

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 1 * MARS 2021

vinfo

#82

Rieslingdruvor.

GLAD
PÅSK!

**KONSTEN
ATT KRYDDA
SNAPS**

**DEIDESHEIM
SATSAR PÅ
EKOLOGISKT**

**VI LANSERAR
NYA CLUBVINER**

**SÅ HITTAR DU
DIN VINSTIL**

KOM IHÅG DESSERTVINET: SERVERA ÄDELSÖTT TILL FRISK CITRONCHEESECAKE

VI LANSERAR NYA CLUBVINER



Den 29 mars, lagom till påsk, passar vi på att lansera tre fina italienare exklusivt för medlemmar i Granqvist Beverage Club. Två av vinerna kommer från producenten **Marco Bonfante i Piemonte** och det tredje från **Azienda Agricola Loghi i Toscana**. Vinerna har under en tid dolda artikelnummer på Systembolaget och kan inte köpas av andra än medlemmar i Granqvist Beverage Club. Med artikelnumren (se nedan) kan du söka dryckerna på systembolaget.se. Du måste ange det exakta artikelnumret med -01 på slutet för att hitta dem.

Vill du också bli medlem i vår kundklubb? Det är helt utan kostnad och du anmäler dig via webben på följande sida: granqvistbev.se/club Det går också bra att skicka e-post till oss på club@granqvistbev.se

Menego Anniversario Barbera d'Asti Superiore 2016

Fylligt rödvin från Nizza Monferrato, Piemonte, Italien. 100 procent Barbera. Det här vinet är en hyllning till Marco och Micaela Bonfantens pappa Domenico som gick bort år 2000. Menego var pappans smeknamn. Fatlagrat på franska ekfat i 12–15 månader och därefter 12 månader på flaska. Intensiv doft av körsbär och blåbär, med lätta fattoner. Strukturerad och sammetslen smak. Med tiden kommer vinet att utveckla toner av kaffe och kakao. Passar utmärkt till kraftiga kötträtter och lagrade hårdostar. Vinet har stor lagringspotential.



Nr 51131-01, pris 249 kr.

För mer information och beställning, se granqvistbev.se/51131

Barbaresco DOCG Marco Bonfante 2017

Fylligt rödvin från Nizza Monferrato, Piemonte, Italien. 100 procent Nebbiolo. Druvorna skördas under första halvan av oktober. Vinet har lagrats på fat i 24 månader och därefter på flaska i 6 månader. Elegant och angenämt med kryddiga och sammetslena aromer i såväl doft som smak. Intensiv, blommig med toner av viol, tryffel och marsipan. Passar till kraftiga kötträtter, rätter med vit tryffel samt till lagrade hårdostar. Vinet har stor lagringspotential.



Nr 51123-01, pris 289 kr.

För mer information och beställning, se granqvistbev.se/51123

Brunello di Montalcino DOCG 2015

Fylligt rött från Brunello di Montalcino, Toscana, Italien. 100 procent Sangiovese. Vinet har lagrats på fat i upp till 36 månader. En del på slaviska fat och en del på franska fat. Därefter upp till 6 månader på flaska. Doft av körsbär, plommon och kryddor. Fyllig smak med frisk syra och toner av röd frukt. Passar perfekt till grillat kött av nöt eller till vilt. Vinet har stor lagringspotential.



Vineriets ekologiska druvodlingar omfattar 9 hektar i natursköna Val d'Orcia i kommunen Montalcino, sydost om kulturstaden Siena.

Nr 51128-01, pris 399 kr.

För mer information och beställning, se granqvistbev.se/51128

vinfo

Tidskrift från Wästergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 27. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wghh.se.
Texter: **Amalia Djurberg**, Granqvist Beverage House.
Layout: **Per-Olof von Brömsen**, Mediagram AB. Omslagsbild: **Adobe Stock Library**.

Vill du få digitala Vinfo i din inbox? Mejla din e-postadress till club@granqvistbev.se

Hitta din vinstil!

Tycker du det är krångligt att välja vin? Det behöver det inte alls vara! Vi ger dig några tips på hur du kan hitta den eller de vinstilar som passar dig.



RÖKIG WHISKY-NYHET TILL BRA PRIS!

Den 6 april lanserar vi en helt ny rökig whisky. **Glen Talloch Peated** är en skotsk blended whisky till överkomligt pris. Den har en doft av frukt, citrus och rök. Smaken är rökig och frisk med blommiga toner och inslag av toffee. Nr 51277, pris 289 kr.

För mer information och beställning, se granqvistbev.se/51277

Eftersom du läser Vinfo är du säkert intresserad av vin, troligtvis lite mer än genomsnittskonsumenten. Du har antagligen druckit ett eller flera viner från Granqvist Beverage House och blivit nyfiken på att lära dig mer. Kanske hitta en vinstil som passar dig och som är användbar vid de flesta tillfällen.

Det kan du göra på egen hand, tillsammans med familjen eller i några goda vänners sällskap. I normala tider hade vi också föreslagit att du skulle söka upp oss på en vinmessa, men sådana aktiviteter får vänta tills vidare.

Har du ringat in något eller några viner som du gillar? Till exempel ett vitt, fräscht Rieslingvin från Tyskland som passar till skaldjur? Eller ett fylligt rött från Chile, gjort på druvan Cabernet Sauvignon som går fint till grillat? Köp vinet igen och lär känna dess stil ordentligt – inte bara som måltidsdryck.

Använd glas som ger dig möjlighet att snurra runt vinet lite grand för att frigöra aromerna. Dofta noga i glaset, vilka toner känner du igen? Smutta, drick och sörpla, känn in smakerna riktigt ordentligt. Finns det ton av druva, äpple, citrus eller möjligen en aning honung i det vita? Och det röda – bjuder det på doft- eller smaktoner av exempelvis svarta vinbär, choklad eller tobak?

TYCKER DU DET ÄR SVÅRT att identifiera doft- och smaktoner? Gå in på granqvistbev.se och se hur vi beskriver våra viner, det är till god hjälp för dig som inte är så van. Vem vet, kanske förnimmar du andra doft- och smaktoner än vad vi gör.

Men det är din smak som avgör – lita helt enkelt på ditt eget doft- och smaksinne! Gör du det kan du bygga ut ditt smakminne och komma ihåg viner i den stil som du provat och som du vill dricka igen. Därmed blir det också enklare att ta ut svängarna och prova fler viner i samma stil och även botanisera bland helt okända sorter. Och en dag kanske du har identifierat ett flertal viner som passar in i just din vinstil!

VINER ATT PROVA



Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2018

Halvtorr vitt vin från det välbekanta kooperativet i Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Vinet är smakrikt med fin balans, doften är druvig med inslag av mandarin, kvitten och päron. Passar perfekt till asiatiska rätter, fiskrätter med söta såser, sushi, krämiga soppor och milda ostar.

Nr 5042, pris 100 kr i Systembolagets ordinarie sortiment.

First Edition Cabernet Sauvignon 2017

Produceras av vineriet Valle Secreto (hemliga dalen) i Cachapoal-dalen i Chile. Det har en nyanserad doft med inslag av örter, fruktig smak med toner av örter, blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Utmärkt att dricka till nöt, vilt, chark och lagrad hårdost.

Nr 2278, pris 169 kr. För utförlig info och beställning, se granqvistbev.se/2278



LÄSTIPS: Håkan Larssons bok "Guide till vinets värld".

BACK KAN KRYDDA SNAPS!

Fedor Back kan sina smaker. I mer än 20 år har han producerat kryddat brännvin och annan sprit åt Granqvist Beverage House.

Ett vitt hus på Landauer Straße 54 i den lilla tyska byn Dudenhofen. Här, i den gamla byggnaden som har byggts ut på både längden och tvären, finns hantverksbränneriet K A Back Edelbrandtweibränneriet. Verksamheten i Dudenhofen startade redan 1927. Idag drivs den av smaksäkra mästardestillatören Fedor Back.

– Min far Karl Back arbetade egentligen som brygmästare men ville prova något nytt. Bränneriets ägare hade blivit till åren och saknade arvingar så pappa köpte verksamheten 1977, berättar Fedor.

Idéerna var många och Karl Back provade sig fram med olika produkter. Sonen Fedor började hjälpa till redan i tidig ålder och det var väl egentligen ingen tvekan om att han så småningom skulle ta över. Efter avslutad skolgång blev det handelsskola och därefter en mästarutbildning som destillatör. 2001 började han arbeta i firman och sedan 2007 är han ansvarig för driften.

Brenneriet Back är ett familjeföretag i ordets rätta bemärkelse. Mamma Jutta sitter på kontoret och håller i alla papper och pärmar samtidigt som hon hjälper kunderna som kommer till shopen. Syster Petra sitter också på kontoret, men är snabbt framme för att leverera ölbackar till väntande kunder eller hugga i där det behövs.

Pappa Karl gick tyvärr bort förra året, men var in i det sista engagerad i det dagliga arbetet på bränneriet. Ofta stod han och tittade till destillationsapparaten när den kokade.

Hjärtat i Backs verksamhet är den stiliga kopparpannan. Den ger 1 000 liter ren sprit per omgång och som mest görs tre omgångar per dag. En del råsprit köps in från andra destillerier när efterfrågan är stor. Det påverkar inte slutresultatet eftersom det är i kryddning och maceration som smakhemligheterna finns.

– **EN BRA SNAPS SKA INTE HA NÅGON** uttalad spritkaraktär. Den ska vara mild och rund och de kryddor, örter eller bär som man använder ska komma fram i smaken.

Orden kommer från Lennart Granqvist. För 21 år sedan bad han Back att börja producera snapsar



FOTO: CLAES LÖFGREN

Fedor Back arbetar ständigt med att utveckla nya snapsrecept.

för Granqvist Beverage House räkning, enligt recept framtagna i Tidaholm. Först ut var Västgötasnaps, som lanserades lagom till midsommar år 1999. Elva år senare gjorde En Back Snaps Röda Backen entré. Den något annorlunda idén – att stoppa miniflasikor med snaps i en röd plastback – kom från Lena Granqvist. ”Kan man köpa en back öl så kan man väl köpa en back snaps”. Sagt och gjort! Lagom till julen 2010 landade den Röda Backen i Systembolagets sortiment och där har den funnits sedan dess.

RÖDA BACKENS SNAPSAR INSPIRERAS av svenska traditioner och smaker. Annebergs Kornbrännvin bygger på de sista dropparna från det brännvin som fram till 1951 brändes på Annebergs Gård i Dimbo, Tidaholm. Bakom Hirkum Pirkum (med Johannesört, honung och sherry) står Rolf-Krister Bergström från Bodafors. Tidaholmaren Per Gävertsson skapade kryddningen till Västgötasnapsen (som bland annat innehåller körsbär, vita vinbär och blad av dessa båda växter). Smålandssnapsen (kryddad med bland annat timjan, fläder, fänkål och anis) kom till oss via en kvinna i Kronoberg. Fäbodsnapsen med anis, fänkål och lite honung har norrländsk tradition. Västkustsnapsens kryddning med torkade nypon, slånbar och björnbär togs fram på kontoret i Tidaholm.

Texten är en aktualiserad version av en artikel som tidigare publicerats i Vinfo.



Recept
finns på
hemsidan

PERFEKT TILL PÅSKHELGEN: SILL- OCH SNAPSPLANKA...

På VinContoret i Tidaholm är det tradition att servera Sill- och Snapsplanka. Kocken Nichlas Fransén har tagit fram sex olika sillinläggningar som matchas med snapsarna i En Back Snaps "Röda Backen". Prova och hitta din favoritkombination!

Recept hittar du på granqvistbev.se

...OCH DEN RÖDA BACKEN

En back snaps "Röda Backen" finns i de flesta Systembutiker. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av Västkuistsnaps, Smålandssnaps, Västgötasnaps, Hirkum Pirkum, Fäbodsnaps, och Annebergs Kornbrännvin. Röda backen (Nr 141) kostar 299 kr. Saknas den i din butik, be att personalen beställer hem den.



MED SMAK AV VÄSTKUST

Västkuistsnaps är en storsäljare på Systembolaget och snapsen finns i de flesta butiker. Den är kryddad med bland annat torkade nypon, slänbär och björnbär – västkustsk så det förslår!

Snapsen är tappad på en liten, rund, glasklar flaska med riktig kork som kan liknas vid en lysboj. Flaskan pryds av en etikett illustrerad av västkustkonstnären Kaya Hansson.

Nr 293, pris 249 kr (500 ml).

3 WHISKY ATT HA HEMMA!

En bra baswhisky som går till allt, en rund och mjuk single grain med spännande finnish samt en rökig single malt i klassisk stil. Med dessa tre whiskysorter har du skapat en bra grund i barskåpet.



SINGLE MALT FÖR ALLA TILLFÄLLEN!

Alla bättre spritkåp bör innehålla en bra baswhisky. Något som du kan bjuda vem som helst på, som passar i drinkar och som inte kostar skjortan. Vi föreslår **Staile Uisge The Drum Single Highland Malt**. En pålitlig single malt med relativt mild och rund smak med en fruktig finish. Whiskyn destilleras, lagras och buteljeras i Skottland på ett av de duktiga destillerierna i högländerna. Nr 86666, pris 299 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/86666

IRLÄNSK SINGEL GRAIN MED MJUK TON

Whisky från Irland är bland det trendigaste som finns i whiskyvärlden just nu. **Glendalough Double Barrel Single Grain Whiskey** spenderar sina första tre år på bourbonfat. Sedan flyttas whisky till fat som innehåller Olorossherry (tillverkade i Montilla, Spanien). En mild och rund grainwhisky med angenäm sötma i smaken. Passar såväl vana som ovana whiskydrickare. Nr 85800, pris 479 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/85800

KLASSISK RÖKIG SINGLE MALT

Single Malt från **Benriach Distillery** i Speyside. En peated – det vill säga rökig – whisky som lagrats i sherryfat. Smaken blir därmed lite rikare, fruktigare och kryddigare. Doften är lätt med fruktiga toner. Blommig och fruktig smak med toner av karamell och rök. Passar när du vill lyxa till det. Nr 80402, pris 1.095 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/80402

Ekocertifiering för Pfalz äldsta vinkooperativ

Winzerverein Deidesheim går mot nya tider. Ifjol prisades de som bästa vinkooperativ i Pfalz och det näst bästa i Tyskland totalt. Från och med i år är de ekologiskt certifierade och deras ekoviner börjar sakta men säkert rulla ut på marknaden.

Winzerverein Deidesheim är Pfalz äldsta kooperativ. Det grundades redan 1898, till följd av en ekonomisk kris som rådde i området. Den starka sammanhållningen mellan medlemsbönderna och vingårdarnas stora potential har hållit kooperativet levande i imponerande 123 år.

– Vi är ett kooperativ, men det finns en stark sammanhållning hos oss, precis som i ett familjeföretag. Tack vare detta, och för att vi och våra medlemmar alltid jobbar fokuserat för att öka kvaliteten, har vi lyckats överleva i så många år. Ifjol utsågs vi dessutom till bästa kooperativ i Pfalz, berättar VD Steven Kärigel och marknadsansvarig Viktoria Fromm.

Omställningen till ekologisk odling har varit en stor utmaning för Winzerverein Deidesheim. Processen tar många år och kommer med många nya intryck. Från i år är producenten ekocertifierad och förhoppningen är att de ekologiska vinerna så småningom ska nå den svenska marknaden.

Deidesheim har 82 aktiva medlemsbönder som odlar runt 150 hektar. De producerar runt 70 olika viner, varav majoriteten (över 60 procent) är Riesling. I Sverige sträcker sig samarbetet tillbaka till 1980-tal och har, förutom fina viner på Systembolaget, mynnat ut i en god vänskap mellan Lennart Granqvist och tidigare direktören Gerhard Brandner.

Tack vare de båda herrarna har vi bland annat kunnat njuta av klassikern **FM Riesling QbA Forster Mariengarten** sedan 1983. På den vita sidan finns i dag även det halvtorra **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese**. Dessutom två roséviner: **Rosalie Rosé Dry** och **Portugieser Weissherbst QbA Halbtrocken**.

– Rosévin ska vara roligt. Det ska vara lätt och fruktigt och den perfekta partnern till grillad mat och ljumma sommarkvällar på terrassen. Det är med känslan av solstrålar och varma sommarkvällar i våra sinnen som vi provar våra roséviner igen och igen, tills vi nästan kan känna solens strålar på vår hud under provningen. Då vet vi att vinet är färdigt och vi kan tappa det på flaska, säger Steven Kärigel och Viktoria Fromm.

SAMLIGA VINER FRÅN Winzerverein Deidesheim går att beställa på Systembolaget, om de inte redan finns i din butik.



Den äldsta delen av kooperativets lokaler härstammar från starten 1898.



Steven Kärigel är VD för vinkooperativet i Deidesheim, vars vinodlingar ligger i bästa läge på sluttningarna ovanför den idylliska orten utmed Deutsche Weinstrasse, tyska vinvägen.

FM RIESLING PASSAR TILL "ALLT"

Ett halvtorrt Rieslingvin som **FM Riesling** är tacksamt på så sätt att det passar till mycket. Tack vare sin lilla sötna går det fint att servera till rätter med sälta, då sötnan och saltan möter varandra bra smakmässigt. Därför kan du med fördel välja FM Riesling till bufféer – till exempel påskmat. Det passar också till skaldjur, maträtter med hetta eller som sällskapsvin. Nr 5844, pris 89 kr. För detaljerad info och beställning, se granqvistbev.se/5844



KOM IHÅG DESSERT- VINET!

De finns i alla tänkbara former och färger: vita, röda, rosa, bubblande, söta, torra. Att sätta ett vin till desserten kan kanske kännas som lite av en utmaning, men egentligen gäller samma princip som med övrig mat. Kraft kräver kraft och milda smaker vill ha milda viner. Du behöver också hålla koll på sötman – det är den som bestämmer hur du använder vinet. Tumregeln säger att ju sötare dessert du har, desto sötare ska vinet vara.

Söta vita viner är runda och milda. De passar ofta väldigt bra tillsammans med fruktdesserter eller bärdesserter med svenska bär. De söta röda vinerna har mer struktur och därför väljer du portvin, madeira eller recioto till chokladdesserter.

Ett dessertvin hjälper dig att lyfta smakerna i efterrätten, så våga prova!

EN RIKTIG KLASSIKER: ÄDELSÖTT FRÅN TOKAJ

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2016 är ett klassiskt ädelsött vin som framställs av druvor angripna av ädelröta (botrytis cinerea). När botrytisvampen angriper druvornas skal skruppnar druvorna och deras innehåll blir mer koncentrerat genom att vattnet i druvköttet dunstar bort. Vinet kommer från Tokaj i Ungern, ett område som är världsberömt för just söta viner.

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos lockar med en frisk doft av aprikos, mandel och honung. Smaken är söt och frisk med ton av fat, aprikos, apelsin, kokos, saffran och honung. Det har av en samlad kritikerkår utsetts till en av de bästa Tokajer som gjorts med 95 av 100 poäng av Wine Spectator. Nr 2901, pris 189 kronor i Systembolagets ordinarie sortiment. Om vinet saknas i din butik, be personalen beställa hem det.



FRISK CITRONCHEESECAKE I GLAS

Receptet skapat av Linda Fransén, VinContoret Tidaholm.

4 PORTIONER

2 dl vispgrädd
200 g färskost
2,5 msk florsocker
3 dl lemoncurd (färdigköpt)
10 digestivekex
50 g smält smör
valfria färska bär

Mixa kexen fint och blanda med det smälta smöret. Fördela i serveringsglas. Blanda färskost med florsocker. Vispa grädden luftigt till den bildar mjuka toppar. Blanda ner färskosten i grädden tills du har en slät kräm. Varva lemoncurden med färskostkrämen i glasen. Toppa med färska bär!

RED BLEND – NÄR DET LIGGER BURGARE PÅ GRILLEN!

När det kommer till vin heter hamburgarens bästa vän **Ivory & Burt Red Blend 2018**. En röd blend som framställs av de blå druvorna Syrah, Petit Sirah och Cabernet Sauvignon samt den gröna Viognier. Vinet produceras av Lange Twins Winery i Lodi, Kalifornien, USA. Det har en angenäm doft av mogna mörka bär med inslag av kryddiga fattoner. Det är runt och smakrikt i kombination med ett friskt avslut och avrundade tanniner. Lagrat fyra månader på ekfat. Vinet passar perfekt till hamburgare, men även till annat grillat kött.

Nr 2497, pris 149 kr. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/2497



Upptäck granqvistbev.se



NYHETER

Här hittar du senaste nytt om våra olika drycker. Vi ger dig aktuella tips om våra viner och spritsorter.

VÅRT SORTIMENT

Här hittar du detaljerad information om varje produkt. Du kan söka på namn, ledord eller varunummer.

BESTÄLL VIN & SPRIT

På varje produkts presentations-sida finns en länk till produktens sida på systembolaget.se. Där kan du beställa önskat antal flaskor. Nu kan du också skapa din egen inköpslista.

VÅRA LEVERANTÖRER

Här hittar du detaljerade fakta om våra många duktiga leverantörer – vinmakare och sprit-tillverkare.

VINFO

Här hittar du inte mindre än 82 nummer av Vinfo – alla utgåvor sedan starten 1995 finns i digitala arkivet.

RECEPT

Här hittar du många läckra recept som passar med våra drycker. Gå in under fliken "Inspiration".



INSTAGRAM
[granqvist_beverage_house](https://www.instagram.com/granqvist_beverage_house)
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev