns i ordinarie sortiment på Systembolaget.

Traveller's Choice Muscadet 2015. Muscadet/Frankrike. Finns i alla Systembutiker. Nr 2158, pris 219 kr (3-liters box).

Tid för Nya Världen

Viner från Nya Världen får med rätta allt större uppmärksamhet. Vinmakarna har gjort stora framsteg och kan nu på allvar mäta sig med Europas vinproducenter. Granqvist har flera spännande nyheter från bland annat Australien, USA och Argentina.

Alla våra
Nya Världen-
viner hittar du
i sortiments-
foldern.

PERFEKT LÄGE FÖR SHIRAZ OCH CABERNET SAUVIGNON

Det kulliga landskapet strax norr om Adelaide i södra Australien är perfekt för blå druvor som exempelvis Cabernet Sauvignon och Shiraz.

Begreppen Gamla och Nya Världen har uråldriga anor. Gamla Världen består av Europa samt övriga medelhavsländer, medan Nya Världen omfattar resten av världen, som Nord- och Sydamerika, Oceanien och Sydafrika.

I Gamla Världen har vinodling flera tusen år gamla traditioner till skillnad från Nya Världen där kunskapen om vinframställning kom med kolonistörerna under 1400- och 1500-talen. Ändå är det först på senare tid som producenterna i Nya Världen gjort en rejäl framryckning.

– Bara under de drygt 30 år som jag varit verksam inom vinbranschen har det hänt massor, inte minst kvalitetsmässigt, konstaterar Lennart Granqvist på Granqvist Beverage House.

Själv har han mött många ambitiösa vinmakare från Nya Världen på olika vinmässor runt om i världen, men även på plats på vingårdarna. Tillsammans med hustrun Lena besökte han ett femtiotal producenter i USA, Nya Zeeland och Australien, inklusive ön Tasmanien, under en rundresa hösten 2014.

– Gamla Världen dominerar vårt sortiment. Men Nya Världen är på gång och i år har vi flera fina nyheter därifrån, förklarar han.

Trots att all vintillverkning bygger på samma principer skiljer sig förutsättningarna åt i Gamla och Nya Världen. Bland annat väger de så kallade terroirfaktorerna tyngre i Europa. I länder som Frankrike, Spanien och Italien är klimatet mer växlingsrikt än i Nya Världen, vars klimat inte varierar lika mycket från ett år till ett annat.

– Det gör att druvsorten har större betydelse än till exempel jordmån, nederbörds mängd och antal soltimmar, konstaterar Lennart Granqvist.

EN ANNAN SKILLNAD ÄR REGELVERKET kring vinproduktionen. Inom EU gäller numera standardiserade regler med strikta ursprungsregler och detaljerad klassificering. I Nya Världen råder generellt en större frihet, även om det också på många håll finns nationella regler.

– Många av vinmakarna har dessutom en stor experimentlusta och provar gärna olika nymodigheter för att förenkla och förbättra, säger Lennart Granqvist.

Ett land som allt mer kommit i fokus är Australien, som

➔ FYLLIGT RÖDVIN ADELAIDE HILLS

Amadio Cabernet Sauvignon 2012 är ett fylligt rödvin med angenäma toner av mullbär, tobak och mynta. Gott till de flesta kraftigare kötträtter. Pris 229 kronor. För detaljerad information om vinet och även beställning, se granqvistbev.se/77615

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 fruktföretag 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 *Danniel* blivit vinmakare är Amadio klassad som "5 Star Winery" av vingurun James Haliday.



numera är världens fjärde största vinexportör. I Australien är vinproduktionen koncentrerad till de svalare kustområdena i söder som till exempel till delstaten South Australia. Här finns bland andra Leconfield Wines som drivs av familjen *Hamilton* ända sedan 1837. Leconfield Wines har vingårdar i både McLaren Vale, söder om Adelaide, och i Coonawarra, längre österut, som med sina sandblandade lerjordar skapar idealiska förutsättningar för odling av druvsorter som Shiraz respektive Cabernet Sauvignon och Merlot.

Nordost om Adelaide ligger ett av Australiens mest välkända vindistrikt Barossa Valley, där Schild Estate är en av de mest ansedda producenterna. *Läs mer om Schild på nästa uppslag!*

I USA FÖREKOMMER VINODLING I MÅNGA DELSTATER även om uppskattningsvis 90 procent har sitt ursprung i Kalifornien. Två av de mest särpräglade producenterna i delstaten är Mustache Vineyards och Jekyll Island, som båda drivs av AH Wines med över 100 års erfarenhet av vinproduktion.

Båda finns i Lodi, cirka sex mil öster om San Francisco, ett område som med sitt platta slättlandskap skiljer sig från de mer välkända distrikten Napa Valley och Sonoma. Klimatet är hett och odlingsbetingelserna idealiska, speciellt för Zinfandel som ger fruktiga, smakrika röda viner.

Men det som också gett de båda kaliforniska producenterna uppmärksamhet är deras välgörenhetsarbete. En del av Mustache Vineyards intäkter går till forskning om manliga cancersjukdomar, den så kallade Movember-kampanjen – därav namnet Mustache – medan Jekyll Island skänker medel till forskning kring havssköldpaddor och reservatet The Georgia Sea Turtle Center på amerikanska östkusten.

I Sydamerika är Argentina det största vinlandet och har sina odlingar i främst de västra delarna med bergskedjan Anderna som mäktig fond. I provinsen Mendoza finns bland andra Bodegas Sumun som leds av Antonio Mas med över 40 års erfarenhet av vinframställning. Vingårdarna ligger i hjärtat av Valle de Uco, ett område med över 250 soldagar om året, små nederbörds mängder och stora temperaturskillnader mellan dag och natt.

- Vinerna från Nya Världen har ofta sin egen stil. Det varma och stabila klimatet gör att de överlag får en kraftfullare färg, doft och smak, sammanfattar Lennart Granqvist.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **STOCKFOOD**

VART GÅR DIN NÄSTA VINRESA?



KABE

ADRIA



SunLiving

**NU FYLLER VI HALLEN MED NYA
2017-FORDON. VÄLKOMMEN IN
OCH HITTA DIN FAVORIT!**

VÄLKOMMEN TILL OSS!

ERIKSSONS
HUSVAGNAR

www.erikssonshusvagnar.se

Stenstorp, tel 0500-45 70 30



Bland de bästa i Barossa

Familjen Schild vid resterna av den bil som Ben och Alma Schild åkte i när de flyttade till Barossa Valley 1952.

För snart 65 år sedan flyttade Ben och Alma Schild till Barossa Valley för att odla vin. I dag drivs Schild Estate av tredje generationen som förvaltat arvet väl och nått världsrykte med sina fylliga, smakrika viner – några gjorda på druvor från vinstockar som tillhör världens äldsta.

Trots att Barossa Valley i delstaten South Australia inte är mer än tre mil i vardera riktningen är det desto mer välkänt bland världens vinälskare. Vindustrin grundlades i mitten av 1800-talet av religionsförföljda tyska lutheraner och har sedan dess växt till att numera omfatta flera hundra vinodlare och vinerier – allt från stora multinationella företag till små familjeföretag som Schild Estate.

– Många förknippar Australien med ett torrt och hett klimat. Men i Barossa Valley förekommer stora variationer i både mikroklimat och terroir. Våra vingårdar ligger i söder och gynnas av den svalkande brisen från bergstrakterna. Sommartid håller sig temperaturen som regel på måttliga 30–32 grader för att vintertid sjunka till 12–16 grader, förklarar *Leanne Chapman*, barnbarn till grundarna Ben och Alma Schild.

1952 kom hennes farfar och farmor i sin ålderstigna Oakland 1924 med flyttlasset från Lameroo i Murray Mallee till den nyinköpta gården Three Springs Farm i Barossa Valley. Tanken var att bedriva ett blandat lantbruk med allt från färskötsel till vinodling på de 12 hektar stora ägorerna. Men endast fyra år senare gick *Ben Schild* plötsligt bort i en hjärtattack och yngste sonen *Ed*, som då var 16 år och den ende hemmavarande av de åtta syskonen, fick axla ansvaret.

Drygt 20 år gammal gifte han sig med *Lorraine* och tillsammans har

de utvecklat gården och lagt under sig allt fler vingårdar i trakten. I början av 1980-talet blev de ägare till Moorooroo Vineyard, en anrik vingård nära Jacob's Creek som anlades av bröderna *Johan* och *William Jacob* 1847.

– Fortfarande har vi några rader kvar av de ursprungliga vinstockarna. Eftersom Australien klarade sig undan vinlusen som ödelade Europas vingårdar i slutet av 1800-talet tillhör dessa några av världens äldsta, berättar *Leanne Chapman*.

FÖRVÄRVET AV MOOROROON VINEYARD gjordes i en tid när den australiska ekonomin i allmänhet och vinindustrin i synnerhet brottades med stora problem. Räntorna var skyhöga och överskottet av vin så stort att statliga medel utgick till vinodlare som plöjde upp sina vingårdar.

– Det var i det läget som pappa köpte på sig mer mark – en våghalsig satsning som med facit i hand visade sig vara helt rätt, förklarar *Leanne Chapman*.

Under 1990-talet vände efterfrågan på det australiska vinet åter upp, men visa av erfarenheterna var de stora vinföretagen nu betydligt mer återhållsamma med sina



➔ VINER PÅ SYSTEMET

Det finns för närvarande tre viner från Schild Estate i Systembolagets beställnings Sortiment. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se. Sök på respektive vins namn eller artikelnummer.

➔ **Schild Estate Shiraz 2013.** Ett klassiskt rödvin från Barossa Valley. Fylligt och kryddigt. Stor doft och intensiv smak med inslag av plommon, choklad och vanilj. Nr 75398, pris 189 kr.

➔ **Schild Estate Cabernet Sauvignon 2013.** Ett fylligt, kryddigt och mustigt rött vin. Stor doft och smak med toner av mörka bär och sandelträ. Mjuka, fina tanniner och fantastisk eftersmak. Nr 75924, pris 189 kr.

➔ **Schild Estate Chardonnay 2015.** Ett torrt, fylligt och smakrikt vitt vin. Härlig doft och mjuk smak med inslag av tropisk frukt, citrus och nötter. Nr 72225, pris 159 kr.

inköp från externa odlare. Istället började många vinodlare överväga att producera vin under eget varumärke – så även Schild Estate som 1998 öppnade butik och showroom i centrala Lyndoch.

Produktionen var inledningsvis utlagd på ett externt vineri. Men försäljningen ökade stadigt och 2010 öppnades även ett eget vineri – Valley of Hope Winery – med en kapacitet på 1 000 ton druvor per år.

Trots att Ed och Lorraine är i 75-årsåldern har de fortfarande ett finger med i spelet. Den dagliga driften sköts däremot av de tre syskonen samt ett antal anställda. *Michael Schild* har ansvar för vingårdarna, medan *Judy Watson* och *Leanne Chapman* har hand om ekonomi och administration.

Vingårdarna har successivt utökats och har i dag en total areal på 182 hektar, fördelat på ett dussintal olika lägen. Tre fjärdedelar upptas av den blå druvan Shiraz, som blivit signifikant för Barossa Valley, och resten är välkända sorter som Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay och Riesling.

MED TANKE PÅ DE OMVÄNDA ÅRSTIDERNÄ på södra halvklotet pågår skörden normalt under februari månad. Dessutom sker det mesta av arbetet under de svala nattimmarna. Efter skörden transporteras druvorna omedelbart till den toppmoderna anläggningen där de kvalitetskontrolleras inte mindre än fyra gånger innan de vinifieras på ett så effektivt,

skonsamt och miljövänligt sätt som möjligt. De flesta röda viner, som till exempel Shiraz och Cabernet Sauvignon, lagras sedan på fat av fransk och amerikansk ek under något år för att utveckla sin fulla arom.

Hur vill du beskriva stilen på era viner?

– Vinerna är typiska för vår del av Barossa Valley som med sitt svalare klimat ger koncentrerade viner med stor lagringsduglighet. Ambitionen är att spegla förhållandena ute på vingårdarna och utnyttja druvornas potential fullt ut, säger Leanne Chapman.

Även om Schild Estate är en av de mindre producenterna i Barossa Valley har företaget nått världsrykte och tilldelats en rad internationella utmärkelser för sina viner. Intresset för vinerna är stort och ungefär 60 procent går på export till Europa, USA och Asien.

– Förhoppningen är att en fjärde generation ska ta vid. Än är de för unga, men flera har visat stort intresse. Det gäller inte minst Michaels son *Angus* som är 14 år och som följer sin pappas fotspår – precis som Michael själv gjorde en gång, säger Leanne Chapman.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **ANTON NORTKUS**



Här mognar Dereszlas ädelsöta dessertviner

Chateau Dereszla är en av världens främsta producenter av aszú-vin, det vill säga ädelsöta viner från Tokaj i Ungern. Under åren har företaget fått många prestigefyllda utmärkelser. Ansedda vintidskriften Wine Spectator har till exempelvis gett viner från Dereszla 95 av 100 poäng.

I Systembolagets ordinarie sortiment finns sedan flera år **Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2010**. Det är ett bärnstensfärgat vin med frisk doft av aprikos, mandel och honung. Smaken är söt och frisk med inslag av fat, aprikoser, apelsiner, kokos, saffran och honung. Passar perfekt att dricka till mögelostar, fruktdessert, gåslever och paté. Om vinet inte finns i din butik, be personalen beställa hem det.

Nr 2901, pris 179 kronor.



PRISVÄRT EKOVIN FRÅN SOLKUSTEN

Bodegas Bocopa i Alicante på spanska solkusten är en av pionjärerna när det gäller ekologisk vinproduktion. Redan för tjuugo år sedan lanserade bodegan vinet som blivit en internationell succé. Numera ingår det också i Systembolagets ordinarie sortiment.

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

Vinet passar utmärkt till kötträtter 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.



➔ Rött och vitt i toppklass

Det franska vinhuset Doudet-Naudin, grundat redan 1849, är välbekant för sina fina Pinot Noir- och Chardonnayviner. Här är två exempel:

Pinot Noir Vin de France. Medelfylligt rött som passar fint att dricka till kötträtter och hårdostar. Nr 73811, pris 99 kr.

Chardonnay Vin de France. Smakrikt vitt vin som fått guldmedalj i klassen "Mest prisvärda vin 2016" av vinorganisationen Anivin de France. Det passar fint som apéritif och att dricka till fiskrätter. Nr 73262, pris 99 kr.

För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se

➔ Shiraz made in Australia

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

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



Tiden går fort och i höst är det tio år sedan VinContoret öppnade. Sedan 2006 har tiotusentals personer besökt den kulturminnesmärkta byggnaden på Vulcanön i Tidaholm för att njuta av mat, dryck, konst, musik – allt som har med livets goda att göra.



VinContoret fyller tio år!

Visserligen har verksamheten utvecklats och förändrats under årens lopp. Men ledorden är att det ska vara proffsigt och initierat, men samtidigt lättsamt och opretentiöst, säger Johan Granqvist, vd för VinContoret.

Det var den 20 oktober 2006 som den folkkäre skådespelaren Peter Harryson förrättade den officiella invigningen genom att svinga en champagneflaska mot husväggen. Dessförinnan hade den vackra tegelbyggnaden från slutet av 1800-talet genomgått en total renovering under ett och ett halvt års tid och återfått sin forna glans med schablonmålningar, spegeldörrar, pilastrar och friser.

Byggnaden, som ursprungligen var kontor för Vulcans tändsticksfabrik, omfattar numera totalt 900 kvadratmeter i tre våningsplan och innehåller bland annat konferenslokaler, provningsrum, restaurangkök samt en vinkällare, som utsetts till en av världens vackraste i boken "The most beautiful winecellars in the world".

– Det blev en flygande start och redan efter några år behövde vi större utrymmen. 2009 kompletterades därför huvudbyggnaden med ett gårds- hus på 120 kvadratmeter, berättar Johan Granqvist.

Sedan starten erbjuder VinContoret ett brett utbud av olika arrange-

mang – allt från öppna provningar till gourmetresor. Dessutom finns VinContoret representerat på en handfull andra orter, där verksamheten drivs av fristående entreprenörer.

– Att sätta en etikett på VinContoret är inte lätt. Det kan närmast beskrivas som ett slags upplevelsehus med fokus på dryck – inte bara vin, utan även andra drycker som spännande ölsorter och kvalitetssprit. I Sverige saknar det motsvarighet, men utomlands förekommer det att vissa större vinproducenter har anläggningar med restaurang, butik, vinkällare och provningslokaler. Det är också i den europeiska vinkulturen som vi har våra rötter, där god mat och dryck är en del av ett större sammanhang, förklarar Johan Granqvist.

För att fira jubileet arrangeras den stora vinprovningen "Smakresan – 10 år med VinContoret" den 15 oktober (se även sidan 28). Provningsen omfattar viner från fyra länder – Argentina, Australien, Italien samt Sydafrika – och avslutas med en tre-rätters gourmetmiddag där deltagarna får möjlighet att avnjuta vinerna till maten.

Hur ser framtiden ut?

– Det finns många idéer. Ambitionen är att fortsätta utveckla nya intressanta koncept och annorlunda upplevelser som får människor att stanna upp en stund och njuta av livet, säger Johan Granqvist.

➔ På gång hos VinContoret Örebro

Sydafrika utmanar Frankrike
Torsdag 15 september

Provning av fyra vita viner till fisk- och skaldjurssoppa. Torsdag 15 september klockan 19.00 hos VinContoret på Fabriksgatan 54 E. Pris 420 kr per person (370 kr/medlem).

Ekologiska viner och svenska tapas
Lördag 17 september

Provning av två vita och två röda ekologiska viner. Till detta serveras en tapastallrik med svenska råvaror. Lördag 17 september klockan 16.00, Clarion Collection Hotel Borgen, Klostergatan 1. Pris 380 kr per person.

Vin och vilt
Fredag 14 oktober

Provning av rödviner från Piemonte och Rhône-dalen. Efter genomgång av vinerna serveras viltgryta. Fredag 14 oktober klockan 19.00 hos VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris 420 kr per person (370 kr/medlem).

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

➔ PÅ GÅNG I HÖST & VINTER

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

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

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.

UPPLEV KONSTNATTEN HOS VINCONTORET!

FREDAG 30 SEPTEMBER
FRÅN KLOCKAN 18.00

Vi börjar konstnatten redan på fredag kväll med lokalproducerad konst och välsmakande buffé. Ett spännande möte mellan mat och konst! I vinkällaren visar *Torbjörn Samuelsson* 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 kr per person**, exklusive dryck. Desserten kostar 69 kronor.

Restaurangen och utställningen har öppet klockan 18.00–23.00. Drop in, men boka gärna bord på 0502-25 00 00 för att veta att ni säkert får plats.

LÖRDAG 1 OKTOBER
FRÅN KLOCKAN 14.00

Lokalproducerad konst och läcker buffé-mat! Vi lovar dig ett spännande möte mellan mat och konst. I vinkällaren visar *Torbjörn Samuelsson* 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 kr per person**, exklusive dryck. Desserten kostar 69 kronor.

Restaurangen öppnar 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.

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 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 klockan 18.30–22.00 med sittningar klockan 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du boka. 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 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 några utvalda italienska delikatesser. Till varje rätt provar vi två suveräna, italienska viner och ditt glas får påfyllning av det vin du föredrar till just den maträtten. Vår provningsledare finns med oss hela kvällen, för att berätta mer om de drycker som serveras. **Pris 1.695 kr per person**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

SMAKRESAN:

VINCONTORET 10 ÅR

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 trerätters gourmetmid-

dag. 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 kr per person**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

LÖRDAG
15 OKTOBER
KL 18.00

Lärorik
lördag

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 whiskysorter startar klockan 16.00. Provning samt kvällens buffé klockan 18.00 kostar **495 kr per person**. Whiskyprovarkvällen kostar **475 kr per person**. I priset ingår tio provningskuponger som du använder till att prova de whiskysorter 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 kr per person**, inklusive buffé. Begränsat antal deltagare – boka redan i dag via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.

MIDVINTER KVÄLLAR

HOS VINCONTORET



Lördag 26 november
Lördag 3 december
Lördag 10 december
Lördag 17 december

Vi välkomnar dig till fyra midvinterkvällar på VinContoret för smakmässig njutning av högsta klass. Låt dina smaklökar njuta det bästa från hav och sjö. Ge din gom en smekning av krämiga ostar och ljuvliga sötsaker. Du väljer själv om du önskar tre- eller femrättersmiddag.

När du tar steget från den gnistrande midvinternatten in i den varma julstämningen på VinContoret hälsas du välkommen med ett glas värmande äpple- och kaneldryck. Därefter serveras du en berömd klassiker, VinContorets sill- och snapsplanka. Nästa rätt på menyn är en fisk- och skaldjurstallrik, med det bästa som hav och sjö har att erbjuda. Varmrätten hämtar inspiration från julens klassiska smaker – kalkon med valda tillbehör. Vår nästa njutning är en gömsmekande osttallrik, med ostar från utvalda gårdsmejerier. Kvällen avslutas på bästa sätt med julens ljuvliga sötsaker, en desserttallrik med oemotståndliga små läckerheter.

Den som önskar trerätters middag får njuta av välkomstdryck, sill- och snapsplanka, varmrätt samt dessert. **Pris 545 kr per person** inklusive snaps till sill- och snapsbrickan. Exklusive dryck.

Vår femrättersmiddag bestående av välkomstdryck, sill- och snapsplanka, fisk- och skaldjurstallrik, varmrätt, osttallrik samt dessert kostar **795 kr per person**. I priset ingår snapsar till sill- och snapsplankan. Exklusive dryck.

Till den som önskar lyfta smakupplevelsen ytterligare rekommenderar vi vårt vinpaket med noga utvalda viner.

Till vår femrättersmeny serveras du öl till sill- och snapsplankan, ett glas äkta champagne till fisk- och skaldjurstallriken, ett glas mustigt rött till varmrätten, portvin av hög klass till ostarna och ett smakfullt dessertvin till desserttallriken. Priset för ett vinpaket är med fem drycker är **395 kr per person**.

Till trerättersmenyn erbjuds ett paket med öl till sill- och snapsplankan, ett glas mustigt rött till varmrätten samt ett smakfullt dessertvin till desserttallriken. **Pris 245 kr per person**. Du kan naturligtvis även välja att enbart köpa dryck till några av rätterna.

För våra yngre gäster finns en barnmeny – varmrätt, dessert och dryck för **125 kr per person**. Boka Midvinterkväll på VinContoret via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Vid bokningen anger du om du önskar tre eller fem rätter. Varmt välkomna klockan 18.00!

ÖVRIGA DAGAR FÖR BOKADE SÄLLSKAP

Vardagar under perioden 28 november–16 december är ni välkomna att boka våra jularrangemang om ni är en grupp på minst tolv personer. Ring för offert.

Vi arrangerar även konferenser under denna period med tema jul i maten. **Pris 450 kr per person** inkl konferensrum, förmiddagsfika, lunch och eftermiddagsfika. Minimum 15 personer. Ring oss för en specificerad offert samt om du har speciella önskemål.

➔ BOKA IN 2017!



Besök på flera olika whiskydestillerier.



Marco Bonfante tar emot i Piemonte.



"Det bästa är att resorna är så välorganiserade"

Nils-Erik och Monica Johansson från Falköping har deltagit i flera av de resor som anordnats av VinContoret. Den första gick till Skottland, där de bland annat fick tillfälle att besöka ett småskaligt destilleri. Därefter har de varit med flera gånger till Italien, närmare bestämt till Toscana, Piemonte och nu senast Veneto.

– Det bästa med resorna är att de är så välorganiserade, säger Nils-Erik Johansson. VinContoret lyckas verkligen hitta guld-kornen. Visst hade det varit möjligt att besöka de olika ställena på egen hand. Men det gäller ju också att veta vad som finns och kunna sätta ihop ett intressant reseprogram.

Paret uppskattar god mat och dryck. Men några vinexperter vill de för den skull inte kalla sig.

– Däremot har vi lärt oss massor på resorna, inte minst av de kunniga reseledarna som alltid finns med. Och ju mer man kan, desto större blir njutningen av ett gott vin, säger Nils-Erik Johansson.

VinContorets resor är som regel "all inclusive", där allt – från mat och dryck till hotell – ingår.

– Några extra kostnader är det inte. Dessutom är programmet som regel så späckat att det knappast blir tid över till att göra av med några pengar, säger Nils-Erik Johansson.

Någon ny resa har de inte inbokad för tillfället. Men det är inte omöjligt att det kan bli fler i framtiden.

– Eftersom vi är företagare passar resorna oss perfekt. Programmet är komprimerat och man slipper att planera i förväg. Det är bara att hänga med, säger Nils-Erik Johansson.

Whisky i Speyside

24–28 maj 2017

Vi åker till Speysidedistriktet i de skotska högländerna och besöker några av områdets destillerier. Njut av dryckerna och den genuina atmosfären, det vackra landskapet, de talrika fårflockarna och de stolta skottarna. Du får tillfälle att bekanta dig med whiskykulturen på nära håll.

Vi flyger från Göteborg till Aberdeen och bor i Elgin på fyrstjärnigt hotell inte långt från centrum. Härifrån gör vi våra utflykter till ett flertal destillerier i en bekväm liten buss. BenRiach, Glendronach, Strathisla, The Glenlivet, Aberlour med flera står på programmet. Det fantastiska ölbryggeriet Cairngorm i Aviemore, legendariska Johnstons of Elgin och läckra restaurangen Rocpool i Inverness är några pärlor som också förgyller våra upplevelser under resan.

Våra resor har blivit kända för sina kulinariska upplevelser. Det gäller även denna resa som bjuder på skottarnas bästa från såväl hav som land.

Pris per person i dubbelrum: 15 995 kronor inklusive moms. Flyg, busstransporter, hotell, inträden, provningar och alla måltider med tillhörande drycker ingår i priset.

Antalet deltagare på resan är strikt begränsat till 18 personer.

Detaljerat program och bokningsanvisningar på vincontoret.se.

Allt ingår i priset!

Vi samarbetar med First Class Travel som tar hand om din bokning.

Detaljerade reseprogram och bokningsinformation finns på VinContorets hemsida, vincontoret.se.

Vin och mat i Piemonte

26–30 september 2017

Följ med oss på en resa till Piemonte – norra Italiens främsta gastronomiska område.

Vi flyger från Göteborg/Stockholm till Milano och bor på ett mycket bekvämt hotell utanför Alba. Denna vackra medeltida stad, belägen mellan Barolo och Barbaresco, känd för sin delikata vita tryffel.

Det blir besök hos välrenommerade vinproducenter som Ciabot Berton, Ca'Rome, Marco Bonfante och Cascina Val del Prete. Vi besöker unika restauranger som vi valt ut tillsammans med våra vinproducenter. Vad sägs om lunch på den bästa restaurangen i La Morra med utblick över vinodlingarna i Barolo? En tryfflexkurs med tryffeljägare och dennes hund väntar oss också.

Pris per person i dubbelrum: 16 995 kronor inklusive moms. Allt ingår i priset! Flyg, hotell, busstransporter, inträden, provningar, samtliga måltider (inklusive viner till lunch och middagar). Antal platser är begränsat till 26 personer. Detaljerat program och bokningsanvisningar på vincontoret.se.

➔ RÖSTER FRÅN TIDIGARE RESOR TILL PIEMONTE:

"Mycket intressant och lärorikt."

"Vi hade en oförglömlig kväll med Marco Bonfante och hans viner till middagen i Ristorante Belbo."

"Åker gärna på någon resa som ni arrangerar framöver."

"Vi har känt oss mycket privilegierade som fått besöka dessa små producenter i Piemonte."

"Vi har fått se och smaka på mycket under några intensiva dagar."



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 loungers/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige 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



Amalia Djurberg
Marknadskordinator



Lena Granqvist
Produktbedömning



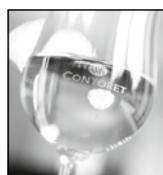
Lise-Lotte Holmberg
Bokningskordinator
Tidaholm, Borås,
Jönköping samt Mässor

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 98 13



JÖNKÖPING
vincontoret.se/jonkoping
Tel 036-442 11 13



KARLSTAD
Johan Skogström
Tel 054-402 18 88



TIDAHOLM
Lise-Lotte Holmberg
Tel 0502-25 00 00



VÅXJÖ
Göran Stenberg
Tel 0703-69 91 45



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45



EN BACK TILL KRÄFTORNA

Ställ fram några av Granqvists snapsbackar på kräftbordet så kan gästerna välja vilken smak de vill prova till klorna!

En back snaps "Röda Backen" finns i så gott som alla Systembutiker över hela Sverige. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Västkuistsnaps, Smålandssnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs Kornbrännvin. Den röda backen (Nr 141) kostar 289 kr.

Komplettera med **En back snaps "Svarta backen"** (Nr 85808, pris 289 kr), som finns i beställningssortimentet. Den svarta backen innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Sunnanvind, Dylletuting, Hjärtans Fröjd, Gyllenkröken, Bästergöken och Fjäril Vingad. Enklast beställer du backen via vår hemsida, granqvistbev.se/85808



➔ TRÄFFA OSS PÅ EN MÄSSA!

- ➔ **Vin i Västerås** 16–17 september (svenskadryckesmassor.se/vin-i-vasteras)
- ➔ **Vin i Linköping** 14–15 oktober (svenskadryckesmassor.se/vin-i-linkoping)
- ➔ **Växjö Öl & Whisky** 14–15 oktober (vaxjokonserthus.se)
- ➔ **Smaka på Åhaga** Borås 21–22 oktober (smakapaahaga.se)
- ➔ **Carlstad Beer and Whiskyfestival** 4–5 november (carlstadbeer.se)
- ➔ **Uppsala Vin & Deli** 18–19 november (svenskadryckesmassor.se/upsala-vin-deli)
- ➔ **Örebro Öl- & Whiskyfestival** 25–26 november (conventum.se/ooow)

God gåva till en 50-åring

Har du en god vän som är född 1967 och alltså fyller 50 nästa år – och som gillar goda drycker? Då har vi ett tips: Ge bort en Armagnac från födelseåret. Det blir garanterat en uppskattad present.

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

Basen är vin gjort på de gröna, regiontypiska druvorna Ugni Blanc och Folle Blanche. Vinet destilleras och får sedan mogna på ekfat i upp till tio år – ibland betydligt längre! Producenten La Maison Castarède i sydvästra Frankrike grundades 1832 och är därmed världens äldsta armagnachus.

Armagnac Nismes-Delclou (50 cl) ingår i beställningssortimentet. Nr 86644, pris 1.495 kr. Enklast beställer du den via granqvistbev.se/86644



➔ No 1 Riesling perfekt till kräftor och asiatiskt

Sötman och syran i halvtorr tysk Riesling passar utmärkt till kräftor och rätter med asiatisk touch. Vi rekommenderar **Edition No1 Riesling Kabinett 2015** 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 kräftor och asiatiskt passar "ettan" utmärkt till många fiskrätter och på egen hand. Finns i halvflaska i ordinarie sortiment på Systembolaget. Nr 6274, pris 49 kr. Helflaska för 89 kr i beställningssortimentet (Nr 6274).

