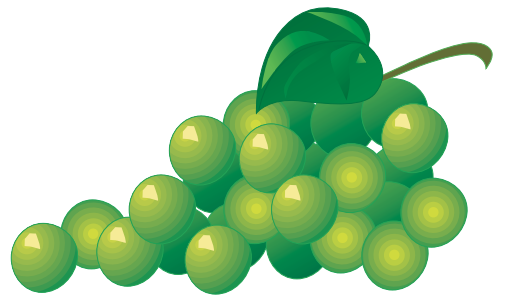


vinfo



NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 28 * SEPTEMBER 2003

Så väljer du rätt glas till vinet

* Med rätt glas blir vinupplevelsen ännu större. Glastillverkarna satsar nu på speciella vinnjutarglas, som skapats för att framhäva vinets doft och smak. Vinfo ger vägledning i konsten att välja rätt glas till vinet.

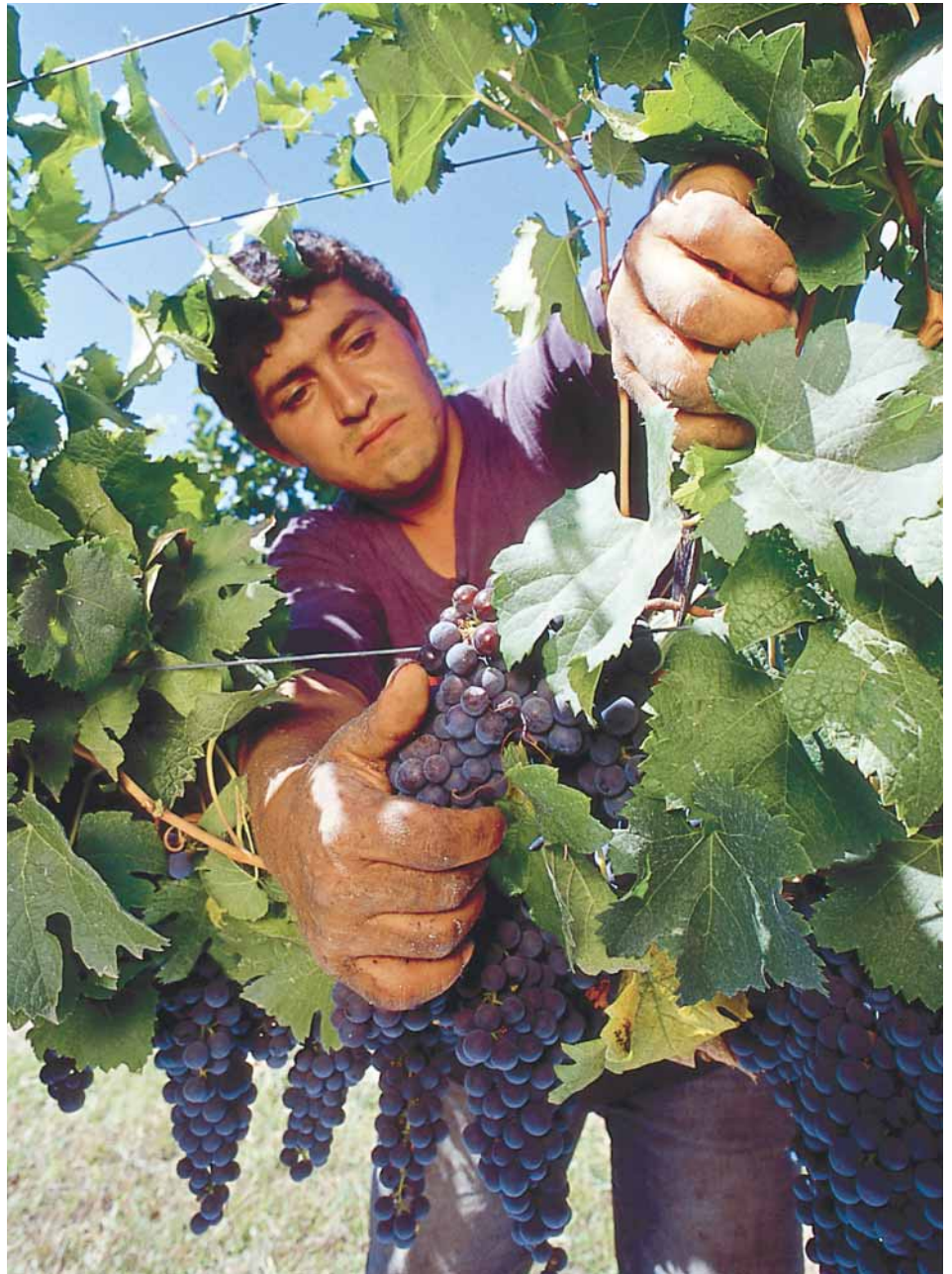
► SE SIDAN 8



Rekordmånga nya viner i höst

* Det blir en fin vinhöst! Granqvist Vinagentur lanserar inte mindre än 15 nya viner på Systembolaget. En av de intressanta nyheterna är ett vin från *Attila Gere*, ansedd som en av Ungerns främsta vinmakare.

► SE SIDORNA 10-13



En italienare från Uruguay

Familjen Toscaninis viner kommer till Sverige * Sidan 4

Kloster Eberbach i alla Systembutiker

* Nu finns **Kloster Eberbach Riesling Spätlese 1999** i alla Systembolagets 420 butiker. Vinet har en stor doft med inslag av citrus, honung och petroleum. Smaken är lång och fin, bra balans mellan

sötma och syra. Det passar bra att dricka som apéritif, till pasta, milda ostar, kyckling, kalvkött och skaldjursrätter. Nr 6257, pris 89 kr.

Klostret levererar även en **Riesling Kabinett 2001**, som passar utmärkt bland annat till asiatiska och vegetariska rätter, ljust kött och fisk. Nr 5810, pris 79 kr.

Kloster Eberbach, grundat år 1135, ligger i Rheingau i sydvästra Tyskland och är en av Tysklands främsta vinproducenter. Sedan mitten av 1990-talet är produktionen helt ekologisk och några kemiska bekämpningsmedel används inte längre i vinodlingarna.



Zum wohl, Schweden! Gerhard Brandner (till vänster) är verkställande direktör för Winzerverein Deidesheim och Bruno Klüpfel är kooperativets vinmakare.

Deidesheim firar 20 år på Systemet

* I år är det 20 år sedan Systembolaget tog in det första vinet från Winzerverein Deidesheim. 18.000 flaskor *Ruppertsberger Linsenbusch Riesling Kabinett* av årgång 1981 hittade snabbt köpare och såldes slut på några veckor. Under de två decennier som gått har vinerna från Deidesheim i Pfalz i sydvästra Tyskland funnit hundratusentals vänner i Sverige.

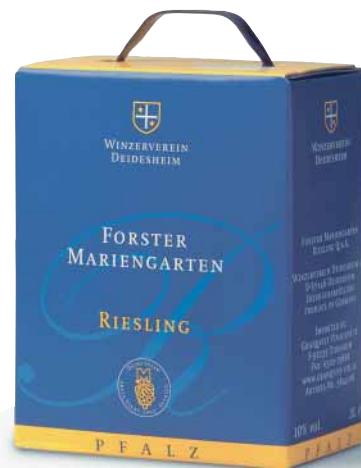
– Under det senaste året har speciellt försäljningen av **Forster Mariengarten Riesling** rusat i höjden, säger *Gerhard Brandner*, VD för Winzerverein Deidesheim.

– Framför allt är det treliters Bag-in-box som säljer bra på Systembolaget. 2002 sålde vi över 100.000 boxar, vilket vi kommer att överträffa med råge i år. Men även flaskversionen är mycket populär.

Det stora svenska intresset för Forster Mariengarten Riesling har fått till följd att vinet inte finns att köpa i Tyskland. Winzerverein Deidesheim levererar nämligen allt sitt vin av den sorten till Sverige!

Lennart Granqvist förmedlade kontakten mellan Winzerverein Deidesheim och det dåvarande inköpsmonopolet *Vin- & Spritcentralen*. När monopolet försvann 1995 tog Granqvist Vinagentur över importen till Sverige.

Forster Mariengarten i Bag-in-box kostar 199 kr (nr 5844-08). Helflaskan kostar 59 kr (nr 5844-01) och halvflaskan 37 kr (nr 5844-02).



Träffa Granqvist på höstens mässor

* I höst kan du träffa Granqvist Vinagentur på några av de populära vin- och matmässorna. Där presenterar vi ett urval av vårt stora sortiment.

Lördagen den 13 september finns vi på **Prowine** i Slagthuset i Malmö.

Söndagen den 28 september är vi på **Fest & Bröllopsmässa** på Elite Plaza Hotel i Göteborg.

Lördagen den 11 oktober medverkar vi på **Borås Vinmässa**, som arrangeras för första gången. Förutom vinprovning blir det seminarier, föredrag och tävlingar med fina priser. För info om tider och biljettbokning, se www.borasvinmassa.se.

Det goda köket arrangeras för femte året på Stockholmsmässan 7–9 november. Granqvist Vinagentur medverkar för tredje gången.

Vi ses!



I snart 100 år har familjen Toscanini odlat vin i Uruguay i Sydamerika. Släktarvet förvaltas numera av tredje och fjärde generationen, som fortfarande håller hårt på traditionerna och de höga kvalitetskraven. I höst lanseras Toscanini Merlot på Systemet.

Toscanini sätter Uruguay på kartan

Uruguay, med en yta stor som Svealand och Götaland, är visserligen ett av världens minsta vinländer med en årsproduktion på endast cirka 900 000 hektoliter, vilket motsvarar knappt hälften av till exempel Österrikes eller blott en sextiondedel av Frankrikes gigantiska produktion.

Men förutsättningarna för vinodling är icke desto mindre goda. Landet ligger i övergången mellan det brasilianska slättlandet och Argentinas Pampas, på samma breddgrad som de bästa odlingsområdena i Argentina, Chile, Sydafrika och Australien.

Sydeuropeiska immigranter

Det var i slutet av 1800-talet som de första vingårdarna anlades av sydeuropeiska immigranter som lockats att söka lyckan i Uruguay. Bland dessa nybyggare fanns även *Juan Toscanini* och hustrun *Maria Bianchi*, som flyttat från den

italienska kuststaden Genua till Canelon Chico, cirka tre mil norr om huvudstaden Montevideo, 1894.

Canelon Chico ligger i södra Uruguay, i ett område som har perfekta förutsättningar för vinodling: porös, kalkrik jord och mildt kustklimat nära Atlanten och floden Rio de Plata. Årsmedeltemperaturen är behagliga 16,9 grader.

Startade med 4 200 liter vin

Efter några år som lantarbetare startade Juan Toscanini en egen vingård 1908. Första året producerades 4 200 liter vin som såldes under namnet *La Fuente*. Under det gångna seklet har vingården utvecklats successivt och tillhör i dag en av Uruguays tio största med en areal på cirka 75 hektar. Tillverkningsvolymen uppgår till 400 000–500 000 flaskor kvalitetsvin per år, förutom cirka 1,5 miljoner liter enklare bordsvin.

– Visst har vi fått konkurrens från många andra duktiga vinmakare i Uru-

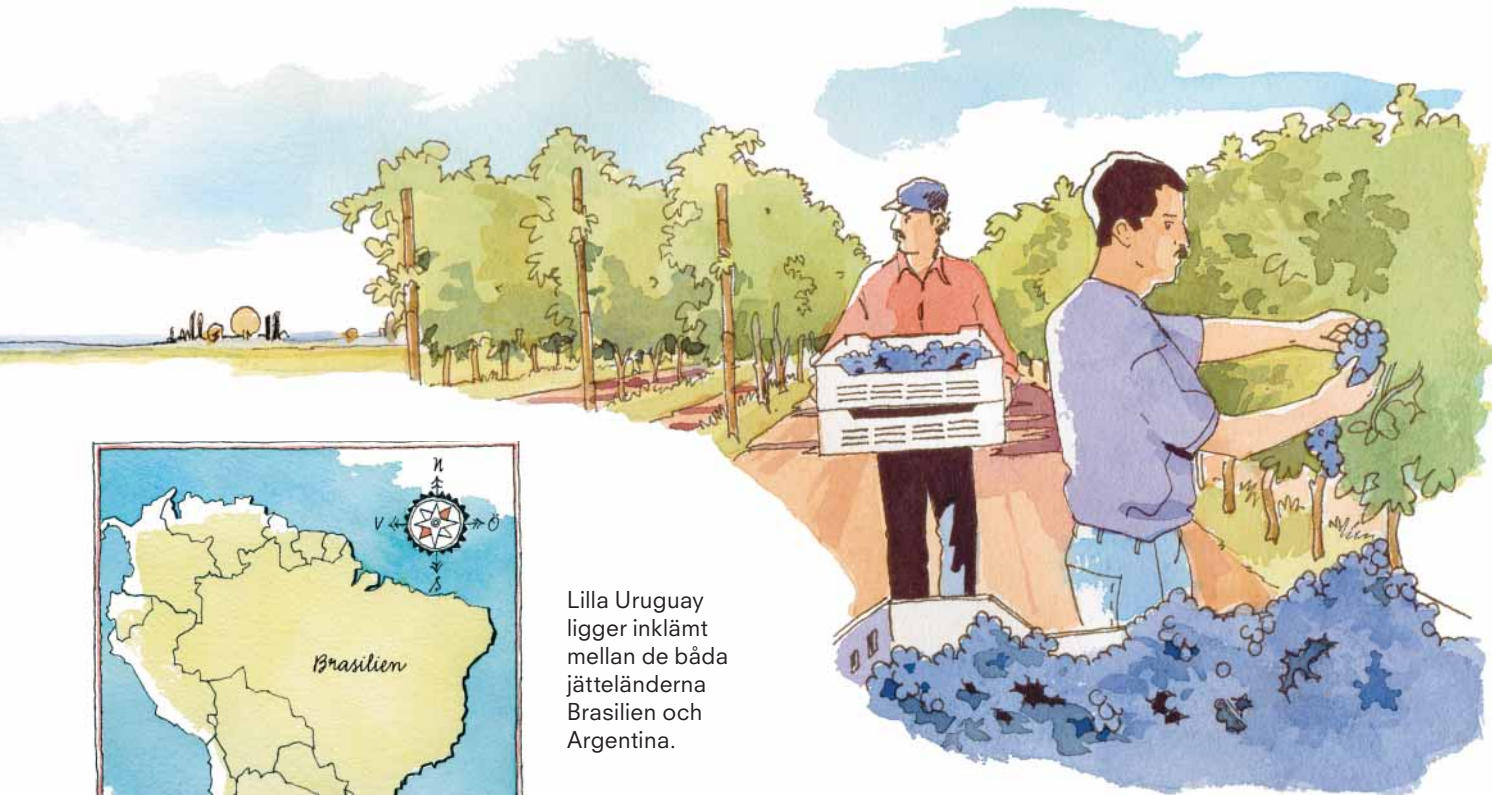
guay, men det sporrar oss bara att bli bättre och bättre. Glädjande nog har efterfrågan på våra viner stadigt ökat år efter år, inte minst på exportmarknaden, säger *Andres Toscanini*.

En av de nya marknader som Toscanini tagit steget in på är den svenska, där vineriet nyligen lanserat sin Merlot av årgång 2000 på Systembolaget.

– I vår affärsfilosofi ingår att satsa på marknader som har en intresserad och kräsen vinpublik, vilket av allt att döma tycks känneteckna den svenska, säger *Andres Toscanini*.

Drivs av tredje generationen

Nästan 100 år efter starten har Toscanini utvecklats till ett modernt företag, även om traditionerna fortfarande väger tungt. Företaget ägs numera av tredje generationen Toscanini och leds av bröderna *Nelson*, *Jorge* och *Pedro*. En fjärde generation är på väg in och finns redan på plats på olika poster i företaget: *Caro-*



Lilla Uruguay ligger inklämt mellan de båda jätteländerna Brasilien och Argentina.

Tannat är den vanligaste druvan i Toscaninis vingårdar. Den är typisk för Uruguay och ger mörkröda, tanninrika viner med bra lagringspotential. Här förekommer även klassiska druvsorter som *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Syrah*, *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc* och *Semillón*. Efter skörden tas druvorna om hand för pressning och jäsnings under temperaturkontroll samt buteljering under sterila förhållanden.

Vinrankor från Frankrike

För att ytterligare höja kvaliteten gjordes en omfattande restaurering av vingården i början av 1980-talet. Gamla vinstockar rensades bort och nya högkvalitativa vinrankor köptes in från franska plantskolor.

- I takt med att Uruguay fick ett ökat handelsutbyte med omvärlden blev det ännu viktigare än tidigare att prioritera kvalitet framför kvantitet. Den nya vingården ger visserligen ett lägre skördeuttag, men i gengäld har vi fått druvor med hög koncentration av arom och syra, vilket i sin tur resulterar i högklassiga viner, säger Andres Toscanini.

Det systematiska kvalitetsarbetet har resulterat i flera internationella utmärkelser. Förra året belönades till exempel Toscanini *Tannat* årgång 1999 med guldmedalj vid *The International Wines Contest of Brazil* då 409 viner från elva länder bedömdes.

TEXT: LEO OLSSON

ILLUSTRATIONER: CHRISTINA JONSSON



***Toscanini Merlot 2000** finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Drink det gärna till stekta samt grillade kött- och fiskrätter, hårdost, kraftiga sallader och pastarätter. Nr 6764, pris 75 kronor.

lina är försäljningsansvarig, Pablo praktiserar i vingården och Andres Toscanini arbetar med olika uppdrag i företaget parallellt med sin utbildning i vinkultur och oenologi vid Lincoln University i Nya Zeeland.

- Den bästa garantin för att företaget ska kunna vidareutvecklas och arvet föras vidare till nästa generation är att familjemedlemmarna först skaffar sig nya kunskaper och färdigheter innan man besätter nyckelposter i företaget, betonar Andres Toscanini.

Traditionsenligt har Toscanini en stark känsla för kvalitet. Familjemedlemmarna har till exempel var och en ett direkt ansvar för sin del av vingården för att säkerställa att kraven på stil och kvalitet blir tillgodosedda.

- En hög och jämn kvalitet på slutprodukten grundläggs redan i vingården. Det är därför som vi enbart använder egna druvor i vår produktion, förklarar Andres Toscanini.



Hela ledningen för GAM Audy: Från vänster Ann-Marie Audy, Gérard Neraudau (verkställande direktör) och Patrick d'Aulan.

Négociant

Anrik vinhandelstradition lever vidare i Bordeaux

Vad gör en *négociant*? Begreppet förekommer ofta i samband med franska viner och mer än någon annanstans i Bordeaux där företeelsen *négociant* har en lång tradition. Men hur arbetar en *négociant* i dag? Vinfo hälsade på hos GAM Audy i Bordeaux, som levererar ett flertal viner till Granqvist Vinagentur.

- Förr i tiden hade vinbönderna ingen struktur för att sälja sina viner, berättar *Gérard Neraudau*, verkställande direktör för GAM Audy. De var rena jordbrukare och sålde sitt vin efter jäsningsen till vinfirmor som lagrade och buteljerade vinet. Dessa firmor hade sina kontor och källare mitt inne i Bordeaux, på den legendariska *Quai des Chartrons*. Här träffade de kunder och gjorde affärer och vinbonden var det egentligen ingen som brydde sig om. All försäljning gick genom en *négociant*.

Men med åren skedde förändringar. Slotten började själva buteljera sina viner och så småningom blev vinbonden en person som vinjournalisterna började

intressera sig för. Strålkastarljuset flyttades mer och mer över från *négociant*-firman till vinslotted självt.

Men *négociant*-firman har fortfarande en viktig funktion att fylla. De stora slotten, framför allt i Médoc, vill sköta all sin försäljning genom en *négociant*. Men vi gör så mycket mer än att bara vara mellanhand mellan slott och kund, menar *Gérard Neraudau*.

"En mosaik av olika aktiviteter"

- Vårt yrke är lite av en mosaik av olika aktiviteter. Vi hjälper till exempel mindre slott med marknadsföring och försäljning - dessa slott säljer ju inte sig själva som Grand Cru Classé-slott, säger han.

- Många av våra producenter arbetar vi med sedan lång tid tillbaka, men på kunders begäran letar vi också upp slott och viner i Bordeaux och övriga Frankrike som passar deras önskemål. Här är det viktigt att vi gör ett noggrant urval och har en sträng kontroll och provsmakning av det vi erbjuder. Kvaliteten på vinerna måste hållas konstant.

En del *négocianter* köper upp druvor och blandar till sitt eget vin som de säljer under ett visst märke (till exempel Mouton-Cadet). Denna verksamhet har dock GAM Audy inte gett sig in i.

Att en *négociant* har egna slott är inte ovanligt. Så även GAM Audy. Firman ägs i dag av två familjer: familjen Audy, som har bott och odlat vin sedan slutet av 1800-talet på *Château Jonqueyres* i Entre-deux-Mers, och familjen d'Aulan.

Kvaliteten förbättrades avsevärt när *Georges Audys* dotter *Anne-Marie* gifte sig med *Jean-Michel Arcaute* i början av 1980-talet. *Jean-Michel* (som avled i en olycka 2001) var en talangfull vinmakare som fick upp familjen Audys vinslott - förutom *Jonqueyres* även *Château Clinet* och *Château La Croix du Casse* i Pomerol - till nya höjder.

Sydamerika och Ungern

Andra delar av världen lockade och det var på dessa resor *Jean-Michel Arcaute* blev bekant med *Patrick d'Aulan*, också han på jakt efter nya utmaningar efter att hans far 1988 sålt familjens champagnefirma *Piper-Heidsieck*. Tillsammans förvärvade de *Alta Vista* i Mendoza i Argentina 1998, *Château Sansonnet* i Saint Emilion samma år och *Château Dereszla* i Tokaj året efter.

- Vi ser oss som pionjärer i Ungern och Argentina, säger *Patrick d'Aulan*. Och det tillför dessutom mycket att ha vingårdar i olika länder. Varje vingård har sin egen vinmakare men det sker ett stort utbyte av erfarenheter gårdarna emellan, något som utan tvekan främjar kvaliteten på vinerna.

TEXT BRITT KARLSSON/FOTO PER KARLSSON

Rätt glas gör vinet



Välj rätt glas till vinet så blir vinupplevelsen ännu större. Rätt glas underlättar syresättningen av vinet och frigör doft- och smakämnen.

Vin är en komplex dryck, som innehåller mer än 500 olika ämnen som tillsammans ger vinet dess karaktär. Men för att göra vinet rättvisa räcker det inte att använda munnen. Våra smaklökar på tungan förmår endast att urskilja grundsmakerna sött, salt, surt och beskt.

- Alla andra smaknyanser kräver luktsinnets medverkan. Därför är det nödvändigt att använda ett glas som stimulerar både vårt smak- och luktsinne, säger *Johan Linde*, varumärkesansvarig på Rörstrand, som i fjol lanserade tre olika vinglasserier som utvecklats för att förstärka vinupplevelsen.

Lättast snurra tulpanformat

För att känna doften är det viktigt att vinet snurras i glaset. När vinet roterar tillförs syre, som i sin tur får doft- och smakämnen att frigöras.

Lättast snurras vinet i ett tulpanformat glas eftersom dofterna koncentreras och stannar kvar längre i ett glas som har smalare öppning än botten. Tänk på att endast fylla glaset till en tredjedel så att det finns en luftkudde kvar över vinet. Dels för att undvika att vinet skvätter ut över kanten när det snurras, dels för att mera luft då kan komma i kontakt med vinet.

Färgade glas eller glas med dekorativa gravyrer är heller ingenting som rekommenderas. Glaset ska vara ofärgat för att man ska kunna studera nyansen på vinet och avgöra vinets mognadsgrad.

- Det finns ingen anledning att använda ett glas för vinprovningen och ett annat för måltiden. Ett bra vinglas förhöjer upplevelsen av vinet vid alla tillfällen, konstaterar *Lennart Granqvist* på Granqvist Vinagentur.

En som ingående studerat glasets betydelse för vinet är formgivaren *Erika Lagerbielke* på Orrefors, som tillsammans med vinkännaren *Bengt Göran Kronstam* utvecklat Difference, en serie

Ett bra vinglas ska vara ofärgat för att man ska kunna studera vinets nyans och avgöra vinets mognadsgrad. Dekorativa glas med gravyrer bör undvikas.

godare

"vinnjutarglas" som framför allt skapats för att framhäva vinets doft och smak.

- För oss har möjligheten att uppleva vinet varit det centrala. Det innebär till exempel att öppningen i glaset gjorts lite smalare för att bättre behålla doft och smak, men att man i gengäld kanske måste höja armen och böja nacken lite mer när man använder dem, förklarar hon.

Glas för sju smaktyper

I serien ingår totalt sju glas för sju olika smaktyper. Vid formgivningen av till exempel de två olika rödvinsglasen har man utgått från vinets mognadsgrad. Anledningen är att det finns en avgörande doft- och smakskillnad mellan de viner som framställts för att drickas unga och de som ska mogna under ett antal år.

- Glaset för exempelvis mogna, röda viner är lägre och vidare för att vinet ska komma närmare näsan och dofterna ledas rakt in i näsborrarna. Med åren blir doften allt mer komplex, men även svagare. Vissa doftämnen är också mindre lättflyktiga och lägger sig nära vinytan, konstaterar hon.

Erika Lagerbielke varnar ändå för att se på vinet alltför vetenskapligt. Att dricka vin ska först och främst vara ett trevligt nöje.

- Det är ingen katastrof om man inte tar "rätt" glas. Ändå är det ingen tvekan om att optimal form på glaset ännu bättre framhäver den typiska karaktären på vinet och ger vinupplevelsen en extra dimension.

TEXT LEO OLSSON/FOTO KARINA NOORK



BILD: LENA KOLLER

Erika Lagerbielke, formgivare på Orrefors, har noga studerat glasets betydelse för vinet.



Difference Mature från Orrefors, design Erika Lagerbielke.

Sveriges mest sålda single malt whisky.

Elegant, fruktig smak med viss rökighet, liten fatton och inslag av honung. Drumguish Single Highland Malt från Speyside i de skotska högländerna är den mest sålda single maltwhiskyn på Systembolaget just nu.

Nr 278-01, 259 kr.
Nr 278-02, 139 kr.

Speyside Distillery Co. Ltd, Glasgow.
www.speysidedistillery.co.uk



* AKTUELLT

Granqvist lanserar ungerskt toppvin

* Ungerns mest spännande rödvinsområde är *Villány-Siklós*. Landets mest spännande rödvinproducent heter *Attila Gere* och är verksam i Villány. Den 6 oktober lanserar Granqvist Vinagentur **Gere Villány Kekoporto** på Systembolaget (Nr 2994, pris 100 kr).

Attila Gere arbetade i skogen när det ungerska samhället bröt samman i slutet på 1980-talet. Vinintresset kom från svärfar som gjort vin till husbehov i alla tider. Ett glas Kekoporto direkt från fatet öppnade ögonen för den öldrickande blivande svärsonen. Efter giftermålet 1978 började Attila Gere göra lite vin på köpta druvor. 1986 gav han sig på att buteljera och sälja en del av vinet och i det kaos som rådde i Ungern vid den tiden lämnade han arbetet i skogen. Istället bestämde han sig för att försöka satsa på vinnaringen i kombination med ett litet gästhus i anslutning till hemmet.

Han startade med en halv hektar och efter mycket slit och god övertalningsförmåga äger Attila Gere i dag själv 40 hektar i de bästa lägena. 28 hektar är planterade och förser vineriet med druvor. Nyplanteringarna garanterar fram-



Attila Gere bland ekfaten i sin vinkällare.

tiden och behovet att köpa druvor finns inte längre. Attila Gere arbetar med extremt låg avkastning, dels genom mycket tätplanterade stockar (7 200 per hektar), dels genom noggrann "grön" skörd, där man plockar bort klasar från vinrankorna för att begränsa skördeuttaget till sex, sju druvklasor per stock.

Druvsorterna är traditionella ungerska som *Kékfrankos*, *Kekoporto*, men framför allt de internationella *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc* och *Merlot*.

En ny vinanläggning stod klar 2002. Allt är i toppmodernt skick och redo för höstens skörd. Ekfatskällaren är välfylld med nya ekfat, de flesta av ungersk ek från Tokaj och Semplénbergen. Allt är dimensionerat för en maximal produktion av 200 000 flaskor per år. Mer vill han inte göra av kvalitetsskäl.

- Det räcker för att hålla mig sysselsatt, växer vi för mycket är det lätt att tappa fokus. Jag fyller snart 50 och har äntligen kontroll över verksamheten, nu gäller det att inte tappa fotfästet.

- Det viktigaste är att få mina medhjälpare att förstå hur viktigt det är med noggrannhet i vingården. Alltifrån beskärning till skörd måste ske med rätt inställning och mitt jobb är att ständigt mata dem med den känslan. Gör vi bättre vin än andra så lever vi alla bättre!

Attila Gere tar ut förhållandevis höga priser för sina viner om man jämför med andra ungerska producenter. I internationellt perspektiv är de däremot ännu löjligt billiga, så passa på nu när Attila, liksom sin namne hunnerhövdingen, påbörjat sitt erövringståg i vinvärlden med sina fantastiska viner!

TEXT OCH BILD **CLAES LÖFGREN**

Nyheter i din Systembutik

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



Beato Nuno Tinto



Rüdesh. Rosengarten



Toscanini Merlot



Reserva Tawny Port



Valdadorna Douro

Nr 2661

Beato Nuno Tinto

Ribatejo/Portugal

Pris 60 kronor/Säljstart 1 september
Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från Antonio Gomes Vieira & Filhos och Caves Arcos do Rei. Det har en vacker mörkröd färg och fruktig doft med inslag av kryddor. Fruktig, lite kärv smak med bra balans. Passar bra till grillat och stekt kött, pastarätter och matiga sallader. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader.

Vinet består till lika delar av druvarna Tinta Roriz och Trincadeira, som vuxit i Antonio Gomes Vieira & Filhos vindodlingar utanför Sao Mamede i distriktet Ribatejo, norr om Lissabon.

Nr 6764

Toscanini Merlot

Costal Region/Uruguay 2000

Pris 75 kronor/Säljstart 1 september
Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Medelfylligt rödvin från Juan Toscanini e Hijos i Canelon Chico i Uruguay. Det har en djupröd färg, intensiv doft med stort inslag av frukt och örter. Smaken är välbalanserad, rund och mjuk med mycket frukt. Passar till stekta samt grillade kött- och fiskrätter, kraftigare sallader, hårdostar och pastarätter. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Det här är det första vinet från Uruguay som Granqvist Vinagentur lanserar på Systembolaget. Se även reportaget om Toscanini påsidorna 4 och 5!

Nr 7582

Valdadorna Douro DOC

Tras-os-Montes, Douro/Portugal 2002

Pris 61 kronor/Säljstart 1 september
Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett torrt vitt vin från Caves de Murca och Caves Arcos do Rei. Det har en ljusgul färg med gröna inslag, frisk doft med inslag av frukter. Smaken är lätt och ungdomlig med inslag av äpplen och citrus. Passar bra som entrédrink, till fisk- och skaldjursrätter, sallader samt vitmöglostar. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

De vita vinerna från Douro är friska och ungdomliga. De bör dessutom drickas väl kylta och gärna öppnas någon timma innan serveringen.

Nr 6000

Rüdesheimer Rosengarten

Nahe/Tyskland 2002

Pris 59 kronor/Säljstart 1 september
Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Halvtorrt vitt vin från Nahe-Winzer i Bretzenheim i sydvästra Tyskland. Det har en ljusgul färg, finstämd doft med inslag av exotiska frukter. Smaken är fruktig med bra längd och liten sötma. Passar som apéritif, till asiatiska rätter, sallader, kyckling och räkor. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

Rüdesheimer Rosengarten är ett så kallat Grosslage, det vill säga en stor vindodling som delas av många vinbönder. Detta vin är framställt av druvarna Riesling, Silvaner och Miller-Thurgau.

Nr 7368

Governador Reserva Tawny Port

Trás-os-Montes, Porto/Portugal

Pris 129 kronor/Säljstart 1 september
Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett fylligt portvin från Wiese & Krohn i Porto i Portugal. Det har en mörkbrun färg, doft med ton av nötter, russin och fikon. Söt och fyllig smak, druvig med koncentrerad frukt. Passar bra att dricka till nötter, frukt, bakverk, desserter, brylépudding och ostar. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

Portvin framställs genom att jäsningsprocessen stoppas då en tillsats av vinsprit hålls i den jäsande musten. De vanligaste druvarna är Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cão och Tinta Franca.

Sista chansen köpa ungersk Merlot

* Den 31 oktober försvinner tyvärr Szekszárdi Merlot 1997 från Systembolaget. Just nu säljs de sista flaskorna av detta prisvärda, medelfylliga rödvin från Ungern.

Szekszardi Merlot, som levereras av vingrossisten Vinoteka, har rubinröd färg, stor fruktig doft med ton av ek. Smaken är välbalanserad med inslag av mörka bär och vanilj. Det passar bra till kryddiga rätter med fläsk- eller nötkött, helst grillat. Passar även bra till stekt fisk. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. **Nr 2916, pris 69 kr.**



Gere Villány Kekoportó



Chardonnay "Desto"



Wehlener Sonnenuhr



Erdener Treppchen



Porto Krohn Colheita



Senhora de Alcamé

Nr 2994

Gere Villány Kekoportó

Villány/Ungern 2002

Pris 100 kronor/Säljstart 6 oktober

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Medelfylligt rödvin från vinprofilen *Attila Gere* i Villány i Ungern. Det har en ljusröd färg, fruktig och finstämd doft. Smaken är frisk och fruktig med bra avslutning. Passar utmärkt till lättare maträtter med stekt och grillat kött, sallader, pasta och hårdost. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

Attila Gere är en av Ungerns ledande vinmakare. Han samarbetar sedan en tid med GAM Audy, som levererar viner från ett flertal olika länder till Granqvist Vinagentur. Distriktet Villány-Siklós ligger i södra Ungern nära gränsen till Kroatien. Druvan *Kekoportó* odlas även i tyskspråkiga länder, där den går under namnet *Blauer Portugieser*.

Nr 12690

Chardonnay "Desto" IGT

Veneto/Italien 2002

Pris 89 kronor/Säljstart 6 oktober

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Tinazzi Eugenio & Figli* i Veneto i Italien. Det har en ljusgul färg med gröna inslag. Frisk doft med ton av citrus. Ung och frisk smak med ton av äpple, päron och citrus. Passar bra att dricka som apéritif, till fisk- och skaldjursrätter, ljust kött, kyckling och sallader. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

Tinazzi, som ligger i Cavaion de Veronese i närheten av Bardolino vid Gardasjön, grundades 1968 och drivs av bröderna *Gian Andrea* och *Gabriele Tinazzi*. De har satsat stort på att höja kvaliteten på sin vinproduktion och framställer nu viner av högsta klass. I augusti lanserades *Ca' de Rocchi Merlot* i ordinarie sortimentet. Nr 22277, pris 89 kronor.

Nr 7219

Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese

Mosel-Saar-Ruwer/Tyskland 1982

Pris 169 kronor/Säljstart 6 oktober

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett halvtorrt vitt vin från *Weingut Dr. Loosen* i Bernkastel-Kues i sydvästra Tyskland. Det har en vackert guldgul färg med gröna inslag, aromatisk doft med ton av krusbär, aprikos, gröna äpplen och petroleum. Smaken är medelfyllig, frisk och fruktig med inslag av krusbär och gröna äpplen. Passar bra som apéritif, till fisk- och skaldjursrätter, sallader, ljust kött samt blå- och grönmögelostar. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan sparas i minst 10 år.

Weingut Dr. Loosen drivs av eldsjelen och toppvinmakaren *Ernst Loosen*, som 2001 utsågs till *Årets Vinmakare* i Tyskland av tidskriften *Gault Millau*.

Nr 7207

Erdener Treppchen Riesling Spätlese

Mosel-Saar-Ruwer/Tyskland 1981

Pris 109 kronor/Säljstart 6 oktober

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett halvtorrt vitt vin från *Weingut Dr. Loosen* i Bernkastel-Kues i sydvästra Tyskland. Det har en fin guldgul färg med gröna inslag och en aromatisk doft med ton av krusbär, aprikos, gröna äpplen och petroleum. Medelfyllig, frisk och fruktig smak med inslag av krusbär och gröna äpplen. Passar bra som apéritif, till fisk- och skaldjursrätter, sallader, ljust kött samt blå- och grönmögelostar. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan sparas i minst 10 år.

Ernst Loosen förespråkar begreppet *Terroir* och anser att gynnsamma markegenskaper och solexponering i kombination med vinstockarnas ålder är mycket viktigare för vinet kvalitativt än druvkvalitet och modern teknik.

Nr 7839

Porto Krohn Colheita

Trás-os-Montes, Porto/Portugal 1960

Pris 649 kronor/Säljstart 6 oktober

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett fylligt portvin från *Wiese & Krohn* i Porto i Portugal. Det har en mörkbrun färg, doft med ton av nötter, russin och fikon. Söt och fyllig smak, druvig med koncentrerad frukt. Passar bra att dricka till nötter, frukt, bakverk, desserter, brylépudding och ostar. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

Portvin framställs genom att jäsplassen stoppas då en tillsats av vinsprit hålls i den jäsende musten. De vanligaste druvorna är *Tinta Roriz*, *Tinta Barroca*, *Tinta Cão* och *Tinta Franca*. Colheita är en single harvestad Tawny som får mogna på fat i minst sju år innan försäljning. Vinet är hållbart och kan avnjutas lång tid efter att buteljen öppnats.

Nr 12823

Senhora de Alcamé

Beiras/Portugal

Pris 61 kronor/Säljstart 3 november

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Companhia das Lezírias* och *Caves Arcos do Rei*. Det har en ljusgul färg med gröna inslag, frisk och fruktig doft med ton av gröna äpplen. Smaken är välbalanserad, frisk och fruktig. Passar bra som apéritif, till fisk- och skaldjursrätter, sallader, pasta och ljust kött. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

Vinet, som inte vinner på lagring och ska drickas ungt och friskt, består av tre olika druvsorter: *Encruzado*, *Bical* och *Cercial*. Det produceras av *Companhia das Lezírias* i Samora Correia i distriktet Beiras och levereras till Granqvist av *Caves Arcos do Rei*. Utöver sina egna viner från Dão-området köper de in och buteljerar viner från ett nätverk av duktiga odlare runt om i Portugal.



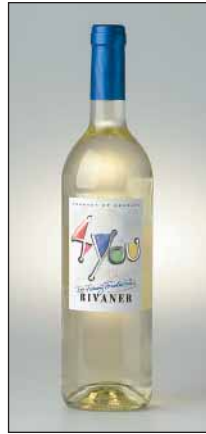
Muscadet



Rüdesheim Berg



Hidden River



4 YOU Rivaner

Nr 4187

Clos S:t Vincent Rongeres Muscadet Sèvre et Maine

Loire, Muscadet/Frankrike 2002

Pris 75 kronor/Säljstart 3 november

Fyllighet ● Sötma ○ Fruktsyra ●

* Torrt vitt vin från *Domaine Provost & Fils* i Le Landreau i Loiredalen. Det har en ljusgul färg med gröna inslag, uttrycksfull och generös doft med ton av exotiska frukter, citrusfrukt och päron. Smaken är ungdomlig, frisk och aromatisk. Passar utmärkt att avnjuta som en frisk apéritif, till skaldjur, fisk, ostron och vitmögelostrar. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Vinet är framställt av *Melon de Bourgogne*-druvor, som vuxit i de 22 hektar stora odlingarna hos *Domaine de Provost & Fils*. Det har fått ett flertal hedersutmärkelser, bland annat av *Le Guide Hachettes de Vins*.

Nr 6036

Rüdesheim Berg Schlossberg Riesling Erstes Gewächs

Rheingau/Tyskland, 2001

Pris 199 kronor/Säljstart 3 november

Fyllighet ● Sötma ○ Fruktsyra ●

* Torrt vitt vin från *Hessische Staatsweingüter/Kloster Eberbach* i Rheingau i sydvästra Tyskland. Ljus, halmgul färg, stor frisk doft med inslag av aprikos och citrus. Smaken är lång och frisk med finstämd avslutning. Passar utmärkt att dricka till fisk- och skaldjursrätter, kalvkött, fågel och patéer. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Vinet är *Erstes Gewächs*, det vill säga litet skördeuttag som ger mycket hög kvalitet. Kloster Eberbach grundades 1135 av *Bernhard de Clairvaux*. På 1200-talet började munkarna odla vin och i dag anses klostret vara något av det tyska vinets centrum. Det räknas dessutom till en av de bäst bevarade medeltida kyrkliga anläggningarna i Europa.

Nr 7099

Hidden River Riesling Zeltinger Himmelreich

Mosel-Saar-Ruwer/Tyskland, 2002

Pris 53 kronor/Säljstart 3 november

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Halvtorrt vitt vin från *Haus Friederich* i Zell vid Mosel. Det har en ljusgul färg, finstämd doft med inslag av tropisk frukt och aprikos. Frisk smak med frukt, syra och sötma i bra balans. Passar bra att dricka till skaldjur, lättare fiskrätter, sallader eller på egen hand. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

Rieslingdruvorna som det här vinet är framställt av kommer från odlingen *Himmelreich* i Zeltingen, en idyllisk vintort mellan Traben-Trarbach och Bernkastel-Kues i mellersta delen av Moseldalen. *Haus Friederich* ingår i *Friederich Weingüter*, ett anrikt familjeföretag som grundades redan 1794.

Nr 7150

4 YOU Dr. Friederich Rivaner

Mosel-Saar-Ruwer/Tyskland, 2002

Pris 49 kronor/Säljstart 3 november

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett halvtorrt vitt vin från *Dr. Franz Friederich* i Zell i Moseldalen i sydvästra Tyskland. Det har en ljusgul färg, fruktig doft med inslag av mineralton. Välbalanserad och fruktig smak med lite bitterhet i slutet. Passar utmärkt att dricka som apéritif, till fisk- och skaldjursrätter samt lättare sallader. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Rivanerdruvorna som detta vin framställs av kommer från odlingar i mellersta Moseldalen och har köpts in av *Dr. Franz Friederich*, ett dotterbolag till *Friederich Weingüter* i Zell. Rivaner går även under namnet *Miller-Thurgau* och är en av de mest odlade druvorna i Tyskland. Vinet passar bra som matvin men kan även avnjutas på egen hand.

Tysk trio med uppdaterad form

* I augusti lanserade Granqvist Vinagentur tre nya tyska viner från Nahe och Mosel på Systembolaget. När förra numret av *Vinfo* gick till tryck var den slutgiltiga formgivningen av etiketterna till dessa tre viner inte helt klar. Här presenterar vi de tre vinerna på nytt, nu med korrekta etiketter.



Burg Layer Schlosskapelle Spätlese. Nr 7282, pris 60 kr. Halvsött vitt vin från Nahe som passar utmärkt till desserter och som sällskapsvin. Druvor: *Silvaner* och *Rivaner*.

Inside Riesling. Nr 7283, pris 60 kr. Halvtorrt vitt vin från Mosel-Saar-Ruwer som passar bra till skaldjur, lätta fiskrätter, sallader och pasta. (Detta vin kallades S:t Peter Himmelreich i presentationen i *Vinfo*, men fick annat namn vid lanseringen på Systembolaget).



Desire QbA. Nr 7284, pris 60 kr. Halvtorrt vitt vin som passar till fisk- och skaldjur, sallader, desserter och som apéritif. Vinet framställs på tre olika druvor: *Silvaner*, som ger mineralkaraktär, *Huxelrebe* som ger grundvinskaraktär och *Morio-Muskat* som ger doften.



Mistralvinden blåser från Alperna

* I presentationen av *Shiraz*-druvan i förra *Vinfo* insmög sig ett fel vad gäller Mistralvindens riktning. Den blåser från alperna i riktning mot Medelhavet. Det visste redaktionen, men när texten redigerades lyckades vi vända på vindriktningen. *Vinfo* beklagar att det blev fel och tackar de uppmärksamma läsare som hört av sig och påpekat felskrivningen.

Nio nya viner i världsklass från Bourgogne

* I samarbete med **Theis Vine** lanserar Granqvist Vinagentur nio Bourgogneviner i världsklass i Systembolagets beställnings-sortiment. Theis Vine är en av Danmarks mest välrenommerade vinimportörer och har Bourgogne som specialitet.

Från **Domaine Robert Apeau** kommer två viner från åren 1978 och 1985. Domänen har som policy att endast låta mogna viner – som lagrats minst 10 år – lämna vinkällaren. För närvarande finns årgångarna 1976–1992 ute till försäljning.

Övriga sju viner kommer från domänerna **Prieur-Brunet**, **René Monnier**, **Nicolas Rossignol**, **Haegelen-Jayer**, **Francois Lamarche** och **Pierre Damoy**.

Samtliga är små producenter som satsar på högsta kvalitet framför kvantitet.

För priser och artikelnummer, se rubriken "Vin från Frankrike" i sortimentsfoldern. Du som vill ha utförlig information om respektive vin, kontakta Granqvist Vinagentur på telefon 0502-148 88. Se även www.granqvist-vin.se.



BILDER: MIKAEL LJUNGSTRÖM OCH HARTMANN/DWI

Rekordtidig vinskörd tack vare värmen



* Den osannolikt varma sommaren i de europeiska vinländerna kan få till följd att 2003 blir ett av de bästa vinåren någonsin. Samtidigt som spannmåls- och grönsaksodlingar farit riktigt illa i temperaturer som pendlat uppåt 40 grader har vinrankorna trivts desto bättre.

Druvskörden har dessutom kunnat påbörjas flera veckor tidigare än vanligt. I till exempel Pfalz i sydvästra Tyskland plockades de första druvorna redan i mitten av augusti.

Vinerna finns kvar – i beställningssortimentet

* Ibland händer det att viner inte säljer tillräckligt bra för att få vara kvar i Systembolagets ordinarie sortiment. Det betyder dock inte att de har försvunnit från marknaden, de kan mycket väl finnas kvar i det omfattande beställnings Sortimentet.

Här är fem Granqvist-viner som nyligen fått flytta från det ordinarie sortimentet, men som du kan beställa i din Systembutik. Leveranstiden varierar lite beroende på var i landet du bor, men längre än en vecka ska du inte behöva vänta på att få de beställda vinerna.

Champagne Charles Ellnér Sec "Qualité Extra" Nr 86208, pris 189 kr. En halvtorr champagne, rik doft med inslag av brödton, relativt lång smak med fin moussering.

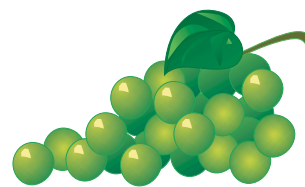
Premiere Sekt, Nr 87077, pris 59 kr. Halvtorr mousserande vin från Tyskland. Det har

en ljusgul färg, doft av frukt och mineral samt fruktig moussering. Ett prisvärt alternativ till dyrare droppar.

Harmonie Riesling Spätlese Dry, Nr 87079, pris 70 kr. Torrt vitt vin från Pfalz i Tyskland. Fin gul färg med grönt skimmer, elegant Rieslingdoft med inslag av aprikos och petroleum. Lång, finstämd smak med bra balans.

Barbera d'Asti Marco Bonfante, Nr 87081, pris 89 kr. Medelfylligt rött vin från Piemonte i Italien. Det har en fruktig och finstämd doft med inslag av körsbär och skogsbär. Frisk och fruktig smak med liten, angenäm bitterhet.

Lomas del Marques Reserva 1996, Nr 87078, pris 119 kr. Medelfylligt rödvin från Rioja i Spanien. Fin röd färg med drag åt terracotta, doft med inslag av ek och svarta vinbär. Lång och harmonisk smak med ton av vanilj.



vinfo

En tidskrift från Granqvist Vinagentur
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm
Telefon 0502-148 88

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist
info@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

B

PORTO
BETALT

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

Rariteter från Speyside

* **Private Cellars** är samlingsnamnet på *Speyside Distillerys* mest exklusiva whiskysortiment. Whiskyn kommer från olika kvalitetsdestillerier i Skottland och finns sedan i våras även att köpa på Systembolaget.

– Private Cellars har fått ett mycket gott mottagande i hela världen, inte minst i Sverige, men även i övriga Europa, Fjärran Östern, Japan och USA, förklarar *Ricky Christie* på Speyside Distillery i Glasgow.

Historien om Private Cellars går tillbaka flera decennier i tiden. Speyside Distillery, som är ett av Skottlands få privatägda whisky-företag, har inte bara egen produktion av single malt och blended whisky, utan svarar även för lagring och buteljering åt andra företag. När lagret flyttades till nya, större lokaler i Glasgow i mitten av 70-talet blev ett 50-tal whisky-fat, så att säga, över.

– Det fanns inga noteringar vem som var ägare till whiskyn. Där emot var det ingen tvekan om att innehållet var av mycket hög kvalitet och kom från välrenommerade destillerier i Skottland, säger *Ricky Christie*.

De överblivna faten tappades på flaska och blev så grundstommen i Private Cellars. Den överblivna whiskyn är slut sedan länge, men varumärket har levt vidare och består efter en "redesign" för några år sedan av 12 märkeswhiskies, varav sex ingår i Systembolagets beställningssortiment.

Flera kommer från destillerier som sedan flera år tillbaka är nedlagda. Bland kuriositeterna finns till exempel **North of Scotland 1971**, en single grain från *The Strathmore Distillery* i Tullibody, utanför Sterling, ett mindre destilleri som drevs av Speyside Distillerys grundare *George Christie* under några årtionden, men som lades ner i början av 1980-talet. Nr 70277, pris 885 kr.

Bland rariteterna finns även **Macallan 1979**, som kommer från ett välrenommerat destilleri i hjärtat av Speyside, grundat 1824 och i samma ägo sedan 1892. Macallan är en rund och mjuk helmalt med stor smak, och får toppenbetyget "The Rolls Royce of single malt whiskies" av den kände whiskyexperten *Michael Jackson*. Nr 70279, pris 1.106 kr.

Övriga Private Cellars-whiskies är listade under rubriken *Skotsk Whisky* i sortimentsfoldern.



BILDER: KARINA NOORK OCH MIKAEL LJUNGSTRÖM



Extra fina viner i Systembolagets nya vinkällare

* Granqvist Vinagentur levererar toppviner till Systembolagets nya vinkällare i Passagen vid Regeringsgatan i Stockholm. Den 22 oktober öppnar den ombyggda butiken och erbjuder då det "största, bredaste och djupaste" sortimentet i Sverige.

– I den vanliga delen av butiken kommer det att lagerföras omkring 1.800 artiklar, meddelar **Björn Rydberg**, Systembolagets presschef. I vinkällaren kommer det att finnas ytterligare 600 artiklar. Där kommer det dessutom alltid att finnas personal som kan guida kunderna rätt.

Den som önskar kan också boka tid för personlig rådgivning och får då chansen att sitta ned och diskutera sina köp i lugn och ro.

Bland rariteterna i vinkällaren kommer det att finnas viner från Granqvists tyska leverantörer. Det mest exklusiva vinet blir en **Steinberger Riesling Beerenauslese 1964** från **Kloster Eberbach**. Därifrån kommer även tre Rieslingviner av årgångarna 1964, 1971 och 1989. Även **Winzerverein Deidesheim** har botaniserat i sin "Schatzkammer" och levererar fyra riktiga rariteter, bland annat en Riesling från 1971. **Weingut Christmann** representeras med en **Riesling Grosses Gewächs 2000**.

Systembolaget räknar med att öppna butiker med motsvarande utbud även i Göteborg och Malmö.

Vinet i säcken prissänkt

* **San Francisco de Mostazal Reserva Especial 2000** – mer känt som vinet i säcken – har blivit fem kronor billigare på Systembolaget. Det tidigare redan prisvärda vinet från Chile kostar nu endast 70 kronor. (Nr 26526). Druva: Cabernet Sauvignon.

Vinet, vars flaska förpackas i en jutesäck, har en fin mörkröd färg, stor fruktig doft med inslag av örter, ton av fat, mörka bär och läder. Lång och fruktig, något eldig smak med inslag av mörka bär. Det passar utmärkt att dricka till vilträtter, mustiga höstgrytor och hårdost.