

vinfo

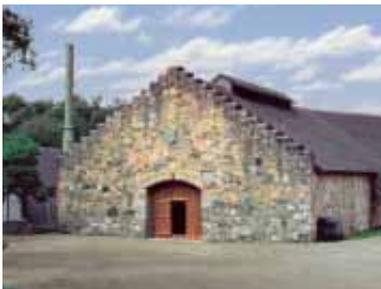


NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 24 * MAJ 2002



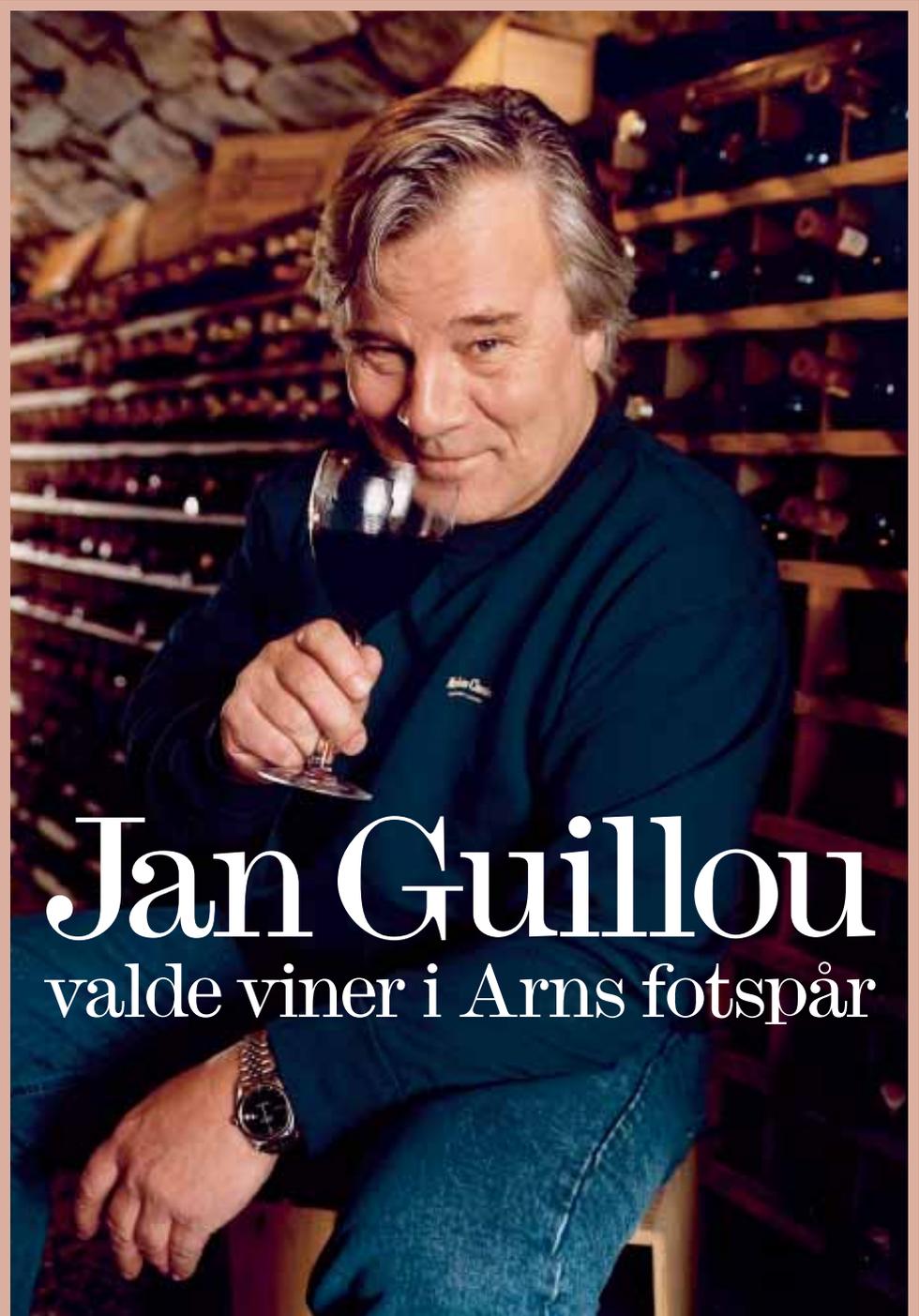
Alla nya viner från Granqvist

*Fjorton nya viner lanserar Granqvist Vinagentur i Systembolagets ordinarie sortiment under våren och sommaren. Det är spännande nyheter i olika prisklasser från Spanien, Frankrike, Tyskland, Italien, Österrike och Ungern. Samtliga presenteras utförligt i Vinfo. *Se sidorna 6-7*



40 års väntan på Drumguish

*I mitten av 1950-talet började huset på bilden att byggas i Drumguish i norra Skottland. Det skulle inryma **George Christies** egna whiskydestilleri. Hans väntan blev lång – inte förrän 1993 fick han provsmaka sin första egna whisky. Den har nu blivit en succé i Sverige. *Se sidan 4*



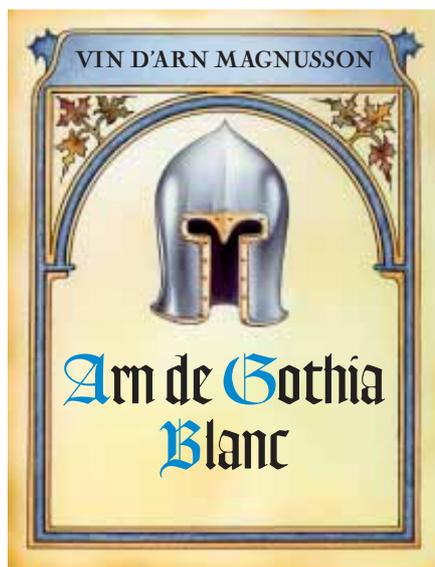
Jan Guillou valde viner i Arns fotspår

*Fyra viner tillägnade tempelriddaren Arn Magnusson, **Jan Guillous** populära romanhjärte, lanseras av Granqvist Vinagentur i Systembolagets beställningssortiment under våren.

Jan Guillou, här fotograferad i vinkäl-

laren hemma i bostaden, har provat och godkänt vinerna. **Kaj Wistbacka**, som illustrerat omslagen till de fyra böckerna om Arn Magnusson, svarar för formgivningen av etiketterna.

► FORTSÄTTNING PÅ SIDAN 2



Kaj Wistbacka har illustrerat etiketterna till de fyra Arn Magnusson-inspirerade vinerna. Här är skisserna till två av dem – det torra vita Arn de Gothia Blanc och det medelfylliga röda Cecilia Rosa.

”Prisvärda viner som passar svensk smak”

► FORTSÄTTNING FRÅN SIDAN 1

Från Bordeaux kommer **Arn de Gothia Rouge** och **Arn de Gothia Blanc** och från Languedoc-Roussillon **Cecilia Rosa** och **Cecilia Blanca**.

Själv vill Jan Guillou gärna framhålla de två vinerna från Languedoc-Roussillon, längst ned i södra Frankrike:

– Det röda Cecilia Rosa passar svensk smak bra och är mycket användbart som matvin. Det är ett bra exempel på den kvalitetsutveckling vinerna i den franska södern genomgått under senare år. Tidigare kom det många dåliga viner från de här trakterna. Men det här är ett riktigt bra och prisvärt vin.

– Det vita Cecilia Blanca, som kommer från samma område, är ett friskt och sunt vin som också passar svensk smak utmärkt. Ett perfekt matvin.

Jan Guillou är mycket intresserad av vin – sedan födseln, enligt egen utsago – och besitter en gedigen vinkunskap. Han dricker med förkärlek franska viner och reser gärna till Alsace eller Bourgogne och i viss mån även Rheingau i Tyskland.

Vin var den dagliga drycken

Böckerna om Arn Magnusson, som hittills sålts i över en miljon exemplar bara i Sverige, har handlingen förlagd till 1200-talet. Givetvis drack Arn vin.

– Ja, det var en helt naturlig och daglig dryck, inte minst för cisterciensermunkarna som härstammar från Bourgogne. Men hur de viner som fanns på den tiden smakade vet man inte, säger Jan Guillou.

– Men jag tror att de var väldigt söta jämfört med dagens. På medeltiden hade man svårt med lagringen och det var vanligt att man kryddade vinerna, ofta med

honung men även med kryddnejlika. Vardagsvinet smakade nog som glögg.

– Kvinnorna drack helst Blanc, det vill säga tyska viner. De var förmodligen gjorda på den druva som i dag heter Riesling.

Jan Guillou har lämnat munkarnas och riddarnas tid bakom sig och arbetar just nu på en bok om 1600-talets svenska häxprocesser. Den kommer ut i höst.

Två röda och två vita

* **Arn de Gothia Rouge 1998**. Nr 85231, pris 118 kr. Druva: *Merlot*. Det har en fin rödbrun färg, fruktig doft med inslag av mörka bär. Smaken är välbalanserad med ton av bär, cederträ och örter. Passar utmärkt till stekt och grillat kött, vilt, mörkt fågelkött och hårdostar.

* **Arn de Gothia Blanc 2000**. Nr 85235, pris 118 kr. Druvor: *Sauvignon Blanc* (34 procent) och *Sémillon* (66 procent). Gul färg med gröna inslag, fruktig doft med ton av citrus och gröna äpplen. Finstämd och fruktig smak med inslag av citrus. Passar fint till fisk- och skaldjursrätter, sallader och som apéritif.

* **Cecilia Rosa 1999**. Nr 85230, pris 69 kr. Druvor: Lika delar *Carignan*, *Grenache* och *Syrah*. Det har en mörkröd färg, finstämd doft med inslag av gräs, örter och svarta vinbär. Lång, god smak med inslag av svarta vinbär. Passar bra till kryddiga maträtter av kött eller fisk, lagrade hårdostar, pasta med kryddig sås, grillat.

* **Cecilia Blanca 2000**. Nr 85236, pris 69 kr. Druva: *Picpoul*. Det har en ljusgul färg med gröna inslag, frisk och fräsch doft med stor fruktighet, mycket frisk och fruktig smak med fin längd. Passar bra till skaldjur av alla slag, fisk, vitmögelse, getost eller som sällskapsvin.



Landskapssnaps bra val till midsommarsillen

* Visst vore det trevligt med en landskapssnaps till midsommarsillen? Prova **Väst kustsnaps** som är kryddad med torkade nypon, björnbär och slånbär. Fruktig och mild smak med behaglig avslutning. Finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 292-02, pris 189 kr för 500 ml.

I beställningssortimentet finns ytterligare tre trevliga midsommarsnapsar: **Smålandssnapsen** med smak av timjan, fläder, fänkål och anis. Nr 70121-02, pris 189 kr. **Västgötasnaps** med smak av körsbär och vita vinbär. Nr 80004-02, pris 189 kr. Från Västergötland kommer också **Annebergs Korn Bränvin**. Nr 80138-02, pris 209 kr.

Äpple i fin flaska

* Äppellikören **Pomona** är lika god varm som kall. Den ger välkommen avsvalkning varma sommarkvällar, blir det regn och rusk – värmen den på spisen eller i micron. Kaneldoften kommer att kännas i hela huset. Pomona finns i Systemets beställningssortiment. Nr 80606-2, pris 149 kr.





Vinodlingarna på Kaiserstuhl är anlagda i ett komplicerat system av terrasser.

Vulkanviner från Tysklands soliga söder

För omkring 15 miljoner år sedan var *Kaiserstuhl* en lavasprutande vulkan. I dag är ruinererna av den ett av Tysklands mest spännande vinområden.

Kaiserstuhl ligger i vindistriktet Baden i Sydtysskland. Vid västra sidan av det 557 meter höga vulkanberget passerar Rhen och på andra sidan floden ligger Frankrike och Alsace.

Området är vinodlarmark sedan mer än tusen år och redan för omkring sex miljoner år sedan växte vildvin på den lösa och värmeabsorberande marken. På 900-talet var vinodlingen så utbredd i området att inte mindre än ett 80-tal av dåtidens byar och småstäder finns omnämnda som vinorter. I dag omfattar vinodlingarna drygt 4 000 hektar.

Vinodlarna i området har en lång tradition att förvalta – och gör det på bästa sätt. Förutsättningarna för druvodling är

perfekta, tack vare det skyddade läget med Schwarzwaldbergen på ena sidan och Vogeserna på den andra. Och inget annat område i Tyskland är så soligt och varmt som just Kaiserstuhl. *Von der Sonne verwöhnt*, Bortskämd av solen, lyder för övrigt Badens turistslogan.

Komplicerat system av terrasser

Vinodlingarna ligger i ett komplicerat system av terrasser, de flesta hundratals år gamla. Med tiden har de byggts om, renoverats och gjorts mer tillgängliga för jordbruksmaskiner och transportfordon. Men fortfarande plockas de flesta druvor för hand och bärs i korgar och hinkar till traktorkärror för vidare transport och invägning hos vingods och vinkooperativ.

Tack vare god marknadsföring och lyhördhet för nya trender har Badens vita viner de senaste åren utvecklats mot en betydligt torrare och friskare stil. Sats-



ningen har varit lyckad och Badenvinernas popularitet ökar i Tyskland. En del exporterar bland annat till Asien och Kina, eftersom de passar bra till asiatisk mat. Samtidigt ökar intresset för Badens lätta röda viner, speciellt *Spätburgunder*.

Granqvist Vinagentur lanserar nu ett vitt torrt vin från Kaiserstuhl. Det är **Sunny & Blue, Baden Classic Rivaner Dry**. Druvorna kommer från vinodlingen Engelsberg i Endingen, på bergets norra del.

Endinger Engelsberg tillhör vinbönder som är medlemmar i *Winzergenossenschaft Endingen*, ett litet vinkooperativ som levererar hela druvskörden till *Badischer Winzerkeller* i Breisach, söder om Kaiserstuhl.

Druvor från 6.000 vingårdar

Winzerkeller har 38 mindre kooperativ som underleverantörer. Dessa skickar alla sina druvor till Breisach för förädling. Därutöver samarbetar Winzerkeller med ytterligare 37 kooperativ som levererar en viss del av sin produktion till Breisach men producerar även vin på egen hand. Sammanlagt är det cirka 6 000 vingårdar som levererar sina druvor till Winzerkeller, Europas största vinkooperativ.

Badischer Winzerkeller har, trots sin storlek, en tydlig kvalitetsprofil och producerar årligen 500–600 olika viner som tappas i många olika typer av flaskor och säljs under många olika produktnamn.

Det varma klimatet och de stora naturliga kontrasterna i Baden bidrar till det stora utbudet viner hos Badischer Winzerkeller. I området trivs de flesta vanliga druvor utmärkt, men även mer väderkänsliga sorter som *Chardonnay*, *Pinot Noir* (Spätburgunder på tyska) och *Pinot Gris*.

Den blå Spätburgunder är numera den vanligaste druvan med cirka 39 procent av arealen. Därefter följer *Müller-Thurgau*, som här ofta går under namnet *Rivaner*, med en andel på cirka 34 procent.

* **Sunny & Blue, Baden Classic Rivaner Dry 2001**, är nyhet på Systembolaget i maj. Pris 59 kr (Nr 5878). Smaken är torr, ung och något jordig med inslag av frukt. I beställningssortimentet finns dessutom **Baden Pinot Gris Classic**, pris 61 kr (Nr 85908). Det har en druvig, aromatisk smak med viss längd och inslag av citrusfrukt.

40 års tålamod skapade Drumguish

Drumguish är den näst mest sålda maltwhiskyn på Systembolaget – förra året såldes omkring 100 000 flaskor.

Tacka **George Christie** för det!

I mitten av 1950-talet lade den respekterade whiskygrossisten grunden till ett destilleri i Drumguish, en by några mil utanför Aberdeen i Skottland. Där destilleriet ligger fanns tidigare en av Skottlands äldsta kvarnar. Den var centralt placerad där floden Tromie förenar sig med Spey, som för övrigt fått ge namn åt det mest ansedda whiskydistriktet.

George Christie kände till att vattnet i Drumguish sedan urminnes tider ansetts vara av bra kvalitet – som gjort för whiskyframställning.

Destilleribyggnaden lät han uppföra i sten efter gammal skotsk tradition. Arbetet, som utfördes av stensättaren **Alex Fairlie**, pågick i nästan 20 år. Han byggde huset för hand, sten för sten, utan murbruk och andra moderna hjälpmedel.

Efter två decenniers väntan kunde George Christie äntligen installera kopparpannorna, själva hjärtat i destilleriet. Mindre pannor ger bäst kvalitet på whiskyn, resonerade han och följaktligen är de några av de minsta i Skottland.

Det perfekta vattnet fanns ju redan i byn, kornet som skulle mältas köptes av

bönderna i Moray Firth och torven som skulle ge rätt färg och smak fanns i torvmossarna vid bergen i Cairngorm.

1993, efter nästan 40 år, kunde George Christie för första gången provsmaka sin egen whisky. En enastående upplevelse, har han berättat.

Hans "recept" används givetvis än i dag. Det ger en whisky med elegant och fruktig smak och viss rökighet, liten fatton med inslag av honung. Helt enkelt en perfekt maltwhisky!

Ett av få oberoende destillerier

– De flesta kända whiskyföretag är sedan länge i händerna på multinationella alkoholkonglomerat, säger **Jim Gordon**, exportchef på Speyside. När ledningen sitter i utlandet försvinner både kunskap och engagemang och det påverkar kvaliteten negativt. George Christie var förutseende och därför har vi i dag den kompletta produktionsapparaten och är, precis som han ville, helt oberoende.

– George Christie har hunnit bli 83 år och bor fortfarande i närheten av destilleriet. Barnen har tagit över och driver det nu exakt enligt hans affärsidé. Whiskyns kvalitet är helt enkelt familjens heder och den ges det inget avkall på.

Drumguish (Nr 278) finns i alla Systembutiker och kostar 259 kronor.



Lodhian – svensk whiskynyhet från Dalarna



Thomas Geijer är VD för Lodhian i Ludvika, Sveriges första privatägda whiskydestilleri.

* Granqvist Vinagentur har inlett samarbete med *Lodhian Distillery* i Ludvika, Sveriges första privatägda whiskydestilleri. En tioårig maltwhisky och en blended whisky finns nu i Systembolagets beställningssortiment.

– De är framtagna i samarbete med Burn Stewart Distillers i Speyside i Skottland, säger eldsjelen **Thomas Geijer**, VD för Lodhian. Men redan vid årsskiftet räknar vi med att komma igång med fullskalig produktion här hemma.

I slutet av mars fick Lodhian klart med köpet av en fastighet i Ludvika och snart inleds arbetet med att bygga ett komplett destilleri. Årsproduktionen beräknas bli 126 000 liter 65-procentig whisky, vilket motsvarar cirka 250 000 färdiga flaskor.

– I början köper vi färdigmältat kornmjöl men på sikt räknar vi med att kunna göra mältningen också, säger Thomas Geijer. Då kommer vi att köpa spannmål av bönderna i trakten.

– Vårt vatten lämpar sig mycket bra för

whiskyframställning. Det är till och med mycket bra med skotska mått mått, vilket inte vill säga litet, säger Thomas Geijer, som engagerat whiskyproffset **James B. Lochhead** som teknisk rådgivare. Han är kemiingenjör och har arbetat hos flera kända whiskyproducenter, bland andra Highland Park.

Namnet Lodhian då? Det låter väldigt skotskt, men är faktiskt en gammal svensk form av namnet Lydia, som i sin tur fått ge namn åt Lyviken i Ludvika.

Lodhian Pure Malt 10 Years. Nr 80421, pris 319 kr. Gyllenbrun färg, stor doft av malt och frukt med lätt rökighet. Rund smak, frisk och maltig med lite sötma och viss sälta i avslutningen. Framställd av olika högklassiga sorter från området utmed floden Spey.

Lodhian Blended Scotch Whisky. Nr 80708, pris 236 kr. Gyllenbrun färg, lätt rökig doft med viss frukt och sötma. Mild smak med inslag av fat. Också framställd av olika högklassiga sorter från Speyside.

Underverket Riesling

Riesling är en förutsättning för tysk vinproduktion. Vinrankan med de små gröna druvorna och de tredelade bladen är synnerligen tålig och klarar utan problem klimatet i världens nordligaste vinodlingar. I dag tar den omkring 23 000 hektar i anspråk, vilket motsvarar 22 procent av hela den tyska vinodlingsarealen.

Ursprunget är givetvis tyskt och de flesta auktoriteter på området är relativt överens om att den förmodligen härstammar från det vildvin som på romartiden och tidig medeltid växte utmed Rhen. Den längsta rieslingstraditionen har vinodlarna i Rheingau och Mosel, där det finns historiska dokument i vilka Riesling nämns så tidigt som 1430.

Spridd nästan över hela världen

Riesling odlas i stor omfattning även i Alsace – det enda område i Frankrike där druvan får odlas, enligt den franska vinlagen. Den finns dessutom i Österrike, Schweiz, Norditalien, Australien, Nya Zeeland, Sydafrika, USA och Chile.

Om **Gewurztraminer** är kungen av Alsace måste Riesling rimligen vara drottningen. Medan de tyska Rieslingvinerna ofta är lätta och söta är alsassisk Riesling betydligt mer fyllig och rund i smaken. Vinodlarna i Alsace låter druvorna få jäsa ut längre än de tyska kollegorna, vilket ger mer alkoholstarka viner. Vinframställningen i Alsace skiljer sig betydligt från den tyska och det sätter spår i smak och stil. Till exempel säljs inga viner i Alsace förrän efter minst ett och ett halvt år, medan vissa tyska viner säljs redan efter några månader eller ett halvt års lagring.

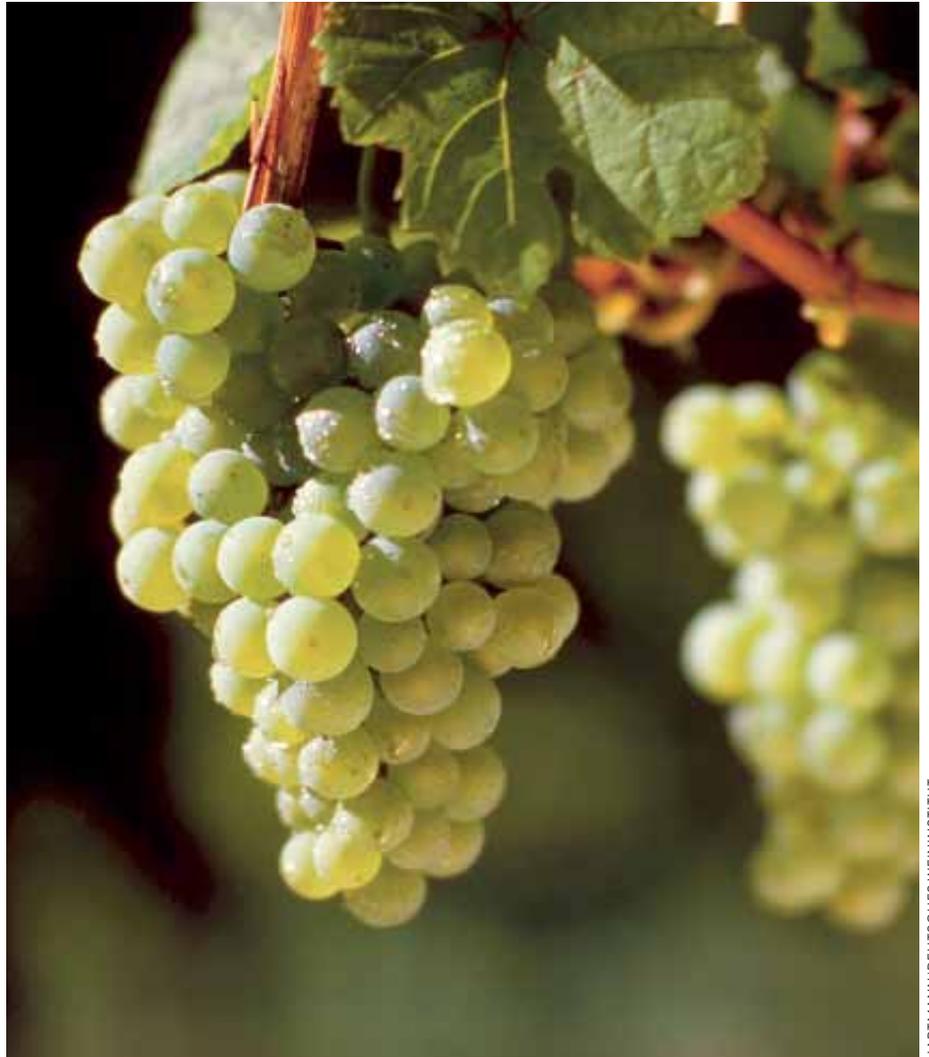
Tyska Rieslingviner finns i samtliga kvalitetsklasser och smakriktningar. Numa lagras de även i traditionella ekfat, men de flesta vinproducenter använder sig av moderna ståltankar.

Doft av persika och äpple

En typisk tysk Riesling har blekgul färg med gröna inslag och den mycket tydliga och klara doften domineras av persika och äpple. I gommen känner man klart den druvtypiska syran. Rieslingviner från steninga och karga skifferjordar, som vid Mosels sluttningar, doftar ofta mineral och ibland även flinta, vållagrade viner har dessutom en tydlig ton av petroleum.

Tyska Rieslingviner bör helst inte drickas förrän minst ett år efter skörden och är som bäst först efter flera år. Viner av högre kvalitet, till exempel Auslese, kan lagras i decennier. **Ernst Loosen**, en av de bästa vinmakarna i Moseldalen, anger till och med 75 år som möjlig lagringstid för flera av sina bästa viner.

Halvtorra och torra tyska Rieslingviner



HARTMANN/DEUTSCHES WEINSTITUT

Riesling är den viktigaste druvan i tyska vingårdar – den är tålig och klarar det relativt kyliga klimatet utan problem. Resultatet blir viner för alla smakriktningar.

passar utomordentligt bra till lättare rätter, fisk i alla varianter, kokt kött, kyckling, pasta och sallader. Halvsöta viner går fint ihop med krämiga ostar, till exempel Brie eller Munster. Fruktiga och söta Spätlese och Auslese passar till desserter, medan ädelsöta och väl lagrade Auslese och Beerenauslese är optimala som apéritif vid festliga tillfällen.

Många Riesling att välja på

Granqvist Vinagentur har ständigt ett femtontal tyska Rieslingviner i Systembolagets ordinarie sortiment. Bland dem finns det halvtorra, välbekanta **Forster Mariengarten** från *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz (Nr 5844, pris 57 kr) och det likaså halvtorra **Jacobus Auslese 1990** från Mosel (Nr 7260, pris 87 kr). **Forster Mariengarten** finns även som söt **Auslese** (Nr 5857, pris 88 kr). Övriga Rieslingviner – se sortimentsfoldern.

Prova Rieslingviner i Deidesheim i sommar

*Föreningen Munsänkarna har utsett **Deidesheim** i Pfalz till årets vinby 2002 – det berättade vi om i förra numret av Vinfo. För Munsänkarna och Vinfoläsare som planerar besöka i Deidesheim i sommar finns det utomordentliga chanser att prova goda Rieslingviner. Alla fredagar klockan 10 är det till exempel guidning i vinkällare och produktionslokaler hos välkända **Winzerverein Deidesheim**. Efter guidningen bjuds smakprov på aktuella viner.

Missa inte **Deidesheimer Weinkerwe**, den största vinfesten i Pfalz. Den arrangeras 9–13 augusti samt 16–20 augusti. Vardagar från kl 16, på helgerna från kl 11. Vin och allehanda tilltugg säljs från ett hundratal bodar och gaststånd.

Nyheter i din Systembutik

* Här är vårens och sommarens nyheter på Systembolaget från Granqvist Vinagentur. Vinerna finns i det ordinarie sortimentet. Saknas något vin i din butik, beställ hem det.



Viña Agüero Crianza



Lomas del Marques



Sunny & Blue



Müller-Thurgau



Barbera d'Asti



Szekszárdi Merlot

Nr 12743

Viña Agüero Crianza

Calatayud/Aragon, Spanien 1998

Pris 89 kronor/Säljstart 2 april

Fyllighet ◐ Strävhet ◑ Fruktsyra ◒

* Ett medelfylligt rött vin från *Bodegas y Vinedos del Jalon* i Calatayud i Spanien. Det har en mörkröd färg, fruktig doft med ton av mörka bär. Smaken är balanserad med drag av frukt och skogsbär. Passar bra till stekt och grillat kött, mustiga köttgrytor, lamm samt hårdostar. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader.

Vinet är framställt till 70 procent av *Tempranillo* – den viktigaste spanska blå druvan – och 30 procent *Garnacha*. Aragon, som ligger söder om Rioja, är känt för sina kraftiga viner. De behöver mogna under lång tid innan de blir som bäst.

Nr 5878

Sunny & Blue

Baden Classic Rivaner Dry

Baden, Tyskland 2001

Pris 59 kronor/Säljstart 6 maj

Fyllighet ◐ Sötma ◑ Fruktsyra ◒

* Ett torrt vitt vin från *Badischer Winzerkeller* i Breisach i Sydtykland. Det har en gul färg med gnistrande inslag, frisk doft med fruktigt inslag. Smaken är torr, ung och något jordig med inslag av frukt. Passar fint till fisk- och skaldjursrätter, pasta, sallader, ljust kött och svamprätter. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Vinet är framställt av Rivaner-druvor som vuxit i vulkanjord på berget Kaiserstuhl i Baden. Läs mer om Kaiserstuhl och Badischer Winzerkeller, Europas största vinkooperativ, på sidan 3.

Nr 42348

Barbera d'Asti

Marco Bonfante

Piemonte, Italien 1999

Pris 89 kronor/Säljstart 3 juni

Fyllighet ◐ Strävhet ◑ Fruktsyra ◒

* Ett medelfylligt rött vin från vinhuset *Marco Bonfante* i Nizza Monferrato i nordvästra Italien. Det har en rubinröd färg, harmonisk doft med inslag av körsbär och skogsbär. Ung, fruktig och frisk smak med liten, angenäm bitterhet. Passar utmärkt att dricka till stekt och grillat kött, pasta samt hårdostar. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader.

Marco Bonfante är en ung, kreativ vinmakare från en mycket gammal vinfamilj. På 11 hektar i hjärtat av Piemonte odlar han samtliga "stora" italienska druvor.

Nr 12726

Lomas del Marques Reserva

Rioja Alta, Spanien 1996

Pris 119 kronor/Säljstart 6 maj

Fyllighet ◐ Strävhet ◑ Fruktsyra ◒

* Ett medelfylligt rött vin från *Bodegas Vista Alegre* i Rioja i Spanien. Det har en fin röd färg med drag av terracotta, avstämd doft med inslag av ek och svarta vinbär. Smaken är lång och harmonisk med inslag av vanilj och frukt. Lämplig drickstemperatur: 18–20 grader.

Vinet består av fyra olika druvor: 80 procent *Tempranillo*, 10 procent *Garnacha*, 5 procent *Mazuelo* och 5 procent *Viura*. Det har lagrats 28 månader på fat av amerikansk ek och därefter tre år på flaska.

Bodegas Vista Alegre ingår i välkända *Bodegas Carlos Serres* i Haro, centralorten i vindistriktet Rioja.

Nr 12911

Kremser Müller-Thurgau

Kremstal, Österrike 2000

Pris 66 kronor/Säljstart 6 maj

Fyllighet ◐ Sötma ◑ Fruktsyra ◒

* Ett halvtorrt, på gränsen till torrt, vitt vin från *Winzer Krems* vid Donau i Österrike. Det har en gul färg med grönaktigt skimmer, frisk och aromatisk doft med inslag av frukt. Smaken är fruktig och fräsch med inslag av mineral. Passar utmärkt till fisk- och skaldjursrätter, ljust kött, sallader eller som apéritif. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Winzer Krems är Österrikes största och äldsta vinkooperativ. Föregångaren till dagens kooperativ grundades redan 1447. *Müller-Thurgau* är en av de vanligaste druvorna i Österrike och är även känd under namnet *Rivaner*.

Nr 2916

Szekszárdi Merlot

Szekszárdi, Ungern 1997

Pris 69 kronor/Säljstart 3 juni

Fyllighet ◐ Strävhet ◑ Fruktsyra ◒

* Ett medelfylligt rött vin från *Brilliant Holding/Vinotéka* i Ungern. Det har en rubinröd färg med mörka inslag och stor, fruktig doft med ton av ek. Finstämd, välbalanserad smak med inslag av mörka bär och vanilj. Passar utmärkt till kryddiga maträtter med fläsk- eller nötkött, helst grillat eller stekt. Trivs även med kryddig, stekt fisk. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Druva: *Merlot*.

Szekszárdi ligger utmed Donaus västra sida i södra Ungern, inte långt från gränsen till Kroatien. Vinerna från området är vanligtvis mjuka och fruktiga, vilket det här vinet är ett utmärkt exempel på.



Chateau Lalande



Gimmeldinger Riesling



Coteaux du Tricastin



Premiere Sekt

Nr 3349

Chateau Lalande de Tayac Rouge

Bordeaux, Frankrike 2000

Pris 98 kronor/Säljstart 5 augusti

Fyllighet Strävhet Fruksysyra

* Medelfylligt rött vin från *Chateau Lalande de Tayac* i Cotes de Francs, ett av de minsta AOC-områdena i Bordeaux. Det har en vacker djupröd färg, finstämd doft av röda bär med inslag av fat. Smaken är välbalanserad med strukturerad och fina tanniner. Passar utmärkt till stekt och grillat kött, svamprätter, mustiga sallader och lagrade hårdostar. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader.

Vinet är framställt till 70 procent av *Merlot* och 30 procent *Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc*.

Chateau Lalande de Tayac anses vara ett av de bästa i området och får årligen en lång rad utmärkelser för sin höga kvalitet.

Nr 5802

Gimmeldinger Biengarten Riesling Gewächs B

Mittelhardt/Pfalz, Tyskland 2000

Pris 199 kronor/Säljstart 5 augusti

Fyllighet Sötma Fruksysyra

* Torrt vitt vin från *Weingut A. Christmann* i Pfalz i Tyskland. Det har en gyllengul färg, doft av aprikos, petroleum och exotiska frukter. Smaken är lång, finstämd och komplex. Passar bra till fisk, skaldjur och kalvrätter med lätta såser. Lämplig drickstemperatur: 12 grader.

Weingut A. Christmann har anor sedan slutet av 1500-talet och drivs i dag av far och son, *Karl-Friedrich* och *Steffen Christmann*. I samarbete med vinmakaren *Martin Eller* satsar de målmedvetet på högsta kvalitet och får ständigt välförtjänt uppmärksamhet i tysk gastronomipress.

Christmanns har inte mycket över för viner med ekfatskaraktär och lagrar följaktligen allt i ståltankar. De egna vinodlingarna är relativt små och omfattar 14 hektar i välrenommerade områden i Gimmeldinger, Königsbach, Deidesheim och Ruppertsberg.

Nr 2823

Coteaux du Tricastin Les Grand Deves

Rhone, Frankrike 2001

Pris 69 kronor/Säljstart 5 augusti

Fyllighet Strävhet Fruksysyra

* Medelfylligt rött vin från *Les Producteurs Réunis* i Rhone i Frankrike. Det har en mörkröd färg med blå ton, fin doft av mörka bär med aromatiska inslag. Lång, harmonisk och välbalanserad smak. Passar till grillat och stekt kött, vilt, kraftiga pastarätter. Drickstemperatur: 14–16 grader.

Vinet är framställt till 60 procent av *Grenache*, 15 procent *Carignan*, 15 procent *Syrah* och 10 procent *Cinsault*.

Nr 2180

Cepage Cabernet Sauvignon

Portes de Méditerranée, Frankrike

Pris 69 kronor/Säljstart 5 augusti

Fyllighet Strävhet Fruksysyra

* Medelfylligt rödvin från *Viniparrainage*. Det har en rubinröd färg med blå toner, finstämd doft med inslag av svarta vinbär. Välbalanserad smak, mycket frukt och bra avslutning. Passar till stekt och grillat kött, kalvkött och pastarätter. Drickstemperatur: 16–18 grader.

Portes de Méditerranée är en helt ny appellation i sydöstra Rhone. Den består av delar från *Vaucluse* och *La Drome*.

Nr 2186

Le Chef Sommelier Merlot

Languedoc-Roussillon, Frankrike 2001

Pris 89 kronor/Säljstart 5 augusti

Fyllighet Strävhet Fruksysyra

* Medelfylligt rödvin från *Viniparrainage*. Det har en djupröd färg med blå stänk, finstämd doft med inslag av körsbär, smultron och björnbär. Mjuk och fruktig smak med inslag av örter och frukt. Passar bäst till det speciella recept som finns på flaskans baksidesetikett, men även till stekt och grillat kött, stekt fisk och pastarätter. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader. Från sydvästra Frankrike.

Nr 7108

Premiere Sekt

Rheingau, Tyskland

Pris 59 kronor/Säljstart 5 augusti

Fyllighet Sötma Fruksysyra

* Halvtorrt mousserande vin från *Rüdesheimer Weinkellerei* i Rheingau i Tyskland. Det har en ljusgul färg, doft av frukt och mineral samt en fruktig mousse. Passar utmärkt att dricka som apéritif, till buffé-rätter samt skaldjur. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader.

Premiere Sekt, som är framställt på en blandning av olika druvor, är ett bra alternativ till dyrare droppar.

Nr 22218

Marquis Bouquet Blanc

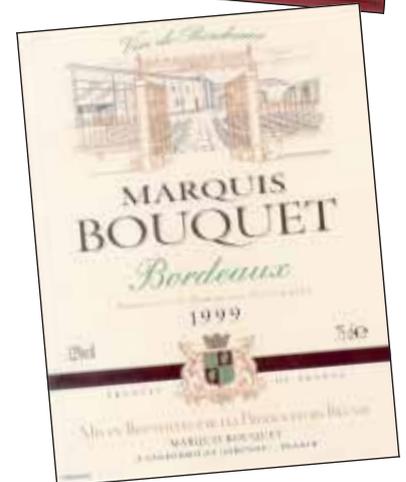
Bordeaux, Frankrike 2001

Pris 69 kronor/Säljstart 5 augusti

Fyllighet Sötma Fruksysyra

* Ett torrt vitt vin från *Viniparrainage*. Det har en ljusgul färg, fruktig doft med inslag av citrus. Smaken är välbalanserad och frisk med behaglig avslutning. Passar bra till fisk och skaldjur i alla former, kyckling, sallader eller som apéritif. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader.

Vinhandlaren *Eric Magnant* i S:t Emilion – Granqvist Vinagenturs äldsta samarbetspartner i Bordeaux – levererar det här vinet, som är framställt till lika delar av *Semillon* och *Sauvignon Blanc*. Druvorna kommer från utvalda vinodlare runt om i Bordeaux.



Några av de kommande vinerna var inte klara för fotografering när *Vinfo* trycktes. Men ett par etiketter kan vi presentera.

B

GRANQVIST
BETALAR
PORTOT

**BEGRÄNSAD
EFTERSÄNDNING**

Vid definitiv eftersändning
återsänds försändelsen
med den nya adressen.

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

* AKTUELLT



Nu på etikett: Enerhogen Gård från förr.

Enerhogen –nyhet från Bohuslän

* Granqvist lanserar under våren två nya viner med bohuslänsk anknytning i Systembolagets beställningssortiment.

Tills vidare är vinerna från Languedoc-Roussillon i södra Frankrike, men målet är att etiketten *Enerhogen Gård* om några år ska sitta på flaskor som innehåller ekologiskt vin från Bohuslän!

Sedan ett par år bedriver **Marie och Birger Sjöberg** på Enerhogen Gård utanför Strömstad försök med odling av klimatanpassade druvor.

Enerhogen Gård Vitt. Druva: *Picpoul*. Ett torrt vitt vin med ljusgul färg. Frisk och fräsch doft med stor fruktighet. Frisk och fruktig smak med fin längd. Passar bra till skaldjur av alla slag, fisk, vitmög- och getostar eller som apéritif. Lämplig drickstemperatur: 6–8 grader. Nr 85129, pris 69 kr.

Enerhogen Gård Rött. Druvor: Till lika delar *Grenache*, *Carignan* och *Syrah*. Mörkröd färg, finstämd doft med inslag av gräs, örter och svarta vinbär. Smaken är lång och god med skymt av körsbär, hallon och vanilj. Passar bra till kraftiga kötträtter, grillat, mustiga sallader och starka hårdostar. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader. Nr 85128, pris 69 kr.

Vinerna, som levereras av Granqvists franska samarbetspartner *GAM Audy*, finns i det ordinarie utbudet i systembutikerna i Strömstad och Grebbestad. De kan beställas hem till övriga butiker, räkna med en veckas leveranstid.

Sommar- viner för veranda och grill

* Lata dagar, långa ljusa kvällar, sol och ljumma vindar. Svensk sommar med andra ord! Då är det också extra trevligt med ett glas riktigt gott vin. Här är några tips på viner som passar på verandan och vid grillen.

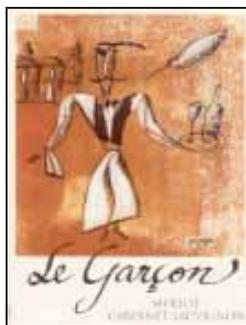
Nr 5844, **Forster Mariengarten Riesling**, pris 57 kr. Klassiskt halvtorrt vitt vin från Pfalz i Tyskland. Stor fruktighet, lång och välbalanserad smak. Passar bra till fisk, skaldjur och sallader. Under våren får etiketten en ny, modernare utformning (se bilden).

Nr 6058, **Stettener Stein Silvaner**, pris 66 kr. Ett torrt vitt vin från Franken, det tyska distrikt som är känt för sina smakrika viner i de särpräglade bocksbeutelflaskorna. Passar bra till sallader, asiatiska rätter samt fisk och skaldjur.

Nr 22692, **Castillo de Almansa Reserva 1996**, pris 67 kr. Ett medelfylligt rött vin från Spanien – som gjort för att drickas till grillrätter, vilt, mustiga grytor och hårda ostar.



Garçon á la Madeleine Pyk



Vinet, som har en finstämd doft av mörka bär och en mogen, fruktig smak, passar bra till lättare rätter av kalv, gris, nöt, mustiga sallader, pasta och hårdostar. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader. Nr 12813, pris 76 kronor.

* **Le Garçon Rouge**, medelfylligt rödvin från Vaucluse i Rhone i Frankrike, lanseras på Systembolaget den 5 augusti. Lägg märke till etiketten – den har illustrerats av konstnärinnan **Madeleine Pyk** på uppdrag av Granqvist Vinagentur!



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 Västerås 2002
av Fagerblads.

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 är medlem i
Sprit- & Vinleverantörsföreningen