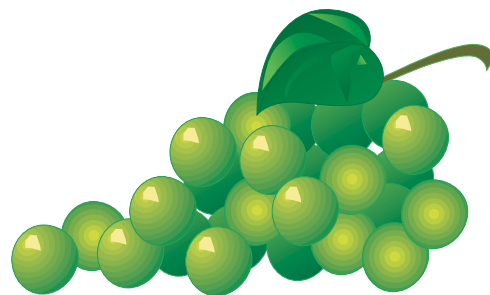


vinfo



NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 27 * MAJ 2003

Möt mästaren från Sauternes



* En av de främsta vinmakarna i Sauternes i Frankrike är *Pierre Meslier*. I drygt 30 år har han skapat ädelsöta viner i toppklass på Raymond-Lafon, familjens vinslott. Viner som bland annat serverats på Nobelfesten i Stockholm.

► SE SIDORNA 4-5

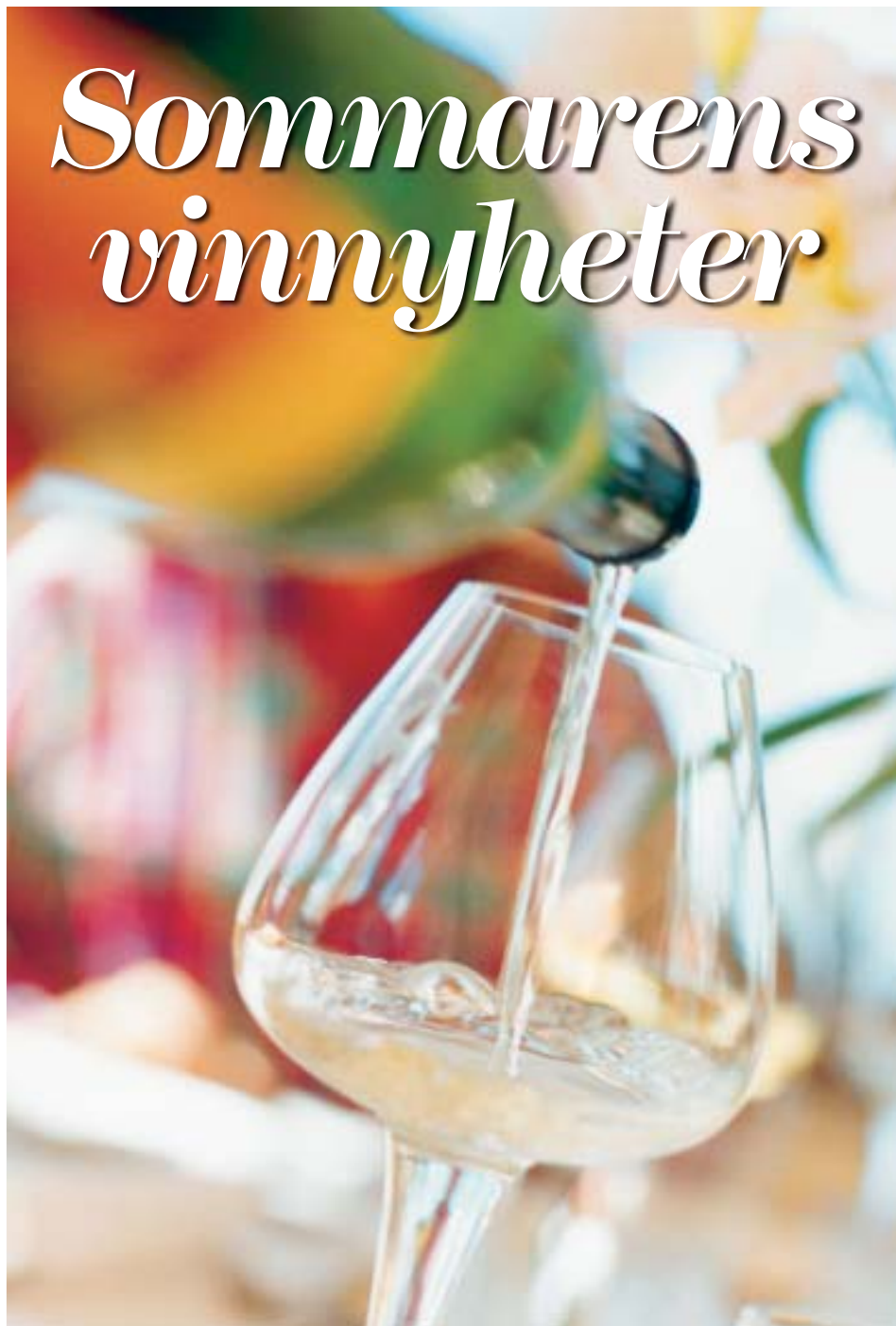


Timjan sätter smak på struts

* Timjan är en av de mest användbara kryddväxterna - en fantastisk smaksättare i köket som dessutom är bakteriedödande och lindrar huvudvärk. I Vinfo låter vi timjan sätta smak på grillad strutsfilé med färskpotatis och rödvinsky.

► SE SIDAN 8

Sommarens vinnyheter



* Pärlande sött vitt vin från Italien. Fruktiga, medelfylliga rödviner från Australien, Italien och Portugal. Klassiska halvtorra och torra Rieslingviner från Tyskland. Det är några av de många intressanta nyheter som Granqvist Vinagentur introducerar på Systembolaget i vår och sommar.

► SE SIDORNA 11-13

Tioårig maltwhisky för alla tillfällen

* **Speyside Single Highland Malt** är en sofistikerad, tioårig maltwhisky som passar bra vid alla tillfällen, såväl som apéritif som avslutning på en god middag.



Den har en rund och mjuk smak, där ekfaten och rökigheten finns kvar. Singelmalten tillverkas av *Speyside Distillery* i den lilla byn Drumguish, några mil utanför Inverness i Skottland.

Speyside Single Highland Malt, för närvarande den maltwhisky som ökar mest på den amerikanska marknaden, finns i Systembolagets

beställningsortiment (räkna med en veckas leveranstid). Nr 70205-01, pris 375 kr. Den finns även som multibox med 12 stycken 5-centiliter flaskor. Nr 70205-04, samma pris som helflaskan.

Speyside Distillery producerar även **Drumguish**, den mest sålda single malt-whiskyn på Systembolaget. Nr 278, pris 259 kr.



Blaxsta fick guldflaskan

* Sveriges bästa fruktviner kommer från Blaxsta Vingård utanför Flen! I samband med dryckesmässan Vinordic vann Blaxsta såväl första som andra pris i *Guldflaskan* – den första tävlingen för svenskproducerade viner. Överlägsen segrare blev **Blaxsta Vidal Ice Wine 2001** (bilden), som framställs av frusna Vidal-druvor. Vidal är en kandasensisk druva som klarar av det svenska klimatet utan problem. Tvåa blev **Framboise Reserve 2001**, som görs på skogshallon. Totalt deltog 17 viner från åtta olika producenter i tävlingen. Domare var kända vinprofiler, bland andra *Matz Hanson*, *Mikael Mölstad* och *Bengt-Göran Kronstam*.

Granqvist Vinagentur lanserade Blaxstas viner på Systembolaget i höstas. Vidal Ice Wine 2001 finns i beställningsortimentet. Nr 85681-04, pris 369 kr. Framboise Reserve 2002 finns i ordinarie sortimentet. Nr 2921-04, pris 159 kr.

Blaxsta Vingård drivs av *Göran Amnegård*, som bland annat använder gårdens äpplen, päron och druvor som råvaror.

Viner får ny chans i nytt testsortiment

* Systembolaget förbättrar nu sin service och utökar möjligheterna för nya viner att kvalificera sig för en plats i det ordinarie sortimentet. Under våren införs speciella testhyllor i ett antal Systembutiker. Håll utkik efter testhyllan i din Systembutik, så får du chansen att prova ännu fler spännande viner.

Granqvist Vinagentur lanserar fyra viner i det nya testutbudet: *Chardonnay delle Venezie*, *Don Carmelo Blanco* och *Moscato Bianco Filipetti* från Italien samt *Vista Alegre Blanco* från Rioja i Spanien.

Vinerna presenteras utförligt på sidan 12 i *Vinfo*.

Pinot Gris Classic – perfekt till sparris och nypotatis

* Vår och försommar betyder premiär för sparris och nypotatis! I Tyskland är intresset för sparris mycket större än i Sverige och i maj och juni har de flesta restauranger färsk sparris på matsejden. Spröda, kokta sparrisar med smält smör och nypotatis är en kulinarisk upplevelse. Men vad dricker man helst till dessa försommarprimörer? Förslagsvis ett torrt vitt vin, till exempel **Pinot Gris Classic 1998** från Baden, Tysklands sydligaste vinområde. Just detta vin, som produceras av **Badischer Winzerkeller** i Breisach, har en fruktig och aromatisk doft med viss mineralkaraktär. Smaken är torr, druvig och aromatisk med viss längd och inslag av citrus. Det passar bra även till fisk, asiatisk och välkryddad mat eller som apéritif. Nr 85908, pris 61 kronor. Vinet ingår i Systembolagets beställningsortiment, räkna med en veckas leveranstid.



En mästare på ädelsöta viner

Pierre Meslier är en av de främsta vinmakarna i Sauternes i södra Frankrike. I 30 år har han skapat ädelsöta viner i världsklass. För några år sedan blev just hans vin utvalt att serveras till desserten på Nobelfesten i Stockholm.

Château Raymond-Lafon, familjen Mesliers eget slott, är granne med legendariska Château d'Yquem. Bara några meter skiljer vinodlingarna åt och båda slotten har samma stränga urval och samma vinifikations- och lagringsmetoder. Vilket kanske inte är så konstigt: Pierre Meslier var nämligen vinmakare på Yquem mellan 1963 och 1989. 1972 köpte han Raymond-Lafon och gör detta vin, i dag tillsammans med sina barn, i samma anda som han gjorde på Yquem. Men till betydligt lägre pris.

Efter en dag i Monsieur Mesliers sällskap är det svårt att förstå den stora pris-skillnaden. Är då Château d'Yquem så mycket bättre att ett fem gånger högre pris är berättigat?

– Château d'Yquem är arealmässigt mycket större än Raymond-Lafon. Med sina 100 hektar, jämfört med Raymond-Lafons 16, har de mycket större variation i jordmånen och detta bidrar till större komplexitet i vinet, säger Pierre Meslier. Men naturligtvis betalar man också för namnet Yquem som har något av ett gyllene skimmer över sig.

Redan då Sauternes-vinerna klassificerades skilde sig Yquem från mängden och sattes i en helt egen kategori, *Premier Grand Cru Classé*. Tittar man på listan av de klassificerade slotten i Sauternes saknas Raymond-Lafon, vilket kan tyckas märkligt, omgivet som det är av klassade slott. Förklaringen är enkel. När klassificeringen gjordes 1855 hade Raymond-Lafon bara funnits i fem år.

Raymond-Lafon har inga problem med att vara utanför klassificeringen, eftersom slottet ändå skapat sig ett namn som ett av de främsta i Sauternes. Till



Pierre Meslier började sin yrkesbana på legendariska Chateau d'Yquem, ett av världens mest kända vinslott. I början av 1970-talet köpte han Château Raymond-Lafon strax intill och har under åren fortsatt att arbeta med högsta möjliga krav på kvalitet.

exempel serverades Raymond-Lafon till desserten på Nobelmiddagen år 2000 (vaniljglass och blåbärssorbet med små mandelbakelser). Det är ett bevis så gott som något på att man lyckats.

-Vi var naturligtvis mycket smickrade av detta, säger Pierre Meslier. Det var en stor ära att bli utvald och att det dessutom var ett år som 2000, med sin alldeles speciella betydelse, gjorde att det kändes ännu roligare.

Skrynkliga och skrumpna

Pierre Meslier är i dag en jovialisk pensionär, lång, ståtlig och vithårig. Det märks att han fortfarande trivs mycket bra i vingården. Vid vårt besök i oktober hade ungefär 50 procent av 2002 års skörd bärgats. Vingårdsarbetarna hade gått över vingården två gånger och bara plockat de druvor som var tillräckligt angripna. Ädelrötan behagar inte infinna sig samtidigt i hela odlingen...

Monsieur Meslier visade oss skrynkliga och skrumpna *Sémillon*-druvor som snart var färdiga för skörd. De såg inte direkt aptitliga ut, men visade sig vara riktigt söta och goda.

-*Sémillon*, med sin lite neutrala karaktär, är den druva som passar bäst för en Sauternes. Den drabbas lätt av ädelröta och den uppnår höga sockerhalter. *Sauvignon Blanc* är också viktig, den bidrar med sin aromatiska karaktär.

Druvorna skördas vid 20-21 procents potentiell alkoholhalt. Sockerhalten i dem är då 360-380 gram per liter. Vingårdsarbetarna plockar druva för druva, snarare än klase för klase.

- Jag har en grupp kvinnor som troget återkommer år efter år, berättar Pierre Meslier. Kvinnor klarar det här jobbet bättre eftersom de har smalare fingrar!

Skörden håller ibland på långt in i november. Ett lätt år tar den totalt fyra, fem veckor, ett svårt år två månader.

-Kvaliteten är så viktig, menar Pierre Meslier, att vi inte drar oss för att klassa ner en del av skörden varje år. Det kan vara mellan 20 och 80 procent av skörden som inte anses nå upp till vår standard utan säljs som vanlig Sauternes.

Ett glas vin per vinstock...

Avkastningen är alltid mindre för söta viner än för torra och den lagstadgade maximala avkastningen i Sauternes är 25 hektoliter per hektar. På Raymond-Lafon och Yquem är man inte ens i närheten av detta. Nio hektoliter per hektar brukar det bli - ett glas vin per stock!

Dessutom är dessa båda slott nog mer eller mindre ensamma i Sauternes om att lagra sina viner på helt nya ekfat i tre år, med regelbunden påfyllning och omdragning (omtappning till rena fat för all slippa fällningar i vinet). Källaren på Raymond-Lafon är liten jämfört med de

flesta andra i Bordeaux, men med den låga avkastningen blir det heller inte mer än 2 000 lådor per år. Jäsningen sker också på fat och avstannar naturligt när alkoholhalten är uppe i 13-13,5 volymprocent. Då finns det en sockerhalt kvar på ungefär 130 gram per liter.

Vid provsmakning av en Raymond-Lafon 1998 fick vi bevis på att den kärleksfulla behandlingen ger resultat. Minst 30 år håller detta fantastiskt fyllda vin med fetma, exotisk frukt, aprikos och en uppfriskande citrusfrukt.

-Se inte Sauternes som enbart ett dessertvin, menar Pierre Meslier, utan drick det också som apéritif, till fisk med gräddsås, kyckling eller kalv, till ostron, roquefortost eller till vilt. Sauternes är ett mer mångsidigt vin än man tror!

TEXT BRITT KARLSSON/FOTO PER KARLSSON

Britt Karlsson arbetar med vin sedan drygt tio år i sitt företag WineTastings (www.bkwine.com). Verksamheten, som har Paris som bas, inkluderar vinjournalistik, vinkurser, vinresor och vinkonsulting. Per Karlsson är specialiserad på fotografering med vin, vinproduktion och vinmakare som tema. De återkommer i Vinfo med reportage från franska vinslott och vingårdar.

* **Château Raymond-Lafon** finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 4150-02, pris 224 kronor för 375 ml. Aktuell årgång är 1996.



*Sémillon*druvor som strax ska plockas är ingen vacker syn - de är svårt angripna av ädelröta. *Sémillon* är den druva som enligt Pierre Meslier passar bäst för att framställa Sauternes, det kraftiga och söta vinet som passar till mycket mer än desserter.

Titta, dofta och smaka

Allt fler upptäcker nöjet med att ordna vinprovningar tillsammans med vänner och bekanta. Det visar inte minst alla de förfrågningar som kommit till Granqvist Vinagentur efter artikeln i förra numret av Vinfo, där vi berättade om hur man arrangerar en provning.

–Många läsare har hört av sig för att få förslag på viner, faktamaterial om vinerna och andra praktiska tips och råd, vilket vi givetvis gärna står till tjänst med, förklarar Lennart Granqvist.

Någon större expert behöver man heller inte vara för att kunna genomföra en lyckad provning. Det viktiga är att man genomför provningen på ett metodiskt sätt och håller sig till vissa enkla grundregler, som till exempel att alltid prova vitt före rött och torrt före sött.

–Kom ihåg att vinprovning handlar om tycke och smak. Här finns inga måttstockar att gå efter. Varje deltagare ger sitt eget personliga omdöme om vinerna utifrån sina egna referensramar, understryker Lennart Granqvist.

Själva provningen genomförs i tre steg: titta, dofta och smaka.

–Var noga med att anteckna efter varje steg i provningen och jämför till sist dina egna iakttagelser med de andra deltagarna. Det är inte ovanligt att samma vin kan få både ros och ris, säger Lennart Granqvist.

Funderar du på att anordna en egen vinprovning? Hör av dig till Granqvist Vinagentur så kan du få förslag på lämpliga viner och annan information för att din provning ska bli lyckad.

Tips för en lyckad vinprovning

- * Begränsa urvalet. Inte fler än sex till åtta viner per provning.
- * Lägg fram papper och penna så att deltagarna kan anteckna sina upplevelser.
- * Duka på vitt underlag för att kunna bedöma färgen på vinet.
- * Använd helst tulpanformade glas som bäst bevarar doft och smak.
- * Ställ fram friskt vatten och brödtärningar för att "rensa" munnen mellan provningarna.
- * Börja med att titta på vinet. Bedöm färg och klarhet.
- * Dofta på vinet genom att lyfta glaset och snurra på vinet.
- * Sörpla i dig vinet och låt det skölja runt i munhålan för att känna alla smaker.
- * Spotta ut om det är ett större antal viner som ska provas. Efter cirka 30 cl börjar doft- och smaksinnena trubbas av.

TEXT LEO OLSSON/BILD GREATSHOTS



Dofta genom att lyfta glaset och snurra runt på vinet.

Förslag på viner till egen provning:

RÖDA VINER

Fyra länder, fyra olika druvor.

Raices Crianza

Valdepenas, Spanien 1997.
Nr 12881, pris 60 kr.

Tegelröd färg. Harmonisk doft med inslag av frukt, mörka bär och cederträ. Rund, mogen och välbalanserad smak med inslag av mörk choklad. Jäsning på tank, därefter lagring sex månader på ekfat och sex månader på flaska. Druva: *Tempranillo*.

Reserva Especial Merlot

Colchagua Valley, Chile 2000.
Nr 85764 (best.-sort.), pris 75 kr.

Mörkt röd färg med violetta inslag. Stor, finstämd doft med hallon, körsbär och mynta. Rund, mjuk och välbalanserad smak med harmonisk avslutning. Lagring 8–12 månader på tank och sex månader på flaska. Druva: *Merlot*.

Tatachilla

South Australia, Australien 2001.
Nr 16464, pris 89 kr.

Mörkt röd med violetta inslag. Stor doft av kryddor, plommon och ek. Sammets-

len smak med inslag av söta frukter och vanilj. Lagring på ekfat under ett år. Druva: *Shiraz (Syrah)*.

Menego Barbera d'Asti

Piemonte, Italien 1997.
Nr 84777 (best.-sort.), pris 129 kr.

Rubinröd färg. Fruktig, finstämd doft med inslag av ek. Frisk och fruktig smak med ton av vanilj, fat och svarta vinbär. Lagrat på ekfat. Druva: *Barbera*.

VITA VINER

Fyra viner från torrt till sött.

Cecilia Blanca

Languedoc-Roussillon, Frankrike 2000.
Nr 85236 (best.-sort.), pris 69 kr.

Ljust, gul. Frisk, fräsch och fruktig doft och smak. Ett av fyra viner i Arn-serien. Passar till fisk, skaldjur och ost, men även på egen hand. Druva: *Picpoul*.

Pandalus Partner

Pfalz, Tyskland 2001.
Nr 86731 (best.-sort.), pris 69 kr.

Ljusgul färg. Finstämd doft med inslag av citrusfrukter och petroleum. Välbalanse-

rad smak med mycket frukt och syra. Perfekt till råkor, men kan även avnjutas till vitmögelse, fågel och vitt kött. Druva: *Riesling*.

Kloster Eberbach

Spättelese
Rheingau, Tyskland 1998.
Nr 6257, pris 89 kr.

Gyllengul färg. Stor doft med inslag av citrusfrukt, honung och petroleum. Lång, fin smak med bra harmoni mellan söta och syra. Passar bra till allt från pasta och ost till kyckling och skaldjur. Druva: *Riesling*.

Château Fontefride

Sauternes, Frankrike 1999.
Nr 4113, pris 199 kronor.

Gyllengul färg. Doft med inslag av honung, aprikos och torkad frukt. Fruktigt, smaktigt och eldigt vin. Ett utsökt vin att avnjuta som aperitif, till Roquefortost eller chokladdessert. Druvor: *Sémillon* 90 procent, *Sauvignon Blanc* 5 procent och *Muscadelle* 5 procent.



Ett säkert kort i sommar är den grillade strutsfilén med färskpotatis, dillpesto och timjan. I glaset: Raices Crianza 1997.

Grillad strutsfilé *med färskpotatis och timjan*

Bjud gästerna på grillad struts och färskpotatis i sommar. Smaksätt med timjan och servera därtill en Raices Crianza från Castilla-La Mancha i Spanien.

Isaac Shibli, köksmästare på Brasserie Rådhusgatan 12 i Skövde, har ofta grillad struts på matsedeln. Den ackompanjeras av spännande tillbehör i en kreativ kombination av medelhavskök och svensk husmanskost. –Färsk kryddor är basen för allt jag tillagar och i köket har vi ständigt basilika, persilja, koriander med flera örter till hands, säger han. Chili är också en given favorit, men jag har fått dämpa användningen av den en aning för att inte chocka svenska smaklökar.

Isaac Shibli kommer ursprungligen från Israel och har bland annat arbetat

på lyxhotell i badorten Eilat. Kärleken lockade honom till Sverige, där första jobbet blev på Restaurang Vattumannen i Tidaholm. Efter ett mellanspel hos Annas Restaurang på Volvo i Skövde värvades han till Brasserie hösten 2001.

För Vinfos läsare har Isaac Shibli komponerat grillad struts med färskpotatis och dillpesto som serveras med rödvin, färsk timjan och vårprimörer.

GRILLAD STRUTSFILÉ

Struts brukar finnas hos de flesta väl sorterade livsmedelshallar. För att vara säker på att få tag på strutsköttet, förbeställ gärna i din butik.

Stek köttet en kort stund i stekpannan tills det får en fin grilllyta. Ugnsbaka sedan filéerna 10–15 minuter i 180 grader. Det är viktigt att strutskött inte får för hög värme, då finns risk att det faller i bitar. En mediumgrillad filé bör ha 42 graders innertemperatur.

DILLPESTO (TILL POTATISEN)

10 gram pinjenötter, 1 knippe färsk dill, 2 klyftor vitlök, 1 dl god olivolja, salt och peppar. Mixa till en trögflytande sås.

SMÅ FÄRSKPOTATISAR

Koka potatisen färdig och blanda i peston. Ugnsbaka 5 minuter i 200 grader.

RÖDVINSKY

3 dl rödvin (till exempel **San Francisco Mostazal**, Nr 25626, pris 75 kronor) eller portvin (till exempel **Porto Krohn Colheita**, Nr 8187, pris 179 kronor), 1 dl hackad färsk timjan, 0,5 dl finhackad gul lök, 1 klyfta vitlök. Fräs löken i smör, tillsatt vin och timjan. Reducera tills hälften återstår i pannan.

SPRÖDA VÅRPRIMÖRER

Garnera med vårlök, minisparris, minimorötter och en knippa färsk timjan.

TEXT P-O LARSSON/FOTO KARINA NOORK



Den äldsta av kryddväxterna

* Timjan är den allra äldsta av våra kryddväxter. Namnet kommer av det grekiska **thymiama**, rökelse på svenska. Timjan har en fantastisk arom som gör den mycket lämplig till ärt- och grönsakssoppor, de flesta köttretter, lamm, vilt, fågel och fisk. Den är perfekt att använda till stekt eller grillat kött. Växten har vedartade små grenar, små grågröna eller gröna blad och lila blommor. Det är bladen och de unga skotten som används som krydda och de bör klippas av innan plantan slår i blom.

Timjan har också goda medicinska egenskaper. Den är anti-septisk och gör sig bra i marinader eftersom den hindrar bakteriespridning. Te gjort på timjan är bra mot feber och huvudvärk, speciellt på morgonen efter en trevlig kväll. Timjan används även som snapskrydda.

KÄLLOR: FRUKT- OCH GRÖNSAKSFRÄMJANDET, LEGRO

Viner som passar bra till grillat

* Till den grillade strutsfilén rekommenderar vi **Raices Crianza 1997**, ett medelfylligt rött vin från Castilla-La Mancha i Spanien. Det har en harmonisk doft med inslag av frukt, mörka bär och cederträ. Smaken är rund, mogen och välbalanserad med inslag av mörk choklad. Nr 12881, pris 60 kr.

La Playa Cabernet Sauvignon 2000 passar också utmärkt till grillad strutsfilé. Detta medelfylliga röda vin kommer från Chile och kan serveras till de flesta grillrätter. Nr 85763, pris 69 kr. Granqvist Vinagentur har flera chilenska viner, som också passar bra till grillat kött. Samtliga ingår i beställningssortimentet och finns listade under rubriken *Vin från Chile* i sortimentsfoldern.



Ett vitt alternativ är **Picpoul de Pinet 2000**, ett krispigt och fruktigt torrt vin från Languedoc-Roussillon i Frankrike. Nr 84755, pris 67 kr. Vinet finns i beställningssortimentet, räkna med en veckas leveranstid.



Shiraz anses vara världens äldsta druvsort. Förmodligen har den sitt ursprung i staden Shiraz i Persien, nuvarande Iran.

Shiraz var först

Shiraz är världens äldsta druvsort. Den har sitt ursprung i Mellanöstern och har förmodligen fått sitt namn efter staden Shiraz i sydöstra Iran. Hur det gick till är inte klarlagt, men så småningom hittade druvan vägen till Rhône-dalen i Frankrike, där den går under namnet *Syrah*.

Kanske kom den till Marseille med *Fenicierna*, som ett par tusen år före Kristus var östra Medelhavets ledande handelsmän och koloniserare. Främsta beviset för detta är grekiska amforor som grävts fram i *Tain-l'Hermitage*, den lilla stad som är centralort för de världsberömda Hermitagevinerna. En annan teori går ut på att romerska legionärer hade med sig rankan från Egypten via Syracusa och planterade den i Gallien under den romerska ockupationen.

Syrah anses vara den bästa druvan i Rhône, där den ger ett mörkrött, kraftigt och långlivat vin med mycket tanniner. Terrasserna med söderläge ovanför Tain-l'Hermitage, som till mesta delen består av granit täckt med skiffer och gnejs, är perfekta för Syrah. Mistralvinden från Medelhavet hjälper dessutom till att svalka druvorna.

Vinrankan knoppas tidigt på sommaren och blomningstiden är en besvärlig fas eftersom det ofta blir omslag i vädret. Druvorna, som är små med tjocka skal, har lätt att lossna från rankan och då kan stora delar av skörden spolieras. Men är vädret gynnsamt kan Syrah skördas tidigt och odlarna slipper då riskera att druvorna försämras av ostadigt höstväder.

Syrahviner kräver relativt lång lagring på ekfat efter det att druvmusten fått jäsa länge och svalt. Smaken blir då pepprig med tydliga inslag av hallon, blåbär, björnbär, svarta vinbär, vilda örter och ibland även läder, tjära och bränt gummi.

Det är också viktigt att vinodlaren, precis som i Rhône-dalen, väljer läge med stor omsorg och begränsar avkastningen, annars finns risken att resultatet blir ett mindre välsmakande och oxiderat vin som få vill dricka.

En av de viktigaste druvorna i Australien

Druvans ankomst till Australien är betydligt lättare att fastställa: den var sannolikt med bland de 400 sticklingar som botanisten *James Busby* samlade in under en resa i Europa 1832. Scyras, som den kallades till en början *down under*, visade sig trivas alldeles utmärkt och några år senare omnämndes den för första gången i facklitteraturen.

I Australien är Shiraz en av de ledande druvorna och odlas på omkring 7 000 hektar, främst i South Australia och New South Wales. Under de senaste åren har druvan till och med fått något av en renässans bland australiensiska vinmakare.

Tatachilla Winery i McLaren Vale, strax utanför Adelaide i South Australia, anses vara en av de bästa producentererna av Shirazviner vid sidan av storheter som *Penfolds*. *Tatachilla Winery*, som grundades 1901, har de senaste åren fått ta emot en lång rad nationella och internationella priser för sina viner. I maj lanserar Granqvist Vinagentur **Breakneck Creek Shiraz** från *Tatachilla* på Systembolaget. Nr 16464, pris 89 kr.

Shiraz och Syrah passar bra till kraftiga kötträtter och rotfrukter, vars syra ackompanjerar vinets syra på ett angenämt sätt. De passar även bra till starka, välagrade hårdostar.

TEXT PER-OLOF LARSSON/BILD CLAES LÖFGREN

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.



Tatchilla Breakneck



Philipp Bernion



Trittenheimer Riesling



Dr Faust Pinot Blanc



Kloster Eberbach



Campestre

Nr 16464

Tatchilla Breakneck Creek Shiraz

South Australia/Australien 2001

Pris 89 kronor/Säljstart 5 maj

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktskyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från *Tatchilla Winery/Austwine* i McLaren Vale utanför Adelaide i Australien. Det har en mörkröd färg med violett inslag. Stor doft av kryddor, plommon och ek. Sammenslen struktur med inslag av söta frukter och vanilj. Passar bra att dricka till stekt och grillat kött, fet grillad fisk och lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

Shiraz, druvan som i Europa heter *Syrah*, ger kraftiga och finessrika viner med mycket smak. (Se även sidan 10.)

Nr 7291

Trittenheimer Apotheke Riesling Selection

Mosel-Saar-Ruwer/Tyskland 2000

Pris 99 kronor/Säljstart 2 juni

Fyllighet ● Sötma ● Fruktskyra ●

* Torrt vitt vin från *Weingut Hubertushof* i Trittenheim. Det har en gyllengul färg, stor och rik doft med inslag av exotiska frukter och petroleum. Smaken är lång, finstämd och välbalanserad med liten restsötma. Passar bra till fisk och skaldjur, lätta kötträtter (vitt kött), vitmögelse, sallader eller som apéritif. Serveringstemperatur: 8–10 grader.

Weingut Hubertus Clüsserath, vars viner säljs under namnet *Hubertushof*, är en liten vingård som omfattar fem hektar på branta sluttningar utmed Mosel.

Nr 5810

Kloster Eberbach Riesling Kabinett

Rheingau/Tyskland 2001

Pris 79 kronor/Säljstart 2 juni

Fyllighet ● Sötma ● Fruktskyra ●

* Ett halvtorr vitt vin från *Hessische Staatsweingüter/Kloster Eberbach* i Rheingau. Det har en vacker gul färg, stor doft med inslag av aprikoser och petroleum. Lång och finstämd smak, bra balans mellan syra och sötma. Passar utmärkt till asiatiska rätter, ljust kött, fisk, vegetariska rätter samt på egen hand. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Kloster Eberbach grundades år 1135. Redan på 1200-talet började munkarna odla vin och i dag anses klostret vara något av det tyska vinets centrum.

Nr 5863

Philipp Bernion

Rheinhessen/Tyskland 2002

Pris 69 kronor/Säljstart 2 juni

Fyllighet ● Sötma ● Fruktskyra ●

* Ett halvtorr vitt vin från *Niersteiner Winzergenossenschaft* i Nierstein i sydvästra Tyskland. Det har en ljusgul färg med grönt inslag, doft av exotiska frukter med inslag av petroleum. Smaken är fruktig, frisk och välbalanserad. Utmärkt att dricka till fisk och skaldjur, sallader, kalvkött eller som sällskapsvin. Serveringstemperatur: 10–12 grader.

Cirka 350 vinodlare lämnar sina druvor till kooperativet. Vanligaste druvorna i de branta odlingarna är *Rivaner*, *Silvaner*, *Riesling* och *Kerner*.

Nr 7280

Dr Faust Pinot Blanc Classic

Nahe/Tyskland 2002

Pris 63 kronor/Säljstart 2 juni

Fyllighet ● Sötma ● Fruktskyra ●

* Torrt vitt vin från *Nahe-Winzer* i Bretzenheim i sydvästra Tyskland. Det har en fin gul färg, finstämd och typisk doft av *Pinot Blanc*-druvan med visst inslag av ylle. Frisk och fruktig smak med viss restsötma. Passar bra att dricka till sallader, fisk och skaldjur, kyckling, kalvkött eller på egen hand. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

Nahe är ett av Tysklands mindre vinområden och ligger mellan floderna Mosel och Rhen i hjärtat av förbundslandet Rheinland-Pfalz.

Nr 2637

Campestre

Estremadura/Portugal 2000

Pris 59 kronor/Säljstart 4 augusti

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktskyra ●

* Medelfylligt rött vin från *Adega Coop. de Torres Vedras/Caves Arcos do Rei*. Det har en fin röd färg med hallonten, fruktig och frisk smak med inslag av röda bär och örter. Smaken är relativt lång och välbalanserad med viss jordighet. Passar till stekt och grillat kött, stekt och grillad fisk, sallader, ostar samt pastarätter. Serveringstemperatur: 16–18 grader.

Vinet är framställt av de lokala druvsorterna *Periquita* (20 procent), *Tinta Miuda* (20 procent), *Nortauga* (20 procent) och *Seusato* (40 procent).

Nyheter på testhyllan

Under våren införs testhyllor i ett antal Systembutiker. Granqvist lanserar fyra viner i försöket med testhyllor. Håll utkik efter hyllan i din Systembutik!



Chardonnay Venezia



Don Carmelo



Moscato Bianco



Vista Alegre

Nr 12614

Chardonnay delle Venezie

Veneto/Italien 2001

Pris 69 kronor/Säljstart 7 april
Fyllighet ● Sötma ○ Fruktsyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Cantine Sgarzi Luigi* i Bologna i Italien. Det har en vackert halmgul färg, frisk och fruktig doft med inslag av smörkola och exotiska frukter. Smaken är välbalanserad och fruktig med bra längd. Passar bra att dricka till fisk och skaldjur, pastarätter, matiga sallader och som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

Cantine Sgarzi Luigi är en liten familjefirma grundad 1933. Företaget har sitt säte i Castel San Pietro Terme i närheten av Bologna i norra Italien.

Nr 12360

Don Carmelo Bianco

Puglia, Salento/Italien 2002

Pris 99 kronor/Säljstart 7 april
Fyllighet ● Sötma ○ Fruktsyra ●

* Ett fruktigt torrt vitt vin från *Tenute Al Bano Carrisi* i Cellini San Marco längst ned i sydöstra Italien. Det har en ljusgul färg, frisk och fruktig smak med inslag av banan. Välbalanserad smak med fin avslutning. Passar till fisk- och skaldjursrätter, sallader, vitmögelse samt som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Vinet har framställts av *Chardonnay*-druvor från odlingar längst ute på Italiens klack – där Appenninernas sluttningar möter havet.

Nr 7730

Moscato Bianco Filipetti

Asti, Piemonte/Italien

Pris 59 kronor/Säljstart 7 april
Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett sött mousserande vin från *Perlino* i Priocca i Italien. Det har en ljusgul färg med gyllene inslag, mycket aromatisk doft med inslag av persika och gröna äpplen. Lätt och frisk smak med tydlig muscatkaraktär. Passar till desserter, bakverk, frukt, som apéritif eller avslutning på en god måltid. Serveringstemperatur: 8–10 grader.

Druvan är *Moscato Bianco di Alessandria*, som ger ett fruktigt och aromatiskt vin, som tillverkas endast i provinserna Asti, Alessandria och Cuneo i Piemonte i nordvästra Italien.

Nr 2797

Vista Alegre Blanco

Rioja Alta/Spanien 2002

Pris 60 kronor/Säljstart 5 maj
Fyllighet ● Sötma ○ Fruktsyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Bodegas Vista Alegre* i Rioja. Det har en ljusgul färg med gröna inslag. Frisk doft med inslag av citrus och en välbalanserad, frisk och fruktig smak med bra längd. Passar till fisk och skaldjur, rökt kött och fisk, tapas (spanska smårätter), pasta och som apéritif. Vinet är framställt av druvorna *Viura* (70 procent) och *Malvasia* (30 procent). Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

Vista Alegre är ett dotterbolag till *Bodegas Carlos Serres* i Haro.



Lambrusco



Ca' de Rocchi Merlot

Nr 22275

Lambrusco Emilia Blanco Frizzante

Emilia-Romagna/Italien 2002

Pris 49 kronor/Säljstart 4 augusti
Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett sött vitt vin från *Giacobazzi Grandi Vini* i Modena i Italien. Det har en ljusgul färg och en ung, aromatisk doft. Smaken är medelfyllig och fruktig med inslag av citrus. Passar bra som apéritif, till desserter, bakverk och lättare maträtter som har sötma i såsen. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

Viner som framställs på druvan *Lambrusco* blir ofta lätt pärlande – *frizzante* – och får en hög restsötma. Vinet jäses utan druvskal och ska drickas ungt. Uttrycket *Lambrusco* kommer från de latinska orden *labrum* och *rescum*, som betyder ungefär *vild planta som växer vid väggkanten*.

Nr 22277

Ca' de Rocchi Merlot IGT

Veneto/Italien 2001

Pris 89 kronor/Säljstart 4 augusti
Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Medelfylligt rödvin från *Tinazzi Eugenio & Figli* i Veneto i Italien. Det har en rubinröd färg, finstämd doft med inslag av frukter och körsbär. Välbalanserad smak med inslag av choklad och mörka bär. Passar bra att dricka till pasta, stekta eller grillade kött- och fiskrätter, starka hårdostar och sallader. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

Tinazzi, som ligger i Cavaion de Veronese i närheten Bardolino på Gardasjöns östra sida, grundades 1968 och drivs i dag av de båda bröderna *Gian Andrea* och *Gabriele Tinazzi*. De har under de senaste åren satsat stort på att höja kvaliteten på sin vinproduktion och framställer nu viner av högsta klass. Flera av deras viner finns redan i Systembolagets beställningssortiment.

Nr 7282

Burg Layer Schlosskapelle Spätlese

Nahe/Tyskland 1999

Pris 59 kronor/Säljstart 4 augusti

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●



* Halvsött vitt vin från *Weinkellerei A. Schmidt Reuter*. Det har en gul färg, frisk doft med inslag av mineral och frukt. Relativt lång smak med bra syra, mineral och frukt. Passar utmärkt att dricka till desserter, som apéritif eller som sällskapsvin. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Vinet är framställt av druvorna *Silvaner* och *Rivaner* från den 139 hektar stora odlingen *Schlosskapelle* i Burg Layen/Rümmelsheim i nordvästra delen av vindistriktet Nahe. *Weinkellerei A. Schmidt Reuter* är ett dotterbolag till välkända *Josef Friederich Weingüter* i Zell vid Mosel.

Nr 7283

S:t Peter's Himmelreich

Mosel-Saar-Ruwer/Tyskland 1999

Pris 59 kronor/Säljstart 4 augusti

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●



* Ett halvtorr vitt vin från *Moselgoldkellerei* i Zell. Det har en fin gul färg med grönskimrande inslag. Lätt doft med inslag av citrus och petroleum. Smaken är fruktig och behaglig med viss längd. Passar bra att dricka till lätta fiskrätter, skaldjur, pasta och sallader. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Vinet framställs av *Riesling*-, *Kerner*- och *Müller-Thurgau*-druvor från mindre odlare i Moseldalen. *Moselgoldkellerei* är ett dotterbolag till välkända *Friederich Weingüter* i Zell vid Mosel, som levererar flera populära viner till Systembolaget – exempelvis *S:t Peter Spätlese*, *Dreams*, *Sweet Dreams* och *Blue Moon*.

Nr 7284

Desire QbA

Tyskland 2000/Pris 59 kronor/Säljstart 4 augusti

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●



* Halvtorr vitt vin från *Marienkeller* i Zell i Tyskland. Det har en fin gul färg, rik doft med inslag av exotiska frukter. Smaken är mineralrik med viss krydda. Passar utmärkt att dricka till fisk och skaldjur, sallader, desserter och som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Desire framställs på tre sorters druvor: *Silvaner* som ger mineralkaraktär, den reaktivt ovanliga *Huxelrebe* som ger grundvinskaraktär och *Morio-Muskat* som ger doften. *Marienkeller* är ett dotterbolag till *Josef Friederich Weingüter* i Zell i Moseldalen.



Medverkade på Vinordic: Thomas och Carina Geijer från Lodhian Distillery i Ludvika, José Carneiro från Wiese & Krohn i Portugal samt Patrick d'Aulan från GAM Audy i Bordeaux.

26 616 kom till Vinordic

* Granqvist Vinagentur gjorde sin största mässatsning någonsin i samband med *Vinordic* på Stockholmsmässan i Älvsjö i mars. Ett trettioal representanter från företagets vin- och spritleverantörer fanns på plats i den stora montern och bjöd intresserade besökare på smakprover.

– Självklart vill vi synas så mycket som möjligt och *Vinordic* är tveklöst Nordens största vinhändelse, summerar **Lennart Granqvist**. Men nästa gång skulle vi gärna se att konsumentdagarna läggs på en fredag eller lördag, det skulle locka betydligt fler besökare till mässan.

Under de fyra mäsddagarna kom 26 616 besökare, vilket faktiskt är en minskning på 10 procent jämfört med förra *Vinordic*.

Bland de leverantörer som fanns på plats i Granqvists mässmonter syntes **Gerhard Brandner** från Winzerverein Deidesheim i Pfalz, **Yvan Furstoss** från Cave Vinicole Kientzheim-Kaysersberg i Alsace, **Jean-Christophe Meyrou** och **Patrick d'Aulan** från vingrossisten GAM Audy i Bordeaux.

Där fanns portugiserna **Rui Riberiro** från Caves Arcos do Rei och **José Carneiro** från portvinshuset Wiese och Krohn. Här fanns de svenska whiskyproducenterna **Thomas** och **Carina Geijer** från Lodhian Distillery i Ludvika och ungerska vingrossisten **Marta Elekes** (som porträtterades i förra numret av *Vinfo*). Italien representerades av bland andra **Cristina Sintich** från Primosic och **Marco Bonfante**.

Franska toppviner till riddar Arns ära

* **Arn Magnusson**, den medeltida korsriddaren som är huvudfigur i **Jan Guillous** böcker, håller på att nå något av kultstatus i Västergötland. En lång rad arrangemang med Arntema kommer att förgylla sommaren för såväl västgötar som turister.

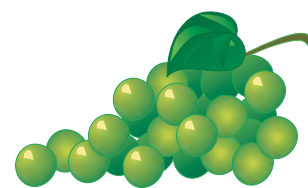
Givetvis drack riddar Arn vin och till hans ära finns de fyra Arnvinerna, utvalda av Jan Guillou. De levereras av GAM Audy, Granqvist Vinagenturs samarbetspartner i Bordeaux.

Två viner är vita: **Cecilia Blanca 2000**, framställt på Picpoul-druvor från Languedoc-Roussillon (Nr 85236, pris 69 kr) och **Arn de Gothia Blanc 2000**, som består av Sauvignon Blanc och Sémillon från Graves i Bordeaux (Nr 85235, 125 kr).

De andra två är röda: **Arn de Gothia Rouge 1998**, som kommer från Fronsac i Bordeaux och till 100 procent består av Merlot (Nr 85231, 125 kr) samt **Cecilia Rosa 1999**, framställt till lika delar av druvarna Carignan, Grenache och Syrah (Nr 85230, pris 69 kr). Vinerna finns i Systembolagets beställningssortiment, räkna med en veckas leveranstid.



BILDER: KARINA NOORK



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

Annonsbokning:
Karina Noork
karina.noork@koncis.se
Telefon 0704-13 26 26

Vinfo produceras av
Koncis Affärsinformation
Telefon 0500-43 55 10

Tryckt i Vikmanshyttan 2003
av Hedemora Grafiska AB.

ADRESSÄNDRING?

Ring Granqvist Vinagentur,
telefon 0502-148 88 eller
mejla: info@granqvist-vin.se

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

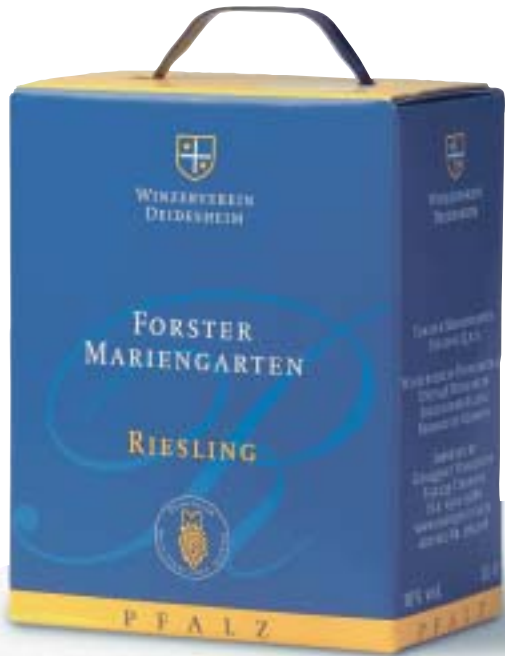
Norska marknaden:
Granqvist Vinagentur
(Lennart Grimsholm)
Grimsholmen 203
311 92 Falkenberg
Telefon 0346-500 22
Fax 0346-500 24
lennart.grimsholm@
granqvist-vin.se



Granqvist Vinagentur är medlem i
Sprit- och Vinleverantörsföreningen

BPORTO
BETALT

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



Praktiskt sommarvin bland de bästa i box

* **Forster Mariengarten Riesling** är ett av de fem bästa vinerna i Bag-in-box på Systembolaget just nu, enligt *Anders Röttorp*, som skriver om vin i Dagens

Industri. Det halvtorra vita vinet från vinkooperativet i *Deidesheim* i Pfalz i sydvästra Tyskland, är ett perfekt sommarvin som passar bra bland annat till sallader, fisk och skaldjur. Det har frisk doft med druvkaraktär, aromatisk smak med inslag av mandel och fläder.

Deidesheim har blivit ett populärt resmål för svenska vinvänner sedan föreningen *Munskänkarna* utsåg den idylliska orten till årets vinby 2002. Antalet svenska besökare slog rekord under fjolåret och många lär resa dit även i år.

Forster Mariengarten i praktisk 3-liters box kostar 199 kr (nr 5844-08). Finns även i helflaska (nr 5844, pris 59 kr), och i halvflaska (nr 5844-02, pris 37 kr).



Räkfisket firar 100 år med eget vin

* Färska räkor och vitt vin är en säker kombination – speciellt i år när det svenska räkfisket fyller 100 år. Det var hösten 1902 som räkfisket drogs igång på prov utför Strömstad i norra Bohuslän. Under 1903 kom det att ta fart på allvar. Som en del av firandet lanserar Granqvist Vinagentur i samarbete med Strömstads kommun **Pandalus Partner**, ett vitt vin som passar extra bra till räkor.

Pandalus Partner är egentligen en **Ruppertsberger Riesling Kabinett** från **Winzerverein Deidesheim** i Pfalz i Tyskland. Vinet har en finstämd doft med inslag av citrus och petroleum. Smaken är välbalanserad med mycket frukt och bra syra. Det finns i beställningssortimentet. **Nr 86731, pris 69 kr.**



BILDER: MIKAEL LJUNGSTROM OCH STRÖMSTADS KOMMUN

Fruktigt och smakrikt från Piemonte

* I landet vid bergets fot, det vill säga *Piemonte*, för *Marco Bonfante* sin familjs gamla vinodlartraditioner vidare. Piemonte är en av de mest välmående regionerna i Italien och såväl maten som vinet är sedan århundranden av högsta klass. Den vanligaste druvan är *Barbera*, som ger fruktiga, sträva och kraftiga viner. Prova gärna **Menego Barbera d'Asti Superiore 1997** från Marco Bonfante. Det har en rubinröd färg, fruktig och finstämd doft med inslag av ek. Smaken är frisk och fruktig med inslag av vanilj, fat och svarta vinbär. Vinet, som har lagrats i 225-liters ekfat, passar bra till kraftiga kötträtter, grillat, pasta med kraftiga såser och lagrade hårdostar, till exempel *Parmesan*. Nr 84777, pris 129 kr (beställningssortimentet).

Bricco Ross Gavi di Gavi 1999 är ett av Marco Bonfantes torra vita viner. Färgen är halmgul med gröna inslag, frisk och fruktig doft med ton av kamomill. Smaken är delikat med inslag av vanilj och lång eftersmak. Utmärkt till fisk och skaldjur, pasta samt lättare kötträtter. Nr 84759, pris 139 kr (beställningssortimentet).

