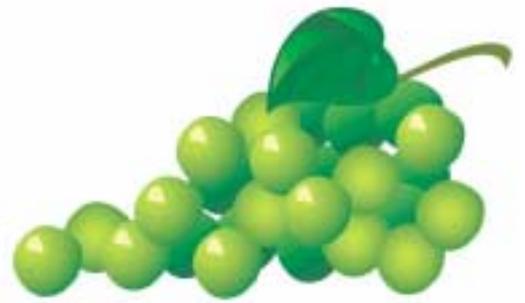


vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 20 * JANUARI 2001

Dyrgrip bland vinnyheterna



* Bland vinterns vinnyheter från Granqvist Vinagentur finns en riktig dyrgrip från Tokaj i Ungern. Det är **Chateau Pajzos Tokaji Esszencia**, årgång 1993, som kostar 2.563 kronor. Övriga nyheter ligger dock på betydligt lägre prisnivåer.

Se sidorna 2, 6 och 7



Fina viner från världens tak

* **Mendoza** är centrum för den argentinska vinproduktionen. Druvorna, som växer utmed Andernas sluttningar, skördas i april och maj.

Se sidan 3



Nobelvinerna från Granqvist

Fransk duo serverades på årets största fest * Sidan 2



Gyllene vin från Tokaj ljus i vintermörkret

*Ett sött vitt vin i världsklass är en av vinterns intressanta nyheter på Systembolaget: **Chateau Pajzos Tokaji Esszencia 1993**. (Nr 2955-02). Vinet är unikt, vilket avspeglar sig på priset: en halvflaska kostar 2.563 kronor.

Chateau Pajzos ingår sedan ett tiotal år i vinkoncernen *GAM Audy* i Bordeaux. Kombinationen av fransmännens moderna vinkunnande och ungrarnas traditionella metoder har blivit mycket framgångsrik.

Vinet har en vacker bärnstensfärg, stor doft av russin, honung och druva samt en mycket lång, finstämd och välbalanserad smak. Passar bra som dessertvin, till en cigarr eller att bara njutas som det är. Som alla Tokajviner av hög klass kan det lagras länge – i minst 50 år till. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader.

Halvsött alternativ från Deidesheim

*Det välbekanta kooperativet i *Deidesheim* i Pfalz i Tyskland har ett flertal populära viner på Systemet. Prova gärna den halvsöta varianten av uppskattade *Forster Mariengarten Riesling*. Det är en *Auslese 1992* (pris 89 kronor, artikelnummer 5857), som passar bra som apéritif, till desserter, bakverk och grönsmörgöstar.

Auslese betyder att druvorna fått hänga kvar till långt fram i november innan de skördats. Viner med denna beteckning har en markerad smak, ofta med inslag av honung och aprikos.

Kungen föll för nobelvinerna

*Granqvist Vinagentur levererade två av tre viner till Nobelmiddagen i Stadshuset i Stockholm i december. Det är första gången som en vinleverantör fått med två viner vid en och samma Nobelmiddag.

– Helt otroligt, det här trodde jag inte var möjligt, säger *Lennart Granqvist*, som blev minst sagt överraskad när beskedet om valet av Nobelviner kom.

Men inte nog med detta. Lennart och hans hustru Lena var också gäster på Nobelfesten, denna svenska festers fest.

– Allt var synnerligen trevligt, såväl prisutdelningen, middagen som underhållningen, säger Lennart Granqvist. Det var inte alls så stelt som jag hade föreställt mig, tvärtom var det riktigt uppsluppet. Bordsgrannar var bland andra krögaren *Erik Lallerstedt* och Nobelstiftelsens *Åke Altéus*. Kort sagt – en riktigt stor upplevelse! Och vinerna passade utmärkt till den goda maten.

BESTÄLLDE FYRA LÅDOR

Några dagar efteråt hörde överståthållarämbetet av sig och ville på kung *Carl Gustafs* uppdrag beställa fyra lådor Chateau Larrivet-Haut-Brion till Drottningholms slott. Återstår att se om Granqvist Vinagentur blir kunglig hovleverantör.

Vinerna som serverades på Nobelmiddagen finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Skulle de saknas i din System-

butik kan personalen beställa hem dem. Här följer en kort presentation:

Chateau Larrivet-Haut-Brion 1996 från *Pessac-Leognan* i Bordeaux (Nr 3358, pris 309 kronor). Serverades till vildand med kantarellstuvning. Vinmakaren *Michel Rolland* är känd för sina högklassiga viner, präglade av stor finess och smakerikedom. Vinet, som framställs på druvorna *Cabernet Sauvignon* (55 procent) och *Merlot* (45 procent), har en finstämd doft med inslag av bär och vanilj. Smaken är lång och balanserad med friska tanniner.

Chateau Raymond Lafon 1987 från *Sauternes* (Nr 4150-02, pris 211 kronor). Serverades till vaniljglass och blåbärsorbet med små mandelbakelser. Slottets ägare, *Charles-Henri Meslier*, har tidigare varit vinmakare på berömda Chateau d'Yquem. Avkastningen på den 16 hektar stora vinodlingen är endast 8,5 liter/hektar, vilket innebär att druvorna på en ranka räcker till ett enda glas vin. En intressant detalj är att druvorna alltid plockas av kvinnor. Vinet är mycket smakrikt med inslag av ananas, grapefrukt, banan, vanilj, aprikos och honung.

Nobelstiftelsen beställde 360 flaskor av det röda och 300 flaskor av det vita vinet. Restaurang Stadhuskällaren har dessutom beställt 240 flaskor av det röda och 132 flaskor av det vita för servering till Nobelmenyn under det kommande året.



Vinet kontrolleras innan Nobelfesten. Lennart och Lena Granqvist i väntan på dansen.



Vinbönderna i Mendoza i västra Argentina skördar sina druvor i april och maj. I bakgrunden Anderna, bergskedjan som gränsar till Chile.

Vinos Finos i Mendoza

Många vinhus kan stoltsera med en lång och ofta intressant historia. Vissa har existerat i århundraden. Men det gäller inte kooperativet *Viña Quintana* i Mendoza i västra Argentina, som grundades så sent som 1987. Större delen av produktionen konsumeras i hemlandet, men för något år sedan inleddes en stor exportsatsning och Granqvist Vinagentur importerar nu *Viña Quintanas* viner till Skandinavien.

ARGENTINSKT VINCENTRUM

Mendoza blev centrum för vinproduktionen redan i slutet av 1800-talet, när invandrade italienare och fransmän slog sig ned här. Bland annat började de konstbevattna druvodlingarna med vatten från de bäckar och floder som rinner utför Andernas sluttningar. Det resulterade i ett rejält uppsving för Argentina som vinland. Från början kom vinet hit vid den spanska erövringen på 1500-talet. Då var det, precis som på många andra ställen, kyrkan som stod för vinproduktionen.

Klimatet i Mendozadistriktet är perfekt för vinodling.

– Vi har stor skillnad mellan vinter och sommar och de heta sommardagarna varvas med kyliga nätter. Det gör att doft,

smak och färg samlas i druvorna, smälter samman och överförs till vinet, säger *Nestor Torres*, exportchef på *Viña Quintana*.

Fem medlemsvingårdar levererar druvor till kooperativets tre produktionsanläggningar. En anläggning producerar vita och mousserande viner, den andra endast röda viner och den tredje druvmust och enklare bordsviner.

– *Viña Quintana* är med argentinska ögon sett ett unikt företag, säger *Nestor Torres*. Vi satsar målmedvetet på human kapital och ny teknik, vilket innebär kontinuerlig utbildning av personalen, som även erbjuds fri lunch och möjlighet att ta en dag ledigt vid behov.

– Modern teknik skapar dessutom bättre arbetsvillkor som resulterar i nöjd och kunnig personal och därigenom bättre viner. Vi har tack vare detta ett utomordentligt gott anseende i branschen.

Av druvorna från de fem vingårdarna, som omfattar sammanlagt 400 hektar, producerar *Viña Quintana* årligen 10 miljoner liter vin. Det är dock endast *Vinos Finos*, det vill säga den bästa kvaliteten, som kommer i fråga för export och förutom Skandinavien säljer kooperativet viner även i länder som USA, Kanada, Storbritannien, Brasilien och Japan.

Argentina är världens femte största vin-

land efter USA, men av den totala produktionen exporteras endast omkring 10 procent. Till skillnad från andra vinländer saknar Argentina vinlagar och vinproduktionen sorterar istället under allmänna livsmedel.

Den vanligaste druvan är *Criolla Grande*, som fördes över Atlanten från Spanien redan med de första erövrarna på 1500-talet. Andra vanliga druvor är *Cabernet Sauvignon*, *Malbec* och *Barbera*.

VÄRLIG VINSKÖRD

Medan de europieska vinbönderna plockar sina druvor i september–november plockar de argentinska i april–maj. Hur skörden 2001 kommer att bli är ännu för tidigt att säga, men så här långt ser det ut att bli ett bra år, enligt *Nestor Torres*.

Viña Quimera Cabernet Sauvignon är för närvarande det enda vin från kooperativet som säljs i Skandinavien. Det finns på Vinmonopolet i Norge, artikelnumret är 13213, priset 93,10 norska kronor. Vinet har en djupröd färg, doften är något kryddig med inslag av vanilj och en mjuk, len och kraftfull smak med mjuka tanniner.

– Det passar mycket bra till rostbiff, anka, fläsk, grillat kött, röda pastasåser och välldrade hårda ostar, säger *Nestor Torres*.

Navarra ger Rioja en match

* Navarra ska ge Rioja en match om vilken nordspansk region som producerar de bästa och mest prisvärda vinerna.

– Navarra har halkat efter, främst beroende på att vi alltför länge förknippats med roséviner, förklarar **Conchi Roig**, exportchef på Bodegas Irache i Ayegui. Roséviner är inte så populära och betydligt mer svårsålda än röda och vita viner.

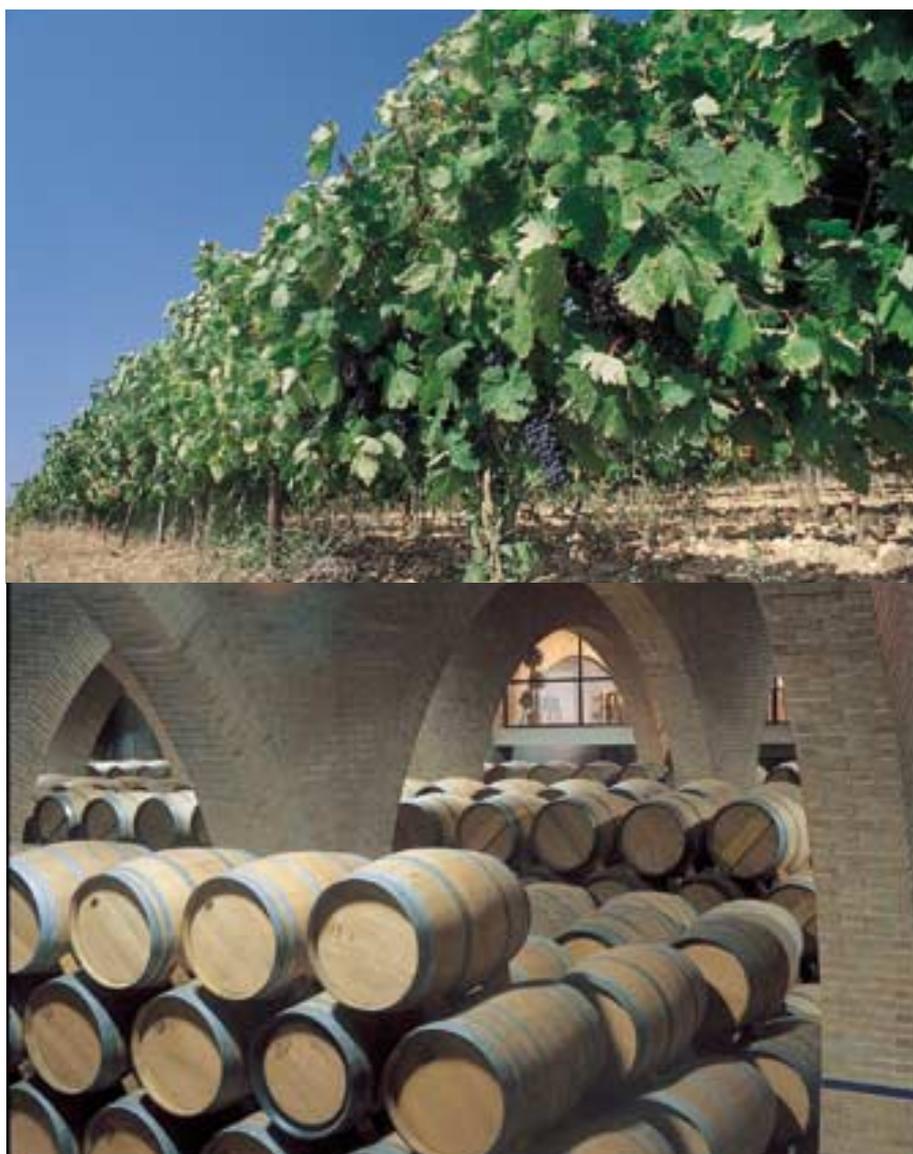
– Att Navarra skulle vara lika med rosévin var ett medvetet marknadsföringsgrepp som iscensattes av några vinhus för ett tiotal år sedan, men den satsningen föll inte alls väl ut. Nu är det hög tid att slå ett slag för de "riktiga" Navarravinerna, fortsätter Conchi Roig.

Gränsen till Rioja ligger bara någon kilometer från Bodegas Irache, vilket innebär att de båda distrikten har samma klimat och samma kvalitet på vinerna. Det som skiljer är i viss mån druvsorter och priser. Vinhusen i Rioja har lyckats mycket bra i sin marknadsföring av området och kan numera ta betydligt mer betalt än vad kollegorna i Navarra kan.

– Vi planerar att ta fram ett särskilt sortiment av mycket exklusiva viner för att verkligen visa på Navarras fördelar som vinerregion, säger Conchi Roig.

Bodegas Irache, som grundades 1891, producerar omkring 10 miljoner liter vin per år, vilket gör bodegan till en av de största i distriktet. I de luftiga och ljusa vinkällarna, delvis tillbyggda i början av 1990-talet, finns det utrymme för att lagra drygt 10.000 *Barrique*, det vill säga små ekfat som rymmer 225 liter.

Druvorna, företrädesvis *Tempranillo*, *Cabernet Sauvignon* och *Merlot*, hämtas



TRILOGIA

Tempranillo är en av de vanligaste druvorna i Navarra. I de ljusa och luftiga vinkällarna hos Bodegas Irache i Ayegui finns omkring 10.000 små ekfat som rymmer 225 liter.

både från de egna odlingarna i närheten av bodegan och från kontrakterade vinbönder i hela Navarraområdet.

– Just nu ser vi fram emot att årgång 2000 ska tappas på flaska, säger Conchi Roig. Skörden har ännu inte kvalitetsbedömts, men allt verkar mycket lovande.

Granqvist Vinagentur importerar viner från Bodegas Irache till Skandinavien. För närvarande finns ett vin från bodegan på Vinmonopolet i Norge. Det är *Castillo Irache Reserva 1996* (Nr 13682, pris 121,50 kr). Förhoppningsvis dyker detta vin upp även på Systembolaget framöver.

Största kooperativet i Franken ännu större

* Vinkooperativet **GWF** i Franken i Tyskland har gått samman med **Tauberfränkische Bocksbeutelkeller** i Reicholzheim. För kunderna är den största förändringen att GWF, med huvudkontor i Kitzingen utanför Würzburg, nu har utökat sitt sortiment med bland annat röda viner från vinbyarna i Tauberfranken, den västligaste delen av Franken.

Större delen av Franken tillhör Bayern, men när kyrkan med hjälp av Napoleon i början av 1800-talet reviderade gränserna mellan de kungarikerna som i dag utgör Tyskland, hamnade en del av Franken i

Baden, det nuvarande förbundslandet Baden-Württemberg.

Precis som i Franken har vinerna i Tauberfranken alltid tappats i bocksbeutelflaskor, de särpräglade runda och platta flaskorna. Enligt ett EU-beslut för några år sedan får bocksbeutelflaskan inte användas någon annanstans än i Franken.

Efter fusionen har GWF, Gebiets-Winzerengossenschaft Franken, nästan 2.900 vinbönder som medlemmar och en vinareal på omkring 1.500 hektar.

GWF har sedan många år satsat målmedvetet på miljöpåpassad vinframställ-

ning. Vinbönderna som odlar ekologiskt blir varje år kontrollerade av ett oberoende institut enligt en miljöförordning från EU. Miljöarbetet redovisas årligen i en speciell miljöårsredovisning, där det framgår bland annat hur mycket kork som förädlas enligt det egna miljövänliga patentet, hur mycket lim som använts för att fästa etiketter, och så vidare.

På Systembolaget finns en av GWF:s vita torra klassiker – *Stettener Stein Silvaner Kabinett*. Nr 6058, pris 69 kronor. Vinet passar utmärkt till fiskrätter, pasta och asiatiska rätter.

Per Carlsson i Borås värvade flest nya läsare

* Oj, vilket gensvar det blev på den prenumerationsvärstävling vi utlyste i förra numret av Vinfo! Det har formligen rasat in brev, fax och e-post med nya läsare.

Flitigast var **Per G. Carlsson** i Borås, som skaffat inte mindre än 110 nya läsare. Övriga på fem-i-topp-listan blev **Katarina Jonsson**, Tidaholm (63 läsare), **Lars Persson**, Rydebäck (49 läsare), **Barbro Aglén**, Tidaholm (49 läsare) och **Anita Gustavsson**, Kvänum (47 läsare).

Alla fem får varsin korkskrub från Deidesheim samt presentkort på Systembolaget som tack för hjälpen.

I och med prenumerationsvärstävlingen har Vinfos upplaga ökat rejält – det här numret trycks i drygt 27.000 exemplar!

Ädelsöt österrikare säljs till extrapris



* I Systemets ordinarie sortiment finns två ädelsöta viner i halvflaskor från **Elfenhof** i Rust i Österrike. Just nu säljs det ena vinet till nedsatt pris. Det är *Elfenhof Weissburgunder Beerenauslese 1991*, Nr 2947-02, som säljs för endast 79 kronor. Ett nioårigt vin, framställt på Weissburgunderdruvor, med gyllengul färg och en frisk doft med ton av

honung och citrus. Smaken är fruktig och fyllig med inslag av russin och ädelsötma. Passar bra som apéritif, till patéer, gåslever, desserter samt till mögelostar.

Rust ligger i distriktet Neusiedlersee-Hügelland vid västra sidan av den imponerande stäppsjön Neusiedlersee, nära gränsen till Ungern. Tack vare den vidsträckta sjön och en skyddande ås på andra sidan vinodlingarna är mikroklimatet perfekt för ädelsöta viner. Soltimmarna är många och sjön fungerar som värmereflektor. Luftfuktigheten på sensommaren och hösten är mycket hög, vilket får svampen som framkallar ädelröten att trivas utmärkt på druvorna.

Prova också det andra vinet från samma vinhus – *Elfenhof Trockenbeerenauslese Cuvée*, Nr 12921-02, pris 99 kronor. Det är ett vin av samma typ men med en ännu tydligare och karaktäristisk smak och tydlig ädelsötma.

Blandad skörde kvalitet i Europa

* Årgång 2000 blir ingen stor årgång för Europas vinproducenter. Vädret visade sig inte från sin bästa sida, vilket fick till följd att många druvor gick till spillo. En något mindre vinskörd är egentligen inte något problem, värre är att druvorna varit av ojämn kvalitet.

Tyskland: De flesta viner klassificeras som QbA-viner, en fjärdedel beräknar man som Prädikatsviner. De flesta distrikt fick mindre skörd än året innan. Överlag bra kvalitet i *Baden* och *Pfalz*, men något mindre kvantitet än året innan. *Nahe* hade problem med hagel och flera odlare förlorade stora delar av skörden. *Mosel* räknar med något bättre kvalitet än genomsnittet, precis som *Franken*.

Frankrike: Mindre skörd än normalt, men kvaliteten anses vara tillfredsställande. *Alsace* noterar mycket bra resultat för druvor som *Sylvaner*, *Riesling* och *Pinot Blanc*. *Bordeaux* räknar med ovanligt bra kvalitet på årgång 2000, tack vare att det faktiskt var bra väder.

Italien: Kraftiga regn i slutet av oktober ställde till det för vindodlarna. *Toscana* kunde skörda betydligt färre druvor än vanligt, höga priser på Chiantiviner är att vänta. Samma gäller för *Valpolicella* och *Bardolinoviner* från *Veneto*.

Spanien: Rekordskörd i de flesta distrikt, bland annat tack vare mycket vackert septemberväder. Årgång 2000 jämförs redan med toppåret 1994, vilket innebär hållbara viner med hög fruktighet. *Rioja* och *Navarra* räknar med högsta kvalitet.

Lätt och läckert



Prova räkswiss på en grön såsspegel och rucolasallad serverad på en toast nästa gång du vill ha det lite festligt. Räksvissen är en fettsnål och delikat liten rätt som får fart på smaklökarna och är perfekt på vilken bjudning som helst. Receptet hittar du på närmaste Robin Hood stormarknad. Servera gärna ett gott vitt vin till.

Vi rekommenderar:

Forster Mariengarten Riesling (5844), ett ungt smakrikt vin med aromatisk ton av mandel och fläder. Producenten utsågs till vinnare av det gyllene glaset. Prova också Dr L Riesling (7228) ett medelfylligt, friskt, ungt vin med inslag av krusbär och gröna äpplen. Vinfabrikanten fick nyligen utmärkelsen årets vinmakare i Tyskland.



Robin Hood

Robin Hood ingår i KF-stormarknader och finns på följande orter:
Avesta, Borlänge, Enköping, Falun, Gustavsberg, Gällivare, Halmstad, Karlskrona, Linköping, Motala, Norrtälje, Piteå, Skara, Skövde, Stenungsund, Väla och Örebro

Nyheter i din Systembutik

* Här är vinterns nyheter på Systembolaget från Granqvist Vinagentur. Vinerna finns i det ordinarie sortimentet. Om något vin saknas i din butik, be personalen beställa hem det.



St. Maximiner Spätlese



St. Maximiner Auslese



Avelsbacher 1993



Avelsbacher 1992



Avelsbacher 1990



Ockfener Bockstein

Nr 7247

Trierer St. Maximiner Kreuzberg Riesling Spätlese

Mosel-Saar Ruwer, Tyskland 1990

Pris 79 kronor

Sötma Fyllighet Fruktsyra

* Ett halvtorr vitt vin från *Staatliche Weinbaudomäne* i Trier i Tysklands sydvästra hörn. Vingodset, vars vinodlingar omfattar 42 hektar i övre Moselområdet, tillhör förbundslandet *Rheinland-Pfalz*. De flesta odlingarna är belägna på mycket branta sluttningar, vilket ger extra goda förutsättningar för druvor av högsta kvalitet. Vinet har en gyllengul färg, typisk doft av petroleum och aprikos med inslag av honung. Lång och välbalanserad smak. Passar utmärkt som apéritif, till asiatiska rätter, mögelostar, patéer och desserter. Lämplig drickstemperatur: 10 grader.

Nr 7248

Avelsbacher Hammerstein Riesling Spätlese

Mosel-Saar Ruwer, Tyskland 1993

Pris 79 kronor

Sötma Fyllighet Fruktsyra

* Ett halvtorr vitt vin från *Staatliche Weinbaudomäne* i Trier i Tysklands sydvästra hörn. Vingodset, vars vinodlingar omfattar 42 hektar i övre Moselområdet, tillhör förbundslandet *Rheinland-Pfalz*. De flesta vinodlingarna är belägna på mycket branta sluttningar, vilket ger extra goda förutsättningar för druvor av högsta kvalitet. Vinet har en gyllengul färg, typisk doft av petroleum och aprikos med inslag av honung. Lång och välbalanserad smak. Passar utmärkt som apéritif, blå- och grönmögelostar, patéer och desserter. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader.

Nr 7250

Avelsbacher Hammerstein Riesling Auslese

Mosel-Saar Ruwer, Tyskland 1990

Pris 89 kronor

Sötma Fyllighet Fruktsyra

* Ett halvtorr/halvsött vitt vin från *Staatliche Weinbaudomäne* i Trier i Tyskland. Det har en skimrande gyllengul färg, stor doft av honung, aprikos och petroleum. Rik, lång och välbalanserad smak. Passar utmärkt som apéritif, till blå- och grönmögelostar, patéer och bakelser. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader. Vinet är framställt på druvor från samma odling som de två föregående, men till skillnad mot dessa har det här kvalitetsbeteckningen *Auslese*. Druvorna är plockade betydligt senare än de som används till viner som har beteckningen *Spätlese*.

Nr 7251

Trierer St. Maximiner Kreuzberg Riesling Auslese

Mosel-Saar Ruwer, Tyskland 1990

Pris 89 kronor

Sötma Fyllighet Fruktsyra

* Ett halvtorr/halvsött vitt vin från *Staatliche Weinbaudomäne* i Trier. Det har en skimrande gyllengul färg, doft av aprikos, honung och petroleum. Rik, lång och välbalanserad smak. Passar utmärkt som apéritif, till mögelostar, patéer och bakelser. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader. Vinet är framställt på druvor från samma odling som det föregående, men detta har kvalitetsbeteckningen *Auslese*. Druvorna är plockade betydligt senare än de som används till viner som har beteckningen *Spätlese*.

Nr 7249

Avelsbacher Hammerstein Riesling Spätlese

Mosel-Saar Ruwer, Tyskland 1992

Pris 79 kronor

Sötma Fyllighet Fruktsyra

* Ett halvtorr vitt vin från *Staatliche Weinbaudomäne* i Trier i Tysklands sydvästra hörn. Vingodset, vars mycket branta vinodlingar omfattar 42 hektar i övre Moselområdet, tillhör förbundslandet *Rheinland-Pfalz*. Vinet har en gyllengul färg, typisk doft av petroleum och aprikos med inslag av honung. Lång och välbalanserad smak. Passar utmärkt som apéritif, blå- och grönmögelostar, patéer och desserter. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader. Ett likadant vin som det föregående, men en årgång äldre.

Nr 7252

Ockfener Bockstein Riesling Auslese

Mosel-Saar Ruwer, Tyskland 1992

Pris 89 kronor

Sötma Fyllighet Fruktsyra

* Ytterligare ett halvtorr/halvsött vitt vin från *Staatliche Weinbaudomäne* i Trier, den gamla romarstaden i sydvästra Tyskland. Vinet har en skimrande gyllengul färg, stor doft av honung, aprikos och petroleum. Rik, lång och välbalanserad smak. Passar utmärkt att dricka som apéritif, till blå- och grönmögelostar, patéer, desserter samt bakverk. Kan med fördel lagras i ytterligare 15 år. Lämplig drickstemperatur: 16 grader.



Harmonie



Il Borgo



Hochheimer



Würzgarten



Scharzhofberger



Alta Vista



Heaven



Blue Moon

Nr 6255

Harmonie Riesling Spätlese Dry

Pfalz, Tyskland

Pris 69 kronor/Säljstart 5 februari

Sötma ◯ Fyllighet ◐ Frukttsyra ◑

* Torrt vitt vin från *Winzerverein Deidesheim*, det välbekanta kooperativet i Pfalz i Tyskland. Vinet har en fin gul färg med grönt skimmer. Elegant Rieslingdoft med inslag av petroleum och aprikos. Lång finstämd smak med bra balans. Passar bra till fisk- och skaldjursrätter, fågel, kalv, pasta och grönsallad. Lämplig dricktemperatur: 12–14 grader.

Nr 32398

Il Borgo

Apulien, Italien 1999

Pris 58 kronor/Säljstart 5 februari

Strävhet ◑ Fyllighet ◑ Frukttsyra ◑

* Medelfylligt rödvin från *Cantina Locorotondo* i Apulien i Italien. Druva: Sangiovese. Vinet har en mörkröd färg som påminner om körsbär. Fruktig doft med inslag av mörka bär, finstämd och välbalanserad smak med något fruktig, robust nyans. Passar bra till pasta, köttträtter, grillat samt hårda ostar. Lämplig dricktemperatur: 16–18 grader. Kooperativet *Cantina Locorotondo*, grundat 1932, ligger i Apulien, det landskap i söder som utgör den berömda italienska "klacken".

Nr 6261

Hochheimer Kirchenstück Riesling

Rheingau, Tyskland 1999

Pris 79 kronor/Säljstart 5 februari

Sötma ◯ Fyllighet ◐ Frukttsyra ◑

* Torrt vitt vin från *Staatsweingüter Kloster Eberbach* i Rheingau i Tyskland. Det har en vacker gul färg med grönt skimmer, elegant Rieslingdoft med inslag av petroleum och aprikos. Smaken är frisk, fruktig och balanserad med viss längd. Passar bra till fisk, skaldjur, getost, sallad och pasta. Lämplig dricktemperatur: 10–12 grader.

Nr 7254

Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese

Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland

Pris 79 kronor/Säljstart 5 mars

Sötma ◑ Fyllighet ◑ Frukttsyra ◑

* Ett halvtorrt vitt vin från *Vereinigte Hospitien* i Trier i sydvästra Tyskland. Vinet har en gyllengul färg, finstämd doft av petroleum och aprikos. Lång välbalanserad smak med finstämd avslutning. Avnjutes som apéritif, till fisk- och skaldjursrätter med söta säser, mögelostar samt desserter. Lämplig dricktemperatur: 16 grader.

Vereinigte Hospitien är Tysklands allra äldsta vinkällare, grundad av det adliga benediktinerstiftet St. Irminen år 640. Sedan 1464 har vinodling bedrivits på ett stort antal odlingar utmed floderna Saar och Mosel. I dag ägs vingodset av en stiftelse som har anknytning till förbundslandet Rheinland-Pfalz. *Vereinigte Hospitien* är ensam ägare till flera kända vinodlingar i Trier, bland andra *Trierer Augenschneider*, *Wiltinger Hölle*, *Serriger Schloss* och *Piesporter Schubertslay*. Vinhuset har även del i vinodlingar bland annat i *Wehlen*, *Bernkastel*, *Ürzig*, *Erden*, *Piesport*, *Zeltingen* och *Graach*.

Nr 7255

Scharzhofberger Riesling Spätlese

Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland

Pris 79 kronor/Säljstart 5 mars

Sötma ◑ Fyllighet ◑ Frukttsyra ◑

* Ytterligare ett halvtorrt vitt vin från anrika *Vereinigte Hospitien* i Trier i sydvästra Tyskland. Rieslingdruvan dominerar i de 55 hektar stora stiftelseägda vinodlingarna i och omkring den gamla romarstaden Trier. Det här vinet har en gyllengul färg, doft av petroleum, aprikos och honung. Lång välbalanserad smak med finstämd avslutning. Passar utmärkt att dricka som apéritif, till blå- och grönmögelostar, patéer och desserter. Lämplig serveringstemperatur: 16 grader. Kan sparas i ytterligare 15 år.

Nr 6518

Alta Vista Malbec

Mendoza, Argentina

Pris 69 kronor/Säljstart 5 mars

Strävhet ◑ Fyllighet ◑ Frukttsyra ◑

* Medelfylligt rött vin från *Bodegas Alta Vista* i Mendoza-regionen i Argentina. Sedan några år tillbaka drivs bodegan under överinseende av den franske vinentreprenören *Jean-Michel Arcaute* (presenterad senast i Vinfo nr 18). *Alta Vistas* odlingar omfattar 150 hektar, där den vanligaste druvan är Malbec. Vinet har en mörkt röd färg, fruktig doft med inslag av ceder, lakrits, choklad och svarta vinbär. Ung, litet eldig smak med bra längd och lätta tanniner. Passar bra till köttträtter, starka hårdostar och mustiga grytor. Lämplig serveringstemperatur är 18–20 grader.

Nr 6263

Heaven

Rheinessen, Tyskland

Pris 59 kronor/Säljstart 5 mars

Sötma ◑ Fyllighet ◑ Frukttsyra ◑

* Halvtorrt vitt vin från *Weinkellerei Julius Clauss* i Moseldalen. Ljusgul färg med gröna toner, fruktig, frisk doft med inslag av bär. Smaken är fruktig, frisk och lätt med viss längd. Idealiskt bordsvin som passar utmärkt till lättare rätter och även som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. *Weinkellerei Julius Clauss* är dotterbolag till *Friederich Weingüter* i Zell, som producerar *Dreams*, ett av Systembolagets mest sålda vita viner.

Nr 6264

Blue Moon

Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland

Pris 59 kronor/Säljstart 5 mars

Sötma ◑ Fyllighet ◑ Frukttsyra ◑

* Halvtorrt/halvsött vitt vin från *Weinkellerei Julius Clauss* i Moseldalen. Ljusgul färg, fruktig, frisk doft med inslag av bär och frukter. Fruktig, frisk, lätt smak med viss längd. Passar bra som apéritif, till desserter samt fisk och skaldjur. Lämplig dricktemperatur: 10–12 grader.

BGRANQVIST
BETALAR
PORTOT**BEGRÄNSAD
EFTERSÄNDNING**Vid definitiv eftersändning
återsänds försändelsen
med den nya adressen.

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

* AKTUELLT

Loosen erövrar Amerika

* Det går bra för **Weingut Dr. Loosen** i Moseldalen. Dr. Loosen, det vill säga eldsjelen och toppvinmakaren *Ernst Loosen* (presenterad i *Vinfo* nr 16), har utsetts till Årets Vinmakare i Tyskland 2001 av Gault Millau.

Samtidigt har *Eroica 1999*, det första vinet från *Chateau Ste. Michelle* i Washington, där Ernst Loosen klivit in som samarbetspartner, fått toppbetyg i ett flertal viktiga vinprovningar, bland annat i ansedda tidskrifter som *Wine Spectator* och *Wine Enthusiast*.

Eroica, som fått sitt namn från Beethovens tredje symfoni, är en torr Riesling som framställts enligt samma metoder som Ernst Loosen använder i sina egna vingårdar vid Mosel och i Pfalz i Tyskland. Innan vinet presenterades vid en provning på Mark Hotel i New York i höstas, hade det ansetts som nästan omöjligt att framställa högklassiga Rieslingviner i "den nya världen".

SINGLE BERRY SELECT

Utöver Riesling *Eroica* har samarbetet mellan Ernst Loosen och Ste. Michelles källarmästare *Erik Olsen* också resulterat i en *Riesling Columbia Valley Single Berry Select*, som även den fått utomordentligt fin kritik i vinpressen. Det är en ädelsöt Riesling av samma typ som tysk *Trockenbeerenauslese*.

Chateau Ste. Michelle är det största vinhuset i Washington State, och ligger längst upp i nordvästra hörnet av USA, inte långt från gränsen till Kanada. Vingården startade 1967, har en areal på 1.200 hektar och producerar 6 miljoner flaskor vin per år.

Sedan tidigare samarbetar Ste. Michelle med det berömda vinhuset *Antinori* i Toscana i Italien och med en producent i Petaluma i Australien. Syftet är skapa viner av högsta möjliga kvalitet tillsammans med världens bästa vinmakare.

Ernst Loosen går sina egna vägar som vinmakare vid Mosel och har till exempel inte mycket till övers för tyska vinlagen. Han använder istället en preussisk klassificeringskarta från 1868, där vinodlingarna delas in på samma sätt som i Bordeaux och bedöms som *Grand Cru*, *Premier Cru* och *Village*.

Ernst Loosen framhåller också hur viktigt



CLAES LÖFGREN

Bland vinstockar högt ovanför Moselfloden: Ernst Loosen och Stinky, ständig följeslagare.

det är med rätt *Terroir*, det vill säga att en vinodling har gynnsamma markegenskaper och bästa möjliga solexponering. Detta i kombination med vinstockarnas ålder anser han vara mycket viktigare för vinets kvalitet än druvkvaliteten och modern teknik i vinframställningen.

Det finns ett flertal viner från Dr. Loosen på Systembolaget. Prova gärna *Dr. L Riesling 1999* (Nr 7228, pris 59 kronor). Det har en fruktig smak med ton av krusbär och gröna äpplen. Ett vin i något högre prisklass är *Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 1999* (Nr 7245, pris 157 kronor). Det har en medelfyllig, frisk och ung smak med inslag av krusbär och gröna äpplen. Båda dessa halvtorra viner passar till fisk, skaldjur, sallader och ljus kött. Det sistnämnda kan med fördel lagras – i upp till 30 år – för att nå sin absoluta kvalitetstopp.



vinfo

En tidskrift från
Granqvist Vinagentur
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist
lennart.granqvist
@granqvist-vin.se

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

Vinfo produceras av
Koncis Affärsinformation
Telefon 0500-43 55 10

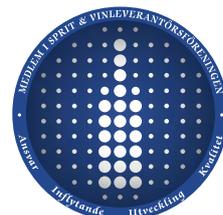
Tryckt i Falköping 2001 av
Svärd & Söner Tryckeri AB

GRANQVIST VINAGENTUR

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

E-postadresser:
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 är medlem i
Sprit- & Vinleverantörsföreningen