

vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 17 * JANUARI 2000

Alla nya viner från Granqvist



* *Riesling Spätlese Harmonie* från välbekanta Winzerverein Deidesheim och *Dr L Riesling* från Weingut Dr. Loosen är två av det nya årets nya viner från Granqvist Vinagentur. Utöver flera fina tyskar lanseras också en raritet i världsklass från ungerska Tokaj.

Samtliga vinnyheter presenteras utförligt på **sidorna 6-7**.



*Gott Nytt
År 2000!*



Exportchefen som vet vad hon talar om

* **Annette Droll** arbetar som exportchef på vinkooperativet GWF i Franken. Med sina 2.500 medlemmar är den 40-årsjubilerande odlareföreningen en av Tysklands största. På kvällar och helger sadlar hon själv om till vinbonde. Tillsammans med familjen äger hon två hektar odlingar med *Müller-Thurgau* och *Silvaner*, Frankens två "stora" druvsorter.

► FORTSÄTTNING PÅ SIDAN 3



Dreams ligger i topp på Systembolaget

* **Dreams** har blivit en försäljnings-succé på Systembolaget. Det halvtorra vita vinet i blågul flaska kom på femte plats i listan över de mest sålda vita vinerna i oktober. Sannolikt är Dreams det mest sålda flaskvinet, eftersom de viner som toppar försäljningslistan också säljs i tetrapack.

Dreams är ett fruktigt vin med doft av aprikos och äpple. Det passar utmärkt som sällskapsvin, till ljusa köttretter, sallader, fisk och skaldjur. Priset är 59 kronor, artikelnummer 5837.

Det populära vinet har nu också fått sällskap av **Red Dreams**, ett medelfylligt rött vin i rödblå flaska. Det finns i Systembolagets beställningssortiment, pris 64 kronor, artikelnummer 72750.

Blivande jurister valde Granqvistviner

* Juridiska föreningen vid Göteborgs Universitet serverade viner från Granqvist Vinagentur vid sin traditionella årsbal i november. **Premier Sekt** bjöds som välkomstdrink, **Forster Mariengarten Riesling** till förrätten, **Castillo de Almansa Reserva** till huvudrätten och **Ambassadeur Port** till desserten.

Armagnac med anor

* En armagnac med fina anor – det är det minsta man kan säga om **Domaine d'Ognas XO 10** år (pris 345 kronor, artikelnr 391 på Systembolaget). Den är framställd på *Ugni blanc*- och *Follie blanche*-druvor och har lagrats åtta år på fat, gjorda av utvalda ekar som har vuxit på domänens egna marker. Den har destillerats i en träkolseldad kopparpanna från 1804 – den äldsta i hela Armagnac!

Småland får egen snaps

* Först kom **Västgötasnapsen** – nu kommer **Smålandssnapsen!**

Det är en vackert gyllengul snaps med rund och mjuk smak och en liten restsötma. Den är kryddad med timjan, fläder, fänkål och anis. Som de flesta snapsar, ska den drickas kyld, serveringstemperaturen bör vara 6–8 grader. Receptet kommer ursprungligen från en liten ort i Kronoberg.

Smålandssnapsen, som säljs i en glasklar romboid flaska med riktig träkork, är framtagen i samarbete med Granqvist Vinagentur och ett destilleri i Moseldalen i Tyskland.

Sedan början av december ingår snapsen i Systembolagets

beställningssortiment. Priset är 179 kronor (50 cl), artikelnumret



70121-02. Beställ den i din Systembutik, men tänk på att det tar ungefär en vecka innan du kan hämta den.

Västgötasnapsen togs fram till en recept-tävling, arrangerad av Länsstyrelsen i Västra Götaland. Den kom på tredje plats i klassen *Kryddat brännvin* och presenteras i *Residensets kokbok*, som kom ut i höstas. Syftet med boken är att befästa Västergötlands ställning som en av de viktigaste livsmedelsproducerande regionerna i Sverige.

Västgötasnapsen, som har smak av moreller och vita vinbär, fann snabbt många vänner och finns nu i Systembolagets ordinarie sortiment. Pris 189 kronor, artikelnr 121-02 (0,5 liter).

Många vill bli Vinfos Vänner

* ”Jag tror att det är en bra idé att starta Vinfos Vänner. En intressant sak vore provningar av viner som är på väg in i sortimentet i Sverige.” Så skriver **Gunnar Lindholm** i Bromma i ett e-postbrev till Granqvist Vinagentur.

Han är en bland många som hört av sig efter att vi i förra Vinfo berättade om planerna på en vinklubb. E-post, vykort och brev har droppat in under hela hösten. Tack, alla ni som skrivit!

”Jag har med största intresse noterat planerna på en vinklubb. Mest positivt är kanske vinprovningar på andra orter, till exempelvis Västkusten.” Så stod det på baksidan av ett vykort med kräftor, undertecknat av **Bertil Persson** i Smögen. Och just vinprovningar på orter i Sverige, där man normalt kanske inte har möjlighet att prova vin så ofta, är en aktivitet vi kommer att dra igång en bit in på det nya året.

Planerna håller för närvarande på att utarbetas och vi återkommer med närmare information framöver. Men vi tar gärna emot fler tips och idéer. Skicka ett vykort till **Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm** eller sänd en rad via e-post på följande adress: info@granqvist-vin.se.



Annette Droll känner de flesta människor i bygden och växlar gärna några ord med de hon möter i vinodlingen vid Großlangheim.

Ständigt arbete – året runt

► FORTSÄTTNING FRÅN SIDAN 1

Det är en gammal familjetradition som lever vidare på det här sättet, men som de flesta druvodlare i Tyskland kan de inte leva på vad jorden ger, utan måste ha ett arbete vid sidan om.

Allt arbete i vingården får familjen själva stå för. På vintern ska alla vinrankor beskäras, ett arbete som bara det tar ungefär två månader i anspråk. På våren ska plantorna bindas upp och jorden ska bearbetas. Man ska bekämpa skadeinsekter och förebygga sjukdomar. Föräldrarna, två bröder och pojkvännen är ständigt engagerade på helgerna.

Vinfo hälsar på mitt under skördearbetet. Müller-Thurgau är bärgad och nu väntar Silvanerdruvorna. Mycket stolt visar Annette upp de sju rader Silvaner som ska få hänga kvar lite längre på vinstockarna och som har utnämnts till Premiumvin för år 2000. Med mycket låg avkastning och speciellt utvalda druvklasar ska detta bli någonting alldeles extra under nya millenniets första år.

EN VÄLBEKANT VINPROFIL

Vinfo besöker också en annan familj på fältet vid *Großlangheimer Kiliansberg*. De har tjuvstartat lite med sin Silvaner, det officiella startskottet går inte förrän dagen efter, men på envisa vinbönders vis vill de bestämma själva när det är dags. Annette



Silvaner, den vanligaste druvan i Franken.

behöver inte presentera sig, alla vet vem som är vem, och en stunds vila i skördearbetet för att skvallra lite är aldrig fel.

På GWF har Annette arbetat i 13 år och varit exportansvarig i två av dessa. Dessförinnan arbetade hon i kundmottagningen, avancerade och arbetade med försändelser inom Tyskland för att slutligen nå den position hon har i dag. Hon reser mycket, inte minst till Sverige som är det största exportlandet, men även asiatiska länder börjar efterfråga GWF:s viner, liksom Nord- och Sydamerika.

Mycket tid över till nöjen blir det inte med ett så krävande jobb kombinerat

med arbetet i vingården. Men hon tar sig tid till *Abraxas*, hästen som är hennes ögonsten. Tryggheten finns i familjen som alltid ställer upp när hon är bortrest och behöver hjälp med att sköta sin del av vinodlingen.

Annette är glad och positiv, skrattet ligger hela tiden nära. På frågan om det inte är svårt att arbeta på ett kooperativ, där man kan misstänka att alla 2.500 medlemmar (de flesta män) vet hur arbetet egentligen ska skötas, svarar hon med ett nytt jätteskratt:

– Så länge det går så bra som det gör, är det inget problem.

OVANLIGT BRA SKÖRD

Några veckor senare berättar hon per telefon om årets skörd som blev mycket lyckad. Den långa varma sommaren lät druvorna mogna till sig rejält och regnet i slutet av september och början på oktober påverkade inte alls det goda resultatet.

På sina 1.300 hektar skördade GWF:s medlemmar 118,8 hektoliter druvor per hektar med en genomsnittlig sockerhalt på 78° Oechsle.

Sedan snart sjutton år tillbaka är Granqvist Vinagentur GWF:s representant i Skandinavien. På Systembolaget finns ett flertal viner från kooperativet, samtliga säljs i Bocksbeuteln, distriktets platta, runda flaska.

TEXT OCH BILD: CLAES LÖFGREN

Badens torra

Upptäck Tysklands okända matviner

Nu är det Sveriges tur att upptäcka de goda torra vinerna från *Baden* i sydligaste Tyskland, ett länge förbisett vindistrikt med mycket höga kvalitetskrav.

– Genom uppdelningen i prat- och matviner har tyska viner fått stämpeln pratviner på sig. Därigenom har torra viner haft svårt att hävda sig även i sammanhang där de är som allra bäst lämpade säger vinkännaren **Hansuno Krisch**.

Han är en välkänd auktoritet på tyska viner, vinprovare, föreläsare och initiativtagare till flera vinevenemang i Sverige och utomlands. Han leder verksamheten vid den tyska vinmyndighetens informationskontor för Sverige och Norge.

Baden är ett storlaget, långsträckt och vackert landskap. Här finns ett tvärsnitt av Tysklands alla jordarter – bland annat vulkanisk jord – ett skiftande klimat och en mängd olika druvsorter. En av de mer ovanliga tyska druvorna är *Gewürztraminer* som ger högklassiga viner, men som bara utgör mindre än en procent av den totala odlingsarealen i Tyskland.

EN KRÄVANDE DRUVSORT

En anledning är att det är en krävande druvsort med låg avkastning. I Baden är *Gewürztraminer* vanlig. Här är man bortskämd med goda skördar och kan nöja sig med att ta ut en relativt liten skördemängd; 63,5 hektoliter per hektar.

Solsken är också något som Moder Jord slösar med i Baden. Distriktet har till och med sin slogan *Von der Sonne verwöhnt* ("Bortskämd av solen"). Värme, god jord och höga kvalitetskrav ger goda viner.

Som vindistrikt är Baden relativt obekant för många. Grannen Alsace, två kilometer västerut, är betydligt mer välkänd. Ett skäl är att Badens vinodlare helt enkelt inte brytt sig så mycket om marknadsföring. Det finns en fast och trogen kundkrets som uppskattar vinerna, och med detta har man länge låtit sig nöja.

Men i november kom *Baden Gewürztraminer* (nr 5859) till Sverige genom Granqvist Vinagentur. Vinet har redan rosats i pressen och fått fina betyg i såväl *Allt om Mat* som *Vin & Mat*.

– Det är synd att få svenskar upptäckt de goda torra vinerna från Tyskland i allmänhet och Baden i synnerhet, säger Hansuno Krisch. Att de torrare vi-



Nr 5859, pris 69 kr.



Scampi, sushi eller lax? Då är de torra vita vinerna från Baden utmärkta att dricka till.

nera utgör över 50 procent av den tyska produktionen har gått de flesta förbi.

Trots att tyska viner numera spänner över hela smakregistret menar Hansuno Krisch att tyskt vin slentrianmässigt har fått representera de söta vinerna. Därigenom betecknas tyska viner generellt som pratviner.

– Emellanåt blir det kollisioner mellan vin och mat, vilket har lett fram till upprättandet av checklistor över vinets så kallade "fiender", säger Hansuno Krisch.

Man bannlyser allt som har med syra och sötma i maten att göra. Varje ny bok om mat och vin har med ett varnande kapitel om vinets "fiender". I förlängningen av resonemanget betecknas viner med restsötma som pratviner, vilket skapar psykologiska låsningar. Vem skulle komma på tanken att välja ett pratvin till mat? Detta har skapat en brist på flexibilitet och hämmar kreativiteten. Cirkeln sluts och många går miste om många fina gastronomiska upplevelser.

– Badenviner passar alldeles utmärkt i många matsammanhang, säger Hansuno Krisch. Som alltid är det tillagning och kryddning som avgör vilket vin man ska välja.

– Ofta är såsen utslagsgivande för vinvalet. Man behöver inte krängla till det, vinerna passar förträffligt till svensk mat. Till olika köttträtter på vilt eller till exempel fläskfilé, liksom kokt, stekt och grilad fisk – särskilt lax i alla former – finns det alltid ett passande badenvin.

Gillar man sushi ska man absolut prova tonfiskrulle, Kaliforniarulle, eller scampi, till *Baden Pinot Gris* (nr 5936). Det blir en utsökt kombination.

KAN ERSÄTTA RÖDA VINER

Baden Pinot Gris och Baden Gewürztraminer är bra allroundviner. De passar även till pasta med kryddiga såser, lätta köttträtter som exempelvis kalvkött, skalldjur och som buffévin. Gewürztraminerviner är kraftiga i smaken och kommer väl till sin rätt i sammanhang där man kanske i första hand tänkt sig ett rött vin.

Även om det finns relativt få torra tyska viner på Systembolaget, säger Hansuno Krisch att intresset för vinerna finns.

– Det är som att slå in öppna dörrar, säger han. Okunskapen om vinerna och dess användbarhet är stor, men intresset finns. Därför är det så roligt att sprida information om detta. Människor som aldrig provat vinerna upptäcker vad de har missat och folk blir alltid så glatt överraskade när de provat en ny, lyckad och oväntad kombination av mat och vin.

CATHARINA BERGSTEN-PEHRSON



Köp en flaska vin, konstverk på köpet!

* Du som köper en flaska av det medel-fylliga röda "Il Galampio" Rosso 1993, får ett litet konstverk på köpet. 420 flaskor av vinet har nämligen försetts med en extra etikett som pryds av en akvarell, målad av Arne Fallberg i Borås. Samtliga etiketter är signerade av konstnären.

"Il Galampio" Rosso kommer från vin-huset *Marchesto degli Aleramici* i Montalcino i Toscana i Italien. Det är framställt till 100 procent av *Sangiovese Grosso*-druvor, har en djupröd färg, stor doft av mörka bär, komplex och fyllig smak. Passar fint till grillat kött, vilt och ost.

Vinet finns att köpa i Systembutiken på Allégatan i Borås. Det ingår dessutom i Systembolagets beställningssortiment, vilket innebär att du kan beställa det, oavsett var i landet du bor. Räkna med att det tar en vecka innan du kan hämta det. Pris 129 kronor, artikelnummer 72373.

* Du som köper "Les Marzelles" Anjou Rouge AOC 1995 på Systembolaget i Tidaholm får också ett konstverk på köpet! Det är Margareta och Karl-Åke Nyström som tagit fram ett originaltryck med två vackra bilder. Trycket i vykortformat hänger runt flaskans hals. Pris 85 kronor, artikelnummer 74302.

En bra årgång avslutar seklet

Det sista året på 1900-talet går till historien som ett bra vinår. Vinskoröden i vinländerna i Europa avslutades i mitten av november och på de flesta håll är resultatet mycket bra.

Tyskland: Tack vare den långa och varma sommaren, som räckte långt in i oktober, blir det ovanligt många viner som hamnar i de högre kvalitetsklasserna. Speciellt *Beerenauslese* och *Trockenbeerenauslese* kommer att bli av mycket hög kvalitet. Den totala vinskoröden i Tyskland blev hela 30 procent större än 1998.

Frankrike: I de flesta områden blir det en mycket bra årgång. Undantaget är Alsace, som drabbades av kraftiga skyfall i slutet av skördeperioden.

Italien: Efter en torr och fin augusti blev vädret sämre och skörden blev något mindre än året innan. Nöjdast är vinproducenterna i Toscana, som har kunnat bokföra en riktigt bra årgång.

Spanien: Också här blev skörden något mindre än året innan, men vinerna kommer att bli av mycket god kvalitet, meddelar lantbruksministeriet i Madrid. I Rioja förstörde frosten upp till 20 procent av de blommande vinrankorna i april. Skördeuttaget blev betydligt lägre än normalt, vilket kan innebära brist på viner från distriktet.

Portugal: Trots kraftiga regn tidigt i höstas kunde en rekordstor skörd av god kvalitet bärgas. I vissa områden, som till exempel *Minho* och *Dão*, blev skörden 50 procent större än året innan.



Vinskoröden i Dão i Portugal. Druvorna – den här dagen Touriga Nacional – fraktas till J M Marques i Tondela. Det färdiga vinet tappas på flaskor och lagras i minst tre år.

LENNARTGRIMSHOLM

Beröm för Granqvistviner i största provningen

* För 28:e året har tidskriften *Allt om Mat* arrangerat Sveriges största vinprovning. Samtliga 1.542 vita och röda viner som finns på Systembolaget har provats och betygsatts.

Bland Granqvist Vinagenturs viner på Systemet får flera omdömet "fyndvin". Nr 5974, *Schloss Crailsheim Silvaner*, pris 64 kr, från kooperativet GWF i Franken, beskrivs som "fruktig, härlig silvaner med korrekta, friska syror".

Ett annat frankenvin, Nr 6058, *Stettener Stein Silvaner 1994*, pris 69 kr, får omdömet "mer än prisvärt" tillsammans med Nr 5042, *Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese*, pris 69 kr.

Här är ytterligare ett antal vita viner från Granqvist som får betyget "mer än prisvärda" och "prisvärda" i provningen:

Nr 6559, Rüdeshimer Rosengarten	59:–
Nr 5930, Wipfelder Zenhtgraf Silvaner	86:–
Nr 2947, Elfenhof Beerenauslese	89:–
Nr 12921, Elfenhof Trockenbeerenauslese	99:–
Nr 7213, Erdener Treppchen Riesling	129:–
Nr 7209, Wehlener Sonnenuhr Riesling	158:–
Nr 7208, Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling	160:–
Nr 7214, Ürziger Würzgarten Riesling	170:–

Nyheter i din Systembutik

* Här är vinterns nyheter på Systembolaget från Granqvist Vinagentur. Om något vin skulle saknas i din butik, så kan du be personalen att beställa hem det.



Nr 3358

Chateau Larrivet-Haut-Brion

Bordeaux, Frankrike 1996

Pris 308 kronor/Säljstart 6 december
Sötma ● Fyllighet ● Fruktysyra ●

*Ett medelfylligt rött vin från *Chateau Larrivet-Haut-Brion* i Pessac-Leognan, 15 kilometer från Bordeaux. Vinmakaren *Michel Rolland* är känd för sina utmärkta viner, präglade av stor finess och smakerikedom. Det här vinet, framställt på druvorna *Cabernet Sauvignon* (55 procent) och *Merlot* (45 procent), har en finstämd doft med inslag av bär och vanilj. Smaken är lång och välbalanserad med friska tanniner. Passar bra till stekt eller grillat nötkött, vilträtter samt hårdostar. Lämplig drickstemperatur: 17–18 grader.

Chateau Larrivet-Haut-Brion samarbetar med vinkoncernen *GAM Audy*, som driver välrenommerade vinhus i Frankrike, Ungern, Sydafrika och Argentina.

Nr 12969

Chateau Pajzos Muskotaly

Tokaj, Ungern 1997

Pris 476 kronor/Säljstart 6 december
Sötma ● Fyllighet ● Fruktysyra ●

*Ett vitt vin i världsklass, som bara kan framställas under riktigt gynnsamma förhållanden! Chateau Pajzos i Tokaj ingår sedan början av 1990-talet i vinkoncernen *GAM Audy* i Bordeaux. Kombinationen av fransmännens moderna vinkunskaper och ungrarnas traditionella metoder har blivit mycket framgångsrik.

Vinet har en vacker bärnstensfärg, oerhört rik doft av russin och mandel och en mycket lång och finstämd smak. Det passar som apéritif, till desserter, grönsaker och blåmöglostar, gåslever, kakor och bakverk.

Som de flesta Tokajviner av hög klass kan det lagras länge – minst i 50 år till. Lämplig drickstemperatur: 6–8 grader.

Nr 5913-02

Forster Mariengarten

Riesling Beerenauslese 1992

Pfalz, Tyskland

Pris 89 kronor/Säljstart 7 februari

Sötma ● Fyllighet ● Fruktysyra ●

*Ett sött vitt vin från välbekanta *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz i Tyskland. Gyllengul färg, stor härlig doft av honung, frukter och russin. Mycket lång smak, fin balans mellan sötma och syra. Passar bra som apéritif, till desserter och grönmöglostar. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras i ytterligare 25 år.

Det är inte alla år det är möjligt att framställa viner i kvalitetsklassen *Beerenauslese*. Druvorna måste hänga kvar på vinstockarna till långt fram i november och bli angripna av ädelröta (botrytis) innan de plockas. Blir det tidigt frost eller oväder med kraftiga regn är det stor risk att druvorna förstörs helt.

Det blir av naturliga skäl inga större kvantiteter *Beerenauslese*, vilket gör att det här är – precis som Tokajervinet vi presenterar här intill – ett vin att avnjuta vid aldeles speciella tillfällen.

Nr 5882

Riesling Spätlese Harmonie

Pfalz, Tyskland, 1993

Pris 64 kronor/Säljstart 7 februari

Sötma ● Fyllighet ● Fruktysyra ●

*Ett halvtorr vitt vin från *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz i Tyskland. Vackert gul färg, stor frisk doft med typisk rieslingkaraktär och bra friskhet. Stor fruktighet, mycket lång, välbalanserad smak med bra knorr på slutet. Passar utmärkt till desserter, apéritif, milda ostar, soppor, fiskrätter med söta säser.

Winzerverein Deidesheim är det äldsta vinkooperativet i Pfalz, grundat 1898. Druvorna kommer från odlingar som omfattar 184 hektar i *Deidesheim*, *Forst*, *Ruppertsberg* och *Gimmeldingen*.

Kooperativet samarbetar sedan länge med Granqvist Vinagentur och finns för närvarande representerat med sju viner i Systembolagets ordinarie sortiment. Mest kända vin är *Forster Mariengarten Riesling*, som nyligen kom i ny tappning, signerad den nye källarmästaren *Bruno Klüpfel*. *Winzerverein* producerar i huvudsak vita viner. Riesling är den dominerande druvan och svarar för drygt 70 procent av produktionen.

Senaste sortimentsnytt hittar du på

www.granqvist-vin.se



Nr 5861

Idig KönigsbachRiesling Spätlese Trocken 1998
Pfalz, Tyskland**Pris 238 kronor**/Säljstart 6 mars

Sötma ◀ Fyllighet ▶ Fruktsyra ▶

* Torrt vitt vin från *Weingut A. Christmann* i Pfalz i Tyskland. Det har en vacker gul färg, doft av aprikos, petroleum och exotiska frukter. Smaken är lång, finstämd och komplex. Passar utmärkt till fisk, skaldjur och kalvrätter med lätta såser.

Weingut A. Christmann har anor sedan slutet av 1500-talet och drivs i dag av far och son, *Karl-Friedrich* och *Steffen*. De satsar målmedvetet på högsta kvalitet och har blivit rejält uppmärksammade i tysk vin- och gastronomipress under året som gått. Uppmärksamheten är så stor att tidskriften *Feinschmecker* ringde Granqvist Vinagentur i Sverige för att fråga hur det kom sig att ett parti vin från Christmann funnit vägen till Skandinavien...

Familjen Christmanns 400 år gamla hus i *Gimmeldingen* är en sevärhet och utsågs för några år sedan till det vackraste vinodlarehuset utmed hela *Deutsche Weinstraße*, tyska vinvägen.

De egna vinodlingarna är relativt små och omfattar 14 hektar i välrenommerade lägen som *Gimmeldinger Mandelgarten*, *Deidesheimier Hohenmorgen*, *Ruppertsberger Nussbienen* och *Königsbacher Idig*.

Far och son Christmann ger – till skillnad mot många andra producenter – inte mycket för viner med ekfatskaraktär och lagrar allt i ståltankar. De anser även att den tyska vinlagen har stora brister och föredrar att använda samma klassificeringar som i Bordeaux, det vill säga *Grand Cru*, *Premier Cru* och så vidare.

Nr 7228

Dr L. RieslingQbA 1998
Mosel, Tyskland**Pris 64 kronor**/Säljstart 6 mars

Sötma ▶ Fyllighet ▶ Fruktsyra ▶

* Ett halvtorr vitt vin från *Weingut Dr. Loosen* i Moseldalen i Tyskland. Det har en ljusgul färg, doften är aromatisk med ton av krusbär, aprikos och gröna äpplen. Smaken är medelfyllig, ung, fruktig med inslag av krusbär och gröna äpplen. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, sallader, ljust kött, blå- och grönmögelostar eller som apéritif.

Weingut Dr. Loosen, som är en av Tysklands allra främsta vinproducenter, presenterades utförligt i förra Vinfo.

Nr 70121-02

SmålandssnapsenKryddat brännvin
Småland, Sverige**Pris 179 kronor**/Säljstart 6 december

Sötma ▶ Fyllighet ▶

* I somras lanserade Granqvist Vinagentur *Västgötasnaps*. Receptet kom till i samband med en tävling som utlystes inför utgivning av en kokbok. Snapsen blev snabbt populär och finns nu i Systembolagets ordinarie sortiment.

Nu kommer Smålandssnapsen. Den har en vackert gyllengul färg och en rund och mjuk smak av timjan, fläder, fänkål och anis. Passar utmärkt i alla sammanhang där snaps brukas.

Snapsen, som är framtagen i samarbete med ett destilleri i Moseldalen i Tyskland, säljs i en glasklar romboid flaska som är försluten med en riktig träkork.



Nr 72750

Red Dreams

Årgång 1998/99

La Mancha, Spanien

Pris 64 kronor/Säljstart 6 december

Sötma ▶ Fyllighet ▶ Fruktsyra ▶

* Ett medelfylligt rött vin, framställt på druvor från *La Mancha* i Spanien och tappat på flaska av *Marienkeller* i Tyskland. Rubinröd färg, doften är frisk och bärig. Mjuk, aningen eldig smak med bra syra. Passar till stekt och grillat kött, pasta, sallader och ost.

Det här är vin nummer två i Granqvists *Dreams*-serie. Det första vinet, i den uppmärksammade blågula flaskan, kom i somras och har nu blivit ett av de mest sålda på Systembolaget.

Red Dreams, som framställs av *Tempranillo*-, *Garnacha*- och *Bobal*-druvor säljs i en rödblå specialflaska och finns till en början i beställningssortimentet. Det innebär att du måste förhandsbeställa vinet i din systembutik. Det tar sedan ungefär en vecka innan du kan hämta det.

30-årig whisky ännu i lager

* Du har fortfarande möjlighet att beställa **Crioch Aibhne**, den över 30 år gamla maltwhisky som Granqvist Vinagentur lanserade för drygt ett år sedan. Den finns i beställningssortimentet och har artikelnummer 80691. Pris 1.495 kronor.

Crioch Aibhne, för övrigt gaeliska för flodmyning, har producerats av *Fettercairn Distillery* och tappats av *Speyside Distillery*. Allt som allt fanns det tre fat att tappa på flaskor hösten 1998.

B

GRANQVIST
BETALAR
PORTOT

**BEGRÄNSAD
EFTERSÄNDNING**

Vid definitiv eftersändning
återsänds försändelsen
med den nya adressen.

Avsändare: Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm

* PORTRÄTT



Bodegas Irache

Vinhus i nordspanskt pilgrimsland

* **Bodegas Irache** i Ayegui i *Navarra* ligger mitt i spanskt pilgrimsland. Granne är ett kloster, där de medeltida vandringsmunkarna stannade till på sin resa till det världsberömda klostret *Santiago de Compostela*.

Som en ständig påminnelse av den historiska Jacobsleden har Bodegas Irache byggt en vinkälla i den kraftiga muren som omgärdar bodegan. Källan har två kranar – ur den ena kommer färskt källvatten och ur den andra rött Navarravin!

"Pilgrim, om du vill nå Santiago med styrka och vitalitet, drick detta stora vin och smaka glädjen" står det på en sirligt utformad skylt intill de båda kranarna.

PLATS FÖR 10.000 EK FAT

Bodegas Irache, som grundades 1891, har en årsproduktion på omkring tio miljoner liter vin, vilket gör att den är en av de större och mest välrenommerade producenterna i området. I den moderna produktionsanläggningen, som byggdes till med över 6.700 kvadratmeter i början av 1990-talet, finns det utrymme för att lagra fler än 10.000 *Barrique*, det vill säga små ekfat som rymmer endast 225 liter.

Druvorna, företrädesvis *Tempranillo*, *Cabernet Sauvignon* och *Merlot*, hämtas såväl från de egna vinodlingarna i närområdet som från kontraktsoodlande vinbönder i hela Navarraregionen.

CASTILLO IRACHE RESERVA

Sedan några år samarbetar Bodegas Irache med Granqvist Vinagentur. Hittills finns ett vin från bodegan på Vinmonopolet i Norge. Det är *Castillo Irache Reserva 1987*, nr 13582, pris 107 kr. Förhoppningsvis dyker detta vin även upp på Systembolaget.

Navarra är en av Spaniens nordligaste regioner. I norr gränsar den mot Frankrike och i söder mot *Rioja*, det mest kända vindistriktet. Vinarealen omfattar drygt 23.000 hektar, av vilka två tredjedelar upptas av den blå *Garnachadruvan*. Navarravinerna är ofta mer prisvärda än de från grannregionen i söder. Den ständigt stora efterfrågan på Riojaviner pressar upp priserna på dessa.

Bilderna ovan: Skymningsbild från vinodling i närheten av Ayegui. Jesús Santesteban, styrelseordförande i Bodegas Irache bland tusentals ekfat i den stora vinkällaren.



vinfo

En tidskrift från
Granqvist Vinagentur
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist

Redaktör:
Per-Olof Larsson
p-o.larsson@koncis.se

Vinfo produceras av
Koncis Affärsinformation
Telefon 0500-43 55 10

Tryckt i Falköping 1999 av
Svärd & Söner Tryckeri AB

GRANQVIST VINAGENTUR

Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm
Telefon 0502-148 88
Fax 0502-158 88

Internetadresser:
www.granqvist-vin.se
info@granqvist-vin.se

Norska marknaden:
Granqvist Vinagentur
(Lennart Grimsholm)
Grimsholmen 228
311 92 Falkenberg
Telefon 0346-500 22
Fax 0346-500 24
lennart.grimsholm
@granqvist-vin.se

Granqvist Vinagentur

grundades 1983 och ägs av
Lena och Lennart Granqvist.
Företaget importerar i dag
kvalitetsviner från ledande
vinhus i Tyskland, Frankrike,
Italien, Grekland, Spanien,
Portugal, Österrike, Ungern,
Chile och Australien.