

VINFO

NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 30 * MAJ 2004

33 NYA VINER

Rösta på bästa dukningen

Svalkande citronlikörer

Nya svenska kryddsapsar

Viner endast för Vinfo-läsare

Lagringen skapar whiskyn

**FORZA,
BONFANTE!**

Tionde generationen vinmakare har tagit över

Chilenskt grillvin med örtiga toner

* 7 juni lanseras ett nytt, prisvärt vin från TopWine i Systembolagets ordinarie sortiment. **La Playa Cabernet Sauvignon 2002** är medelfylligt, har vackert rubinröd färg, stor och finstämd doft med ton av röda bär, choklad och örter. Smaken är rund och mjuk med harmonisk avslutning.

La Playa (Nr 6643, pris 70 kr) är perfekt att servera på sommarens grillfester. Det passar mycket bra till stekt och grillat kött i alla varianter, speciellt nöt och lamm. Smakar även utmärkt i sällskap med hårdostar, pasta och sallader.

La Playa är en serie viner som kommer från Colchaguaadalen, söder om Santiago. I beställningssortimentet finns också **La Playa Carmenere**, **La Playa Sauvignon Blanc** samt **La Playa Chardonnay**. Se rubriken "Viner från Chile" i sortimentsfoldern för artikelnummer och priser.



Rekord- många nya viner

* I maj, juni, juli och augusti lanserar Granqvist Vinagentur inte mindre än 32 nya viner och två likörer på Systembolaget. Det är mer än dubbelt så många nyheter jämfört med motsvarande tidsperiod tidigare år.

I år presenterar Systembolaget nya viner även i juli. Normalt släpps inga nya produkter i juli och januari, men i år görs ett undantag. Orsaken är att importörerna har ovanligt många nyheter som väntar på lansering.

Samtliga nyheter från Granqvist Vinagentur presenteras utförligt på sidorna 16–21.

Det lanseras dessutom ett svenskt vin som dock inte finns med på nyhetssidorna längre bak i tidningen:

Cabernet Franc Red Ice 2001 från Blaxsta Vingård i Sörmland. Cabernet Franc är en druva som i princip inte går att odla så långt norr ut som i Sverige – men **Göran Amnegård** på Blaxsta har lyckats. Druvorna plockades när det var sju minusgrader och pressades i fruset skick. Resultatet är ett helt unikt sött vin med stor, fruktig doft med inslag av aprikos och exotiska frukter. Smaken är lång och välbalanserad.

Cabernet Franc Red Ice 2001 finns i ett litet antal flaskor som säljs i ett fåtal Systembutiker. Nr 2939-04, pris 699 kr.

Vinfo fyller 30 nummer

* Just nu läser du det 30e numret av Vinfo. Det var hösten 1995 som första numret kom ut och upplagan var då blygsamma 1 000 exemplar. Nu trycks vi nästan 40 000!

Lagom till jubileet får tidningen en tydlig ansiktslyftning och är dessutom extra tjock.

Vinfo ges ut av Granqvist Vinagentur tre gånger per år. Nästa nummer utkommer i början av september månad.



BILDER: MIKAEL LJUNGSTRÖM OCH HARTMANN/DWI

Leverans över natt för varor som beställs i Systembutiken

* Alla varor finns tyvärr inte i alla de omkring 420 Systembutikerna. Men det beställningssystem som Systembolaget införde förra året gör att du kan beställa varor ur det ordinarie sortimentet och – med vissa undantag – hämta dem redan dagen efter.

Varor som beställs före klockan 15.45 måndag–torsdag levereras till butiken senast klockan 16 dagen efter. Beställningar som görs på fredagar levereras på måndagar och lördagsbeställningar kommer på tisdagar. För Systembutiker norr om Sundsvall samt på Gotland är leveranstiden två arbetsdagar.

Tveka inte att beställa de varor du vill ha om de inte finns hemma i din Systembutik!

För varor i beställningssortimentet gäller fortfarande den längre leveranstiden på omkring en vecka.





Marco och Micaela Bonfante startade eget år 2000 och för nu familjetraditionen vidare. Lilla bilden: Vår i vinodlingarna i Barolo.

Syskonen *Bonfante* sa

Syskonen Micaela och Marco Bonfante representerar en ny generation italienska vinmakare. I den idylliska vinorten Nizza Monferrato i Piemonte har de startat eget småskaligt vinhus och producerar friska, smakrika röda och vita viner, bland annat för export till Sverige.

Piemonte har alltid varit synonymt med god mat och gott vin. Redan de gamla romarna brukade ta sig hit för att äta och dricka gott. Än i dag är det natursköna landskapet i dalgången mellan Alperna i väster och Appenninerna i öster ett populärt resmål, inte minst bland vinälskare. Antalet vinodlare i Piemonte uppgår till cirka 70 000 och i vareda liten by finns ett eller flera vinhus.

I Nizza Monferrato, en liten stad med cirka 10 000 invånare, har familjen Bonfante producerat vin och grappa sedan mer än tio generationer tillbaka. I dag är det syskonen *Micaela*, 29 år, och *Marco*, 34 år, som för familjetraditionerna vidare genom det egna företaget *Marco Bonfante S.r.l.* Syskonen arbetade tidigare på det stora välrenommerade vinhuset *Bonfante & Chiarli*, men efter faderns död bestämde de sig för att gå sin egen väg och startade eget år 2000.

Vill skapa viner med en egen stil

– Vår ambition är att skapa viner med en egen stil, som bygger på en kombination av gamla traditioner och nytänkande. Bland annat har vi övergått till *barrique*, små 225-litersfat, för att ge vinerna en tydligare fatkaraktär, förklarar Marco Bonfante, som kompletterat den praktiska skolning han fått av sin far och farfar med en examen i önologi.

Produktionen är småskalig och sköts

av, förutom Micaela och Marco, en anställd. Kontor och lager ligger på en kulle i utkanten av staden, vackert omgiven av vingårdar så långt ögat kan nå.

Marco Bonfantens egna odlingar omfattar nio hektar. Företaget bedriver dessutom kontraktsodling i en rad andra noga utvalda vingårdar och förfogar över totalt 17–18 hektar i Nizza Monferrato, Barolo, Monforte Roero och Gavi.

– Vårt engagemang är lika stort, oavsett vem som äger vingården, säger Marco Bonfante och citerar sin far:

”Marco, kom ihåg att teknologi är viktigt, men att kvalitet har sitt ursprung i jorden och överförs genom rötterna till druvorna. Som önolog är det viktigt att inte tappa kvaliteten någonstans längs vägen.”

Vanligaste druvsorten är *Barbera*, men man odlar även andra blå druvor som *Dolcetto*, *Brachetto* och *Cabernet Sauvignon*, samt gröna druvor som *Moscato* och *Cortese*. Sortimentet består av åtta röda



Marco Bonfante har kompletterat den praktiska skolning han fått av sin far och farfar med en examen i önologi (vinkunskap).

tsar stort i liten skala

respektive fyra vita viner, med de röda Barbera d'Asti-vinerna och vita Gavi-vinerna som storsäljare.

Vi besöker Piemonte några vackra vårdagar i slutet av mars. Temperaturen är omkring 15 grader och det mjukt kuiperade landskapet börjar skifta i grönt. Marco Bonfante tar oss med till Barolo, en timmes bilresa från Nizza Monferato. Byn ligger i dalen mellan Langhekullarna och har också gett namn åt det kraftfulla röda vin som många anser vara ett av Italiens förnämsta. Det tillverkas av *Nebbiolo*-druvan som trivs i den tunga, men ändå kalkrika, lerjorden på sluttningarna.

Kraften koncentreras till druvorna

Marco Bonfante har ett nära samarbete med en av odlarna i byn. Vid vårt besök har vingården förberetts för våren och sommaren. Vinrankorna har beskurits och bundits upp och rotskotten tagits bort för att koncentrera kraften till

druvorna. På varje vinranka har nio, tio knoppar sparats för att den ska kunna grena ut sig under kontrollerade former.

För Marco Bonfante är Barolo ingen volymprodukt. *Nebbiolo*-druvan ger låg avkastning och endast cirka 15 000 flaskor produceras årligen. Men kvaliteten är högsta möjliga och vinet uppfyller de stränga kraven för att klassas som D.O.C.G., *Denominazione di Origine Controllata e Garantita*.

– Barolo-vinet lagras minst två år på barrique och är dessutom synnerligen lagringsdugligt på flaska. I sin ungdom har vinet en viss strävhet, men utvecklar med tiden sin sofistikerade doft av tryffel, violer och katrinplommon och sin stora smakrikedom, berättar Marco Bonfante entusiastiskt.

Totalt uppgick Marco Bonfantes produktion i fjol till 270 000 flaskor, trots den intensiva värmen sommaren 2003 som ställde till med en del problem. Sedan starten har efterfrågan också sta-

digt ökat, framför allt från utlandet. Cirka 70 procent går på export till Tyskland, Schweiz, Belgien, Holland, Polen, Danmark, Sverige, Storbritannien, Spanien, Österrike, Japan, USA, Kanada, men även till exotiska marknader som Jamaica, Brasilien och Egypten.

– Målet är att komma upp i 350 000–400 000 flaskor per år. Större vill vi inte bli för att kunna bibehålla den höga kvaliteten, säger Marco Bonfante.

TEXT LEO OLSSON/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

* Det finns två viner från Marco Bonfante i Systembolagets beställningssortiment:

Marco Bonfante Barbera d'Asti 1999

(Nr 87081, pris 98 kr) och **Menego Barbera d'Asti 2000** (Nr 84777, pris 149 kr).

Barolovin från Marco Bonfante finns tyvärr inte på Systembolaget. Men prova gärna **Barolo Ca'Rome Rapet 1998** (Nr 84775, pris 379 kr). Den finns också i beställningssortimentet. Leveranstiden för viner som beställs är omkring en vecka.



BILDER: MIKAEL LJUNGSTRÖM OCH IMAGESHOP

Ristorante Violetta i Calamandrana i Piemonte i nordvästra Italien serverar citronlikören helst iskall efter en god, lång måltid.

Svalkande Citronlikör

* *Sfusato Amalfitano* är en stor, avlång och lite knölig citron som bara växer vid Amalfikusten i Kampanien i sydvästra Italien. Av solmogna, morgonplockade *Sfusato Amalfitano* tillverkar *I Giardini di Ravello* en läskande citronlikör, som nu lanseras i Systembolagets ordinarie sortiment av Granqvist Vinagentur.

Likören tillverkas av citronens skal, vilket förutsätter mycket omsorgsfull skötsel av de mogna frukterna. Det är ett hårt arbete att skydda dem från kyla, hetta och olika angrepp utan att använda kemiska bekämpningsmedel. Efter plockningen, som sker tidigt på morgonen när citronerna ännu är daggväta, skalas de för hand, en och en. Skalen läggs i alkohol, senare tillsätts vatten och socker, ingenting mer. **Lemon Liqueur Opera** säljs i traditionell flaska, Nr 784-01, pris 249 kr.

I Italien dricks citronlikören helst iskall efter en god måltid, men den kan även fungera bra som drinkingrediens och smaksättare i te. Likören passar också

utmärkt i desserter där den till exempel kan hållas över färska jordgubbar eller glass.

Samtidigt lanseras **Limoncino al Miele**, en citronlikör som är smaksatt med honung. Den produceras av *Apicoltura de Sanctis* i Nemi, en liten stad strax utanför Rom. Nr 776-01, pris 219 kr.

SPRUDLANDE CITRONDRINK

Häll 1 del citronlikör i ett champagneglas, fyll på med 4 delar mousserade vin. Resultatet blir en fruktig och läskande apéritif.

IL SOLE DI AMALFI

Tag 1 cl citronlikör, 2 cl tequila, 1 cl grenadine och 2 cl apelsinjuice med fruktkött. Mixa väl, håll över några isbitar och drick. Du kommer att känna Amalfis varma sol i ansiktet!

VARMT ELLER KALLT TE

Häll 2 cl *Limoncino al Miele* i varmt eller kallt valfritt te, rör om och njut. Resultatet blir ett värmande citronsmakande te eller kallt, läskande iste.

Sauternes och jordgubbar

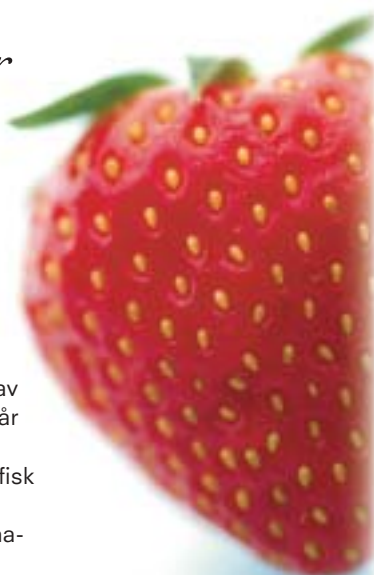
* Svensk försommar och solmogna, nyplockade jordgubbar. Men vilket vin passar bra att servera till denna lockande läckerhet? Vi föreslår **Château Raymond-Lafon**, ett sött vitt vin från Sauternes. Det serverades på Nobelmiddagen i Stads-huset i Stockholm för några år sedan, den gången till vaniljglass med blåbärssorbet.

Vinerna från Sauternes framställs av skrynkliga, skrupna druvor som angripits av ädelröta. Resultatet är ett fylligt, sött vin med fetma, ton av exotiska frukter, aprikoser och citrus.

Pierre Meslier, som driver **Château Raymond-Lafon**, är en av de främsta vinmakarna i regionen och arbetade under många år på legendariska **Château d'Yquem** som ligger nästgårds.

Monseieur Meslier rekommenderar för övrigt sitt vin även till fisk med gräddsås, kyckling eller kalv, ostron och roquefortost.

Château Raymond-Lafon 1996 finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 4150-02, pris 234 kronor för 375 ml.



Träffa Granqvist i Falkenberg

* Lördagen den 10 juli har du chansen att träffa oss från Granqvist Vinagentur på Vin-, Mat- och Dryckesmässan på Grand Hotel i Falkenberg. Vi bjuder på smakprov och berättar om vårt stora sortiment av viner och andra alkoholdrycker från hela världen. Du har även möjlighet att beställa abonnemang på Vinfo. Mässan, som har öppet klockan 11–18 arrangeras av Munkänkarnas lokalavdelning i Falkenberg.



Välj rätt vin till osten

Ost och vin är en klassiker som passar vid de flesta tillfällen. Men vilken ost passar till vilket vin? Vi har valt ut fyra populära ostar och listar de viner vi tycker passar bra till respektive ost.

Precis som vinet är osten ett livsmedel som funnits i tusentals år. Romare, etrusker, kelter och longobarder är några av de forntida folkslag som hade ost som viktig del av mathållningen. De hade också det gemensamt att de någon gång var bosatta

i trakten runt Parma i Italien. Följaktligen är osten från Parma en av de äldsta ostarna och ursprunget till de flesta andra hårdostar. Självklart har vi valt en äkta parmesan, *Parmigiano Reggiano*, till ostbrickan.

En välkomponerad ostbricka rymmer utöver ost även rågkex eller rågbröd. Salta kex är bannlysta. Några päron har också en given plats på ostbrickan.

– Många vill servera vindruvor till ost och vin, men det avråder jag ifrån, säger *Lennart Granqvist* på *Granqvist Vinagentur*. Druvorna slår effektivt ut vinets smak. Testa själv, ät ett par druvor och drick sedan ett par klunkar vin.

– Utöver de mer vanliga kombinationerna av ost och vin vill jag framhålla hushållsost och champagne, säger *Lennart Granqvist*. Den lätt syrliga hushållsosten passar perfekt till det torra, mousserande vinet. Prova!

Vill du inte servera flera olika viner till ostbrickan rekommenderar vi att du väljer ett portvin. Port passar bra till nästan alla ostar.

Tänk på att låta ostarna ligga framme i rumstemperatur innan servering. Det gäller speciellt mjuka ostar och vitmögelse i synnerhet. Fråga i ostdisken om vad som gäller för osten du köper.

TEXT PER-OLOF LARSSON/FOTO RENÉ BENTHIN

1. *Blualp, blåmögelost*

Mellankraftig blåmögelost från Bayern i södra Tyskland. Tillverkas av mjölk från kor som betar på alpsluttningarna. Gräddig eftersmak av friskt, grönt gräs. För att få mögelkulturen att växa spetsas ostarna med nålar, vilket ger det karaktäristiska blårandiga utseendet inuti osten. Blualp har en mild, god smak och är inte så salt som andra blåmögelostar.

VINER SOM PASSAR

Vita söta viner med bra syra eller söta portviner:

Beerenauslese WKB. Sött vitt. Nr 2925-02.

Château Fontebride. Sött vitt (Sauternes). Nr 4113.

Governador Reserva Tawny Port. Sött portvin. Nr 7368.

2. *Parmigiano Reggiano*

Hårdost av komjölk som endast tillverkas i trakterna omkring Parma, Emilia-Romagna, Modena och delar av Bologna samt Mantova i Italien. Osten som vi valt lagras upp till 26 månader. Den har mycket god smak, angenäm doft och nästan smälter i munnen. "Il formaggio" avnjuts bäst i flakliknande bitar som hackas ut med en scaglie, den speciella kniv som används i Parmatrakten (se bilden t v).

VINER SOM PASSAR

Kraftiga, röda viner eller torra smakrika, som till exempel:

San Francisco de Mostazal Reservado Cabernet Sauvignon.

Medelfylligt rött. Nr 26526.

Domaine Clos S:t Vincent Muscadet. Vitt torrt. Nr 4187.

Governador Reserva Tawny Port. Sött portvin. Nr 7368.

3. *Brie, vitmögelost*

Vitmögelost, ursprungligen från staden Brie i Frankrike. Brie Pays, som vi har valt, tillverkas av komjölk som värms upp till 65 grader, istället för som brukligt 72 grader. Det innebär att de bakterier som utvecklar ostens speciella smak och karaktär finns kvar. Krämig och mild smak med ton av hasselnötter. Bör förvaras i rumstemperatur ett dygn innan användning.

VINER SOM PASSAR

Halvtorra vita viner eller röda mjuka, som till exempel:

Forster Mariengarten Riesling. Nr 5844.

Kloster Eberbach Riesling Spätlese. Nr 6257.

Marques del Nevado Syrah. Rött mjukt. Nr 6662.

4. *Allerum, prästost*

Vällagrad, svensk hårdost av komjölk. Krämig, fyllig, aromatisk och ett givet val på ostbrickan. Allerums kyrka i Skåne har gett osten sitt namn. Osten, som även går utmärkt att riva, har sitt ursprung på 1500-talet när bönderna betalade tionden till sockenprästen bland annat med ost.

VINER SOM PASSAR

Kraftiga röda viner, som till exempel:

San Francisco de Mostazal Reservado Cabernet Sauvignon. Nr 26526.

Le Grillaie Riserva Sangiovese Superiore. Nr 32014.

Madeira Old Reserve Sweet 10 Years Old. Nr 7845.



René Blisson (i blå skjorta) är ordförande för kooperativet i S:t Hilaire d'Ozilhan. Här med vingårdsansvarige Carel Aubineau och exportchefen Pierre Chirol. Phillipe Meric (bilden t h) är en av de 112 medlemsbönderna. Hans vinodlingar omfattar 24 hektar.

Allt hetare i södra Rhône

Det är hett i södra Rhône-dalen. Men då talar vi inte bara om det rekordvarma året 2003 som fick druvorna att mogna en månad tidigare än vanligt. Det är också intresset för områdets viner som får temperaturen att stiga.

Nya odlingsmetoder som hårdare beskärning, mindre skördeuttag, bättre hygien och striktare urval av druvsorter har inneburit ett lyft för området. *Château-neuf-du-pape* är traktens mest kända vin men nu börjar namn som *Rasteau*, *Vacqueyras*, *Coteaux du Tricastin* och *Gigondas* bli mer och mer omtalade.

Det är *Gigondas 1999*, som finns på Systembolaget, som lockar oss till kooperativet *Les Chais de S:t Hilaire d'Ozilhan* i byn med samma namn, mitt emellan Nîmes och påvarnas Avignon.

Den kooperativa rörelsen är stor i Frankrike. Många små vinbönder sluter sig samman till en stor enhet och delar på den utrustning som behövs för produktionen. Tyvärr har det inte alltid fungerat bra, delat ansvar är ofta inget ansvar alls och kooperativen har i mångt och mycket varit en kvarnsten för den franska vinindustrin.

Les Chais de S:t Hilaire d'Ozilhan är

ett lysande undantag och är på god väg att sälla till sig de moderna och framåt-tänkande vinproducenterna som södra Frankrike behöver.

President med starka nypor

Att det delade ansvaret kan hållas ihop av en stark man visar René Blisson, ordförande för kooperativet. Hans titel är egentligen president och det är ett visst statsmannalikt inslag i umgänget med denne herre. Han har att bråsa på, pappa Paul var med och startade kooperativet 1929 och var dess president i 50 år. Gatan intill är till och med döpt efter honom.

Det krävs starka nypor för att övertyga 112 vinodlare spridda över 735 hektar att mindre avkastning ger bättre resultat och att de på så sätt tjänar mer pengar.

I slutet av 1980-talet inleddes moderniseringen av arbetet i vingårdarna, bland annat med noggranna studier av de olika jordmånernas egenskaper. På så vis kunde man plantera nytt med rätt avstånd mellan vinstockarna och med rätta druvsorter på rätt ställe.

Kooperativet inledde också ett nytt skonsammare ekologiskt tänkande som både sparar miljö och pengar. Slutligen renoverades vinifikationskällaren.

Det är främst röda viner från Côtes du Rhône och det lite finare Côtes du Rhône Village som produceras – härligt fylliga viner på druvorna *Syrah* och *Grenache*. Lite vitt vin görs även på druvorna

Marsanne, *Clairette* och *Roussanne* och det obligatoriska rosévinet görs förstås, men nog är rödvinerna mest intressanta.

Drygt 20 viner står på vinlistan och förutom Côtes du Rhône-vinerna produceras det lite enklare Vins du Pays Coteaux du Pont du Gard, döpt efter den spektakulära gamla romerska akvedukten som finns i närheten.

Sedan några år produceras även viner från icke medlemmar, nämligen från mer namnkunniga områden som till exempel *Gigondas*.

Ny anläggning för boxviner

– Vi har satsat stort på utveckling av vingården och källaren, nu tittar vi på vad marknaden vill ha, förklarar René Blisson. Att bag-in-box är populärt i Sverige har fått oss att börja titta lite på den möjligheten och vi har just köpt en tappningsanläggning för boxar. Förpackning och marknadsföring är det tredje steget i vår modernisering, men vinets kvalitet är det allra viktigaste.

René Blisson jäktar vidare och efterlämnar intrycket av en man som verkligen drivs av en passion för sin cave, kooperativet han driver som sitt eget.

TEXT OCH BILD CLAES LÖFGREN

* *Gigondas 1999* finns i Systembolagets beställningssortiment. Nr 87867, pris 149 kr. Du kan beställa det i alla Systembutiker, räkna med en veckas leveranstid.

EXKLUSIVT FÖR VINFO-LÄSARE:

Toppviner för beställning!

* Här kommer ett intressant erbjudande till alla som läser Vinfo: Vi reserverar fem högklassiga viner som du, kanske tillsammans med goda vänner, kan beställa som privatimport på Systembolaget.

Gör så här: Be om en blankett för privatimport i din Systembutik och fyll i vilket eller vilka viner du vill köpa. Uppge att importören är Granqvist Vinagentur. Du måste beställa en hel låda av respektive vin, det går tyvärr inte att köpa enstaka flaskor. Du betalar när du hämtar vinet i butiken. Systembutiken har rätt att begära en depositionsavgift på 30 procent av den beräknade slutsumman. Räkna med att det tar några veckor innan leverans sker.

Stettener Stein Silvaner Kabinett 2001

Torrt, friskt och fruktigt vitt vin från *GWF Franken* i Tyskland. Passar bra till fisk och skaldjur, sallad och kyckling. Vinet är tappat på Bocksbeutel, distriktets platta, runda flaska. **Pris 59 kr.** *Minimum 12 flaskor.*

König Ludwig Müller-Thurgau Auslese 1992

Halvsött vitt vin från *GWF Franken* i Tyskland. Passar som apéritif, till blå- och grönmögelostar samt desserter. En riktig höjare för alla som gillar vin från Franken! Kan lagras i ytterligare 20 år. **Pris 199 kr.** *Minimum 12 flaskor.*

Kallstädter Steinacker Siegerrebe TBA 1994

Sött vitt vin från *Weingut Unckrich* i Pfalz i Tyskland. Passar som apéritif, till gåslever, patéer, desserter och ost. Vinet är en Trockenbeerenauslese, vars druvor skördades med 226 Oechslegrader sent på hösten 1994. Kan lagras i ytterligare 70 (!) år. **Pris 349 kr.** *Minimum 12 flaskor.*

Edonia Shiraz 2000

Medelfylligt rött vin från *Hoopenburg* i Stellenbosch i Sydafrika. Passar bra till vilt, kraftiga kötträtter, starka ostar och grillat. **Pris 129 kr.** *Minimum 6 flaskor.*

Prieuré St-Julien Côtes du Rhône Rouge 2000

Kryddigt och mustigt rött vin från *Cave de Vignerons Chusclan* i Rhône i Frankrike. Passar till stekt och grillat, grytor, pasta, kraftiga sallader samt hårdost. Kan lagras ytterligare fem år. **Pris 69 kr.** *Minimum 12 flaskor.*

Med reservation för eventuell slutförsäljning.

Välkommen till DUKAT BORD!

Bjud in till gästabud som på Arn Magnussons tid. Duka med lerskålar, servera Arns eget vin och drick ur gyllene bägare!

Låt dig inspireras av våra tre dukade bord, som förutom riddar Arn Magnusson har Italien och svensk midsommar som teman.

Rösta på den dukningsidé du gillar bäst. Du deltar då i vår utlottning av vinglas och korkskruvar från Deidesheim. Hur röstningen går

till - se högst upp på nästa sida. I samband med röstningen kan du passa på att beställa gratis prenumeration på Vinfo till vänner och bekanta som också vill ha tidningen framöver.

Dukningarna och blomsterarrangemangen har arrangerats av Katrin Borgenhard på Boutique Violen i Falköping med assistans av Karina Noork från Vinfo.

TEXT PER-OLOF LARSSON/FOTO RENÉ BENTHIN



1.

ARN MAGNUSSENS GÄSTABUD

Rustik dukning med medeltidskänsla: lerskålar, ägg och stearinljus kommer från Boutique Violen. Linneservetter och linneduk från Hemtex. Vinglas från Design House. Bronssmycke från Västergötlands Museum. Blommor: riddarsporrar (vad annars?) och vita rosor. Träskål, silverbägare och sammetsduk (i bakgrunden) i privat ägo.



2.

SVENSK MIDSOMMAR 2004

Det praktiska och moderna svenska midsommarbordet: lerskålar, plastduk, dekorativa stenar och placeringskor. Bestick Atlanta samt vinglas Spiegelau Vino Grande. Sommarblommorna har kompletterats med gröna, or

DRYCKERNA VI DUKAR FRAM

* Bild 1: Utöver **Arn de Gothia Rouge 1999**, (Nr 85231, pris 129 kr), finns det ytterligare tre Arnviner. **Arn de Gothia Blanc 2001** (Nr 85235, pris 129 kr), **Cecilia Rosa 1999** (Nr 85230, pris 73 kr) och **Cecilia Blanca 2000** (Nr 85236, pris 73 kr). De ingår i beställningssortimentet, men kan även finnas i lokalt sortiment i vissa Systembutiker i Västergötland.

Bild 2: **Fäbods snaps** och **Hirkum Pirkum** är nyheter från Granqvist. De presenteras utförligt på sista sidan i Vinfo. Artesiskt mineralvatten från **Stenkulla Brunn** finns i beställningssortimentet. Nr 81909, pris 19 kr (lätt kolsyrat) respektive Nr 81908, pris 19 kr (utan kolsyra).

Bild 3: **Rosato del Salento 2003** är nyhet i maj. Nr 22493, pris 63 kr. Det är ett ovanligt fylligt rosévin och mycket bra som matvin. **Grappa di Chardonnay** från Piemonte finns i ordinarie sortiment. Nr 371, pris 329 kr.



Rösta fram bästa dukningen – vinn korkskruv eller vinglas

* Rösta på din favoritdukning! Bland dem som röstar lottar vi ut vinglas (1:a pris) och korkskruvar från Deidesheim, vars handtag är tillverkat av en vinstock (2–5:e pris). Du kan delta i röstningen på följande sätt: **1.** Skicka ett vykort till **Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm**, skriv vilket av de tre förslagen du röstar på och, viktigt, ditt fullständiga namn samt postadress. **2.** Skicka e-post till oss på adress vinfo@granqvist-vin.se och skriv vilket förslag du röstar på samt ditt fullständiga namn och postadress. Sista dag att rösta är den 30 juni 2004. Vinsterna skickas ut per post direkt efter dragningen.



VI LÄNGTAR (ALLTID) TILL ITALIEN

let har tvåfärgad plastmatta som duk. Tallrikar, t från Boutique Violen. Servetter från Hemtex. från Briscapo. Snapsglas från Duka. mogna kornax.

Rött, grönt och vitt är Italiens färger. Tomater, basilika och andra färska örter kompletterar de röda rosorna. Rödvinglas Spiegelau Vino Grande, grappaglas Vino Grande Grappa, tallrikar Denby White och bestick Spiga från Briscapo. Servetter från Hemtex. Ljuslyktor, placeringskort och blomsterställning i flera våningar från Boutique Violen.

Stor bordeaux får svensk premiär

I juni lanseras två röda viner från Château Jonqueyres på Systembolaget. Båda är klassiska bordeauxviner i toppklass. Vinfo har gjort ett besök på det kvalitetsmedvetna slottet.

Château Jonqueyres ligger i *Entre-deux-Mers*, en av de vackraste delarna av Bordeaux, som tyvärr alltför ofta brukar glömmas bort. Detta stora stycke land breder ut sig som en triangel mellan floderna *Garonne* och *Dordogne* och är för många endast en transportsträcka mellan *Médoc* och *Saint-Emilion*.

Men *Entre-deux-Mers* förtjänar verkligen att uppmärksammas. Här finns ett vackert grönt böljande landskap som slår det betydligt plattare och tråkigare *Médoc* med hästlängder – och här ligger *Château Jonqueyres*.

Egendomen, som är omgiven av vinodlingar ända in på knutarna, ägs av *Anne-*

Marie Audy. Hon är femte generationen på slottet, har vuxit upp här och är väl förtrogen med den 40 hektar stora vinodlingen. Sonen *Anthony* jobbar i källaren tillsammans med anställd personal, men *Ann-Marie Audy* tar aktivt del i alla beslut som rör vinerna.

”Viktigt skilja sig från mängden”

Château Jonqueyres har appellationen *Bordeaux Supérieur*. De flesta viner som görs i *Entre-deux-Mers* säljs antingen som *Bordeaux* eller *Bordeaux Supérieur* och dessa kan i teorin göras var som helst i hela *Bordeaux*. Men i praktiken görs de på ungefär hälften av den totala *Bordeaux*-arealen, knappt 50 000 hektar, och till största delen inom *Entre-deux-Mers*-området.

Är det svårare att sälja ett vin med denna lite anonyma appellation?

– Ja, det är det, säger *Ann-Marie Audy*. Därför är det viktigt att satsa på såväl kvalitet som marknadsföring och se till att slottet blir känt och att det skiljer sig från mängden på något sätt.

Kvalitet på *Château Jonqueyres* innebär bland annat låg avkastning, högst 45 hektoliter per hektar och att druvorna skördas för hand i små korgar. Skördearbetet klaras med hjälp av ett 40-tal säsongsanställda, de flesta studenter.

Vidare används sorteringsbord där dåliga druvor slängs bort och inför den årlånga fatlagringen är 50 procent av ekfaten alltid nya.

Vinet framställs till övervägande delen av *Merlot*, vissa år kan det bli närmare 100 procent. Leran i jordmånen gör att denna druva trivs mycket bra i området. Dessutom är jorden lite stenig, vilket ger bra dränering.

Druvorna får inte vara övermogna när de plockas. Det är viktigt att hitta rätt balans mellan syra och socker när skördedatum bestäms.

– Det är populärt att skörda övermogna druvor, men vi anser att detta gör att elegansen i vinet försvinner och att det dessutom förstör vinets förmåga till lång lagring, säger *Ann-Marie Audy*.

Vinerna har en mycket bra koncen-



Château Jonqueyres ligger i Entre-deux-Mers, ett av de vackraste områdena i Bordeaux i sydvästra Frankrike. Slottets 40 hektar stora vinodlingar når ända fram till slottsmuren. I juni lanseras två röda toppviner från Château Jonqueyres på Systembolaget.

tration och närmar sig *Pomerol* i karaktären. Familjen Audy eftersträvar en viss elegans i stilen och vinet får därför inte bli för kraftfullt. De har gärna lång *cuvaison* (den totala tid musten ligger tillsammans med skalen) och hög jäsningsstemperatur, vilket ger fina aromer.

Château Jonqueyres koncentrerar sig helt och hållet på rött vin, men fram-

ställer även en liten mängd *clairet*, en sorts kraftig rosé som är typisk för Bordeaux. Clairet får ungefär en natts skalurlakning, vilket resulterar i mer färg och tanniner än i vanliga roséviner. Det säljs framför allt i England men blir allt mer populärt i Frankrike och dricks som uppfriskande sommarvin.

Marknadsföringen sköts av négociant-

ten Edonia, som redan exporterar vinet till bland annat Belgien, USA och Tyskland och nu alltså även till Sverige.

För utförlig presentation av *Château Jonqueyres Rouge* (Nr 3785, pris 107 kr) och *Les Comtes de Jonqueyres Rouge* (Nr 6138, pris 93 kr) som lanseras på Systembolaget i juni, se sidan 19.

TEXT BRITT KARLSSON/FOTO PER KARLSSON

NYTT PÅ SYSTEMBOLAGET

* Här är vårens och sommarens nyheter på Systembolaget från Granqvist Vinagentur. Varorna finns i det ordinarie sortimentet. Saknas något vin i din butik, beställ gärna hem det genom Systembolagets varudepå. Varorna levereras då dagen efter beställning (undantaget fredag-lördag). **Läs mer på sidan 3.**



Vista Alegre Rosado



Nocturno Viño Tinto



Rosato del Salento



Gewurztraminer



Citronlikör Opera



Limoncino al Miele

Nr 22542

Vista Alegre Rosado

Rioja/Spanien 2002

Pris 58 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Ett rosévin från *Bodegas Vista Alegre* i Rioja i Spanien. Det har apelsinskaletsfärg med rosa inslag, mycket fruktig doft med inslag av röda bär. Frisk och fruktig smak med avrundat slut. Passar bra till sallader, omeletter, pasta, risrätter, ljust kött samt som apéritif. Notera att i Spanien dricks rosévin även till kraftigare rätter. Serveringstemperatur: 6–8 grader.

Vinet består till 80 procent av *Tempranillo* och 20 procent *Garnacha*.

Bodegas Vista Alegre är ett dotterbolag till välrenommerade *Bodegas Carlos Serres* i Haro, Riojavinets centralort.

Nr 22493

Rosato del Salento

Puglia, Salento/Italien, 2003

Pris 63 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Ett rosévin från *Cantine del Duca* i Salento i södra Italien. Det har en vackert ljusröd färg, fruktig och aromatisk doft. Smaken är finstämd med mycket frukt och röda bär. Passar utmärkt till sallader, lättare kötträtter, fisk och skaldjur samt pastarätter. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Vinet framställs av *Negroamarodrivor* som vuxit i mycket varmt och torrt klimat i Apulien – längst ned i söder på den italienska klacken. Roséviner som framställs av den här druvan blir fylliga och mycket goda matviner.

Nr 784

Citronlikör Opera

Campania, Amalfi/Italien

Pris 249 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Sötma ●

* Söt citronlikör från *I Giardini di Ravello* på Amalfihalvön i södra Italien. Den har en vackert citrongul färg, frisk citrusdoft men inslag av örter. Intensiv och frisk citrussmak med liten, angenäm bitterhet. Passar bra som digestif, apéritif, drinkbas eller till fruktsallader. Lämplig drickstemperatur: 4–6 grader.

Likören produceras av en liten familjeägd firma i staden Ravello, som omges av citronlundar. Citronerna skördas utslutande för hand, skalas, pressas och jäsas sedan under noggrann övervakning.

Läs mer på sidan 6!

Nr 22540

Nocturno Viño Tinto

Valdepenas/Spanien, 2001

Pris 60 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Strävhet ● Fruksyra ●

* Ett medelfylligt rödvin från kooperativet *La Invencible* i Torrecillas i Spanien. Det har rubinröd färg, fin doft med inslag av vanilj och mynta. Smaken är välbalanserad och rund med inslag av läder och torkad frukt. Passar till stekt eller grilad kött, lagrade hårdostar, patéer, matiga sallader samt pastarätter. Serveringstemperatur: 18–20 grader.

Kooperativet består av cirka 100 medlemsbönder, som sammanlagt odlar vin på drygt 900 hektar. Vanligaste druvan är *Cencibel*, mer känd som *Tempranillo*.

Nr 2663

Gewurztraminer Freyburger

Alsace/Frankrike, 2002

Pris 101 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Torrt vitt vin från *Louis Freyburger & Fils* i Bergheim i Alsace i östra Frankrike. Det har fin gul färg med gyllene inslag och parfymerad doft med lätt kryddighet. Smaken är torr, druvtypisk med lätt sötma och inslag av exotiska frukter. Passar bra som apéritif och till kryddiga maträtter av fisk eller ljust kött, sallader, milda ostar samt asiatiskt kök. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Gewurztraminer är en av de stora druvorna i Alsace och ger viner fyllda av doft och smak med lätt rosedoft och beska.

Nr 776

Limoncino al Miele

Campania, Amalfi/Italien

Pris 219 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Sötma ●

* En söt citronlikör från *Apicoltura de Sanctis snc* i Nemi i södra Italien. Den har en fin citrongul färg, frisk citrusdoft med inslag av honung. Intensiv, frisk citrussmak med liten, angenäm sötma. Passar utmärkt som digestif, apéritif, drinkbas eller till fruktsallader. Lämplig drickstemperatur: 4–6 grader.

Limoncino al Miele är smaksatt med honung, som tillsatts direkt efter jäsning. Likören fungerar även mycket bra som sås till glasstårta eller söta bakverk.

Läs mer på sidan 6!



Château Relais



Solarengo Beiras Tinto



Rei do Minho Vinho Verde



Dr. Faust Riesling



Château Dereszla



Château Sanxet

Nr 3814

Château Relais de la Poste

Bordeaux/Frankrike, 2000

Pris 98 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Medelfylligt rödvin från *Château Relais de la Poste* i Cotes de Bourg i Bordeaux. Det har en mörkröd färg med blå inslag, fruktig doft med inslag av mörka bär, gräs och kaffe. Smaken är fruktig och mild med bra balans. Passar utmärkt till grillat och stekt kött, kraftiga sallader, lagrade hårdostar och kryddiga pastarätter. Serveringstemperatur: 16–18 grader.

Vinet, som passar bra för lagring i din vinkällare, består av 80 procent *Merlot*, 10 procent *Cabernet Franc*, 5 procent *Cabernet Sauvignon* och 5 procent *Malbec*.

Vinslottet, som samarbetar med négocianten *Edonia*, är en mindre egendom i det lilla distriktet Cotes de Bourg, strax nordost om staden Bordeaux vid floden Gironde's östra sida.

Nr 2535

Solarengo Beiras Tinto

Tras-os-Montes, Douro/Portugal, 2000

Pris 80 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Ett medelfylligt rödvin från *Ribeiro & Ferreira* och *Caves Arcos do Rei* i Douro i Portugal. Det har mörkröd färg, fräsch doft med inslag av frukt och skogsbär. Smaken är fruktig med inslag av mörk choklad. Passar bra att dricka till grillat och stekt nötkött, hårda ostar, pasta samt sallader. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Vinet framställs av druvorna *Touriga Nacional*, *Jean* och *Alfrocheiro*. Det kommer från regionen Beiras som har väldigt mager jordmån som är mycket lämplig för druvproduktion.

Ribeiro & Ferreira samarbetar med familjeföretaget *Caves Arcos do Rei*, sedan flera år en av *Granqvist Vinagenturs* viktigaste producenter i Portugal.

Nr 7587

Rei do Minho Vinho Verde

Minho/Vinho Verde/Portugal, 2003

Pris 63 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Torrt vitt vin från *Vasco d' Avillez* och *Caves Arcos do Rei* i norra Portugal. Det har en ljusgul färg, frisk doft med inslag av äppel och citrusfrukt. Torr, lätt och mycket frisk smak med bra balans. Passar bra till sallader, fisk och skaldjur. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader. Bör drickas ungt, vinner ej på lagring.

Rei do Minho Vinho Verde framställs av fyra olika druvsorter: *Pederna*, *Trajadura*, *Loureiro* och *Avesso*. Druvorna har odlats och pressats av *Vasco d' Avillez* i Minho-distriktet norr om floden Ebro's dalgång. Vinet har tappats på flaska av familjeföretaget *Caves Arcos do Rei* som utöver sina egna viner från Dão-distriktet köper in och buteljerar viner från välrenommerade odlare runt om i Portugal.

Nr 5904

Dr. Faust Riesling Kabinett

Nahe/Tyskland, 2002

Pris 60 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Halvtorrt vitt vin från *Nahe-Winzer* i *Bretzenheim* i sydvästra Tyskland. Det har en ljusgul färg, frisk doft med inslag av citrus. Smaken är fruktig och frisk med liten restsötma. Passar bra till fisk, skaldjur, kyckling, sallader, asiatiskt kök och som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 8–12 grader.

Nahe är ett av Tysklands mindre vinområden och ligger mellan floderna Rhen och Mosel i förbundslandet Rheinland-Pfalz. Kooperativet *Nahe-Winzer* är en del av *Moselland* i *Bernkastel-Kues*, en av Tysklands största vinproducenter. *Moselland* ligger långt framme vad gäller kvalitet och har certifierats såväl enligt den internationella standarden ISO 9001 som livsmedelsstandard BRC.

Nr 2845

Château Dereszla 1^{er} Gr. Cru Classé 5 Puttonyos

Tokaj/Ungern, 1997

Pris 209 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Sött vitt vin från *Château Dereszla* i Tokaj i Ungern. Färgen påminner om bärnsten, mycket frisk doft med inslag av aprikos, mandel och honung. Smaken är frisk, balanserad och koncentrerad med komplexitet. Passar till frukt, gåslever, patéer, blå- och grönmögelost samt desserter. Drickstemperatur: 8–10 grader.

Vinet framställs av druvorna *Furmint* (75 procent) och *Harslevelu* (25 procent). Det kan lagras i ytterligare 30 år.

Château Dereszla ägs av *Edonia*, *Granqvist Vinagenturs* leverantör i Bordeaux. Gamla traditioner och yrkes stolthet i Ungern kombinerat med kunskap och nytänkande från Frankrike resulterar i Tokajviner av högsta kvalitet.

Nr 4118

Château Sanxet Millenium 1^{er} Grand Cru Classé

Monbazillac, Bergerac/Frankrike, 1997

Pris 109 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Sött vitt vin från *Vicomte de Passemar de Sanxet* i Bergerac i sydvästra Frankrike. Det har gyllengul färg, stor doft av exotiska frukter, äppel och aprikoser. Smaken är välbalanserad och komplex med sötma. Passar bra som apéritif, till patéer, gåslever, chokladdesserter, frukt samt mogna grön- och blåmögelostar. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Vinet består till 80 procent av *Semillon* och till 20 procent av *Muscadelle*. Det kan lagras i ytterligare minst tio år.

Château Sanxet's vinodlingar omfattar 18 hektar, vilket ger 100 000 flaskor vin per år. Vinstockarna är minst 25 år gamla. Vinerna marknadsförs av *Edonia*, *Granqvist*'s franska samarbetspartner.



Trittenheimer Altärchen



Le Thouquet Blanc



Domaine Loze Verge



Guia Real Tinto



Champagne Becker



Soave Le Due Giare

Nr 5111

Trittenheimer Altärchen Riesling Spätlese

Mosel-Saar-Ruwer/Tyskland, 1994

Pris 115 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Sötma ○ Frukttsyra ●

* Halvtorr vitt vin från *Weingut Hubertushof* i Trittenheim i Moseldalen i sydvästra Tyskland. Det har gyllengul färg med djupa nyanser, stor doft med inslag av exotisk frukt, aprikos och petroleum. Smaken är lång och finstämd med bra balans mellan sötma och syra. Passar bra som apéritif, till desserter med söta bakverk eller frukt, blå- och grönmögelostar, fisk- och skaldjursrätter med viss sötma. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Weingut Hubertus Clüsserath, vars viner säljs under namnet *Hubertushof*, är en liten vingård som omfattar fem hektar på branta sluttningar utmed Mosel. 90 procent av odlingarna, som sedan 1780 är i familjens ägo, består av *Riesling*.

Nr 2036

Le Thouquet Blanc

Cotes du Condomois/Frankrike, 2003

Pris 70 kronor/Säljstart 3 maj

Fyllighet ● Sötma ○ Frukttsyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Jean Thoumazeau* i Condomois i sydvästra Frankrike. Det har ljusgul färg, frisk och druvig doft med inslag av citrusfrukt. Smaken är fruktig och välbalanserad med bra syra. Passar utmärkt att dricka till fisk- och skaldjursrätter, vitmögelostar och pasta. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader.

Le Thouquet Blanc är framställt på *Columbard* (90 procent) och *Ugni Blanc* (10 procent), två av de vanligaste druvsorterna i distriktet Condomois. De har selekterats noggrant för att ge ett så smakrikt och extraktrikt vin som möjligt.

Från den här vingården, som samarbetar med Granqvists leverantör *Edonia* i Bordeaux, kommer även ett rött vin. Det lanseras i juni (se nästa sida).

Nr 6160

Domaine Loze Verge Corbières

Languedoc-Roussillon/Frankrike, 2003

Pris 84 kronor/Säljstart 7 juni

Fyllighet ● Strävhet ○ Frukttsyra ●

* Medelfylligt rött vin från *Domaine Loze Verge* i Corbières i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Det har mörkröd färg, finstämd doft med inslag av gräs, örter och svarta vinbär. Lång och god smak med ton av svarta vinbär. Passar bra att dricka till kryddstarka rätter av kött eller fisk, lagrade hårdostar, pasta med kryddiga såser och grillat. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader.

Vinet framställs till lika delar av druvarna *Grenache* och *Syrah*. Aromen av svarta vinbär kommer från den kalkblandade skiffern i marken i vinodlingen.

Vinhuset samarbetar med *Edonia* i Bordeaux, som marknadsför viner från många mindre kvalitetsproducenter.

Nr 22543

Guia Real Tinto

Rioja/Spanien, 2002

Pris 60 kronor/Säljstart 7 juni

Fyllighet ● Strävhet ○ Frukttsyra ●

* Medelfylligt rödvin från *Bodegas Guia Real* i Haro i norra Spanien. Det har en djupt körsbärsröd färg, fruktig doft med inslag av röda bär. Smaken är välbalanserad med inslag av frukt. Passar bra att dricka till lättare köttätter, tapas (spanska smårätter), sallader och milda ostar. Serveringstemperatur: 15–16 grader.

Vinet, som är mjukt, fruktigt och mycket lättdrucket, består av 80 procent *Tempranillo* (Spaniens vanligaste rödvinsdruva) och 20 procent *Garnacha*.

Bodegas Guia Real är ett dotterbolag till värenommerade *Bodegas Carlos Serres* i Haro, Riojavinets centralort. Staden befinner sig just där floden Rio Oja, som gett distriktet sitt namn, flyter samman med den större Rio Ebro.

Nr 7693

Champagne Becker Royal Grand Brut

Champagne/Frankrike

Pris 219 kronor/Säljstart 7 juni

Fyllighet ● Sötma ○ Frukttsyra ●

* En torr champagne från *Champagne Becker* i Champagne i nordöstra Frankrike. Det har en ljusgul färg, frisk doft med inslag av citrus och mogna äpplen. Smaken är välbalanserad med brödig ton och små fina bubblor. Passar bra som apéritif, till ostron, skaldjur, fisk och fågel. Serveringstemperatur: 8–10 grader.

Royal Grand Brut framställs av *Char-donnay* (70 procent), *Pinot Noir* (20 procent) och *Pinot Menuier* (10 procent).

Champagnehuset Becker grundades år 1871 av *Paul Becker*, general i den prussiska armén under tysk-franska kriget. Företaget drivs fortfarande i hans anda, men ägs numera av *Edonia*, Granqvists samarbetspartner i Frankrike.

Nr 12618

Soave Le Due Giare

Soave, Veneto/Italien, 2002

Pris 80 kronor/Säljstart 7 juni

Fyllighet ● Sötma ○ Frukttsyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Tinazzi Eugenio e Figli* i Tenuta Valleselle i norra Italien. Det har en halmgul färg, doft av färska frukter och blommor med inslag av akacia. Rik smak med relativt lång eftersmak. Passar bra som apéritif, till soppa, fisk, skaldjur, pastarätter, sallad caprese (tomater, mozzarella och basilika) samt ljust kött. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Soave Le Due Giare består till 60 procent av *Trebbiano di Soave* och till 40 procent av *Garganega*.

Vinhuset drivs av bröderna *Gian Andrea* och *Gabriele Tinazzi*, som satsat stort på kvalitetsutveckling av sina viner. Vinanläggningen är ny, lagring sker på ekfat och skördeuttaget i vinodlingarna har sänkts till ett minimum.



San Huberto



Franconia Silvaner



La Playa



Le Thouquet Rouge



Les Comtes de Jonqueyres



Château Jonqueyres

Nr 6653

San Huberto Cabernet Sauvignon

La Rioja/Argentina, 2003

Pris 80 kronor/Säljstart 7 juni

Fyllighet ● Strävhet ● Frukttsyra ●

* Medelfylligt rött vin från *Bodegas San Huberto* i Annilaco i nordvästra Argentina. Det har mörkröd färg med violetta inslag, doft med inslag av peppar, choklad och jordgubbar. Passar bra till grillat och stekt nötkött, kyckling, pasta, matiga sallader och lagrad hårdost. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Bodegas San Huberto grundades 1929 av *Saul Menem*, invandrare från Syrien. På 1 450 meter över havet, utefter Andernas sluttningar, hittade han ett perfekt område för vinodling.

1998 övertogs bodegan av *Carlos Spadone*, som på kort tid presterat ett stort antal prisbelönta viner. En satsning på export inleddes så sent som år 2000.

Nr 5881

Franconia Silvaner Kabinett

Franken/Tyskland, 2002

Pris 67 kronor/Säljstart 7 juni

Fyllighet ● Sötma ● Frukttsyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Winzergenossenschaft Nordheim* i Franken i södra Tyskland. Det har gulgrön färg, ung doft med inslag av aprikos och mineral. Torr, ren, mineralrik och druvgig smak. Passar bra till fisk och skaldjur, sallad, fågel, kalvkött och sparris. Lämplig drickstemperatur 10–12 grader. Kan lagras ytterligare i minst sju år.

Vinkooperativet i Nordheim, inte långt från Würzburg i norra Bayern, har 270 hektar vinodlingar och tillverkar ett 60-tal olika viner. Den vanligaste druvan i odlingarna, som ligger på sluttningarna utmed floden Main, är den fruktiga *Silvaner*. De flesta av kooperativets viner tappas på *Bocksbeuteln*, Frankendistriktets platta, runda flaska.

Nr 6643

La Playa Cabernet Sauvignon

Colchagua Valley/Chile, 2000

Pris 70 kronor/Säljstart 7 juni

Fyllighet ● Strävhet ● Frukttsyra ●

* Medelfylligt rödvin från *TopWine* i Colchagua Valley i centrala Chile. Det har en vackert rubinröd färg med mörka inslag, stor och finstämd doft med ton av röda bär, choklad och örter. Smaken är rund, mjuk och välbalanserad med harmonisk avslutning. Passar bra att dricka till stekt och grillat kött av nöt och lamm, hårdostar, pasta samt kall buffé. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

TopWine (som vi presenterade i förra Vinfo) grundades för 30 år sedan av *Maximilian Errazuriz*. Vinodlingarna har ett perfekt läge mellan bergskedjorna Anderna och Kustkordilleran, några mil från Stilla Havet. Här råder medelhavsklimat och fyra klart avgränsade årstider.

Nr 6262

Le Thouquet Rouge

Cotes du Condomois/Frankrike, 2003

Pris 70 kronor/Säljstart 7 juni

Fyllighet ● Strävhet ● Frukttsyra ●

* Medelfylligt rött vin från *Jean Thoumazeau* i Condomois i sydvästra Frankrike. Det har rubinröd färg, fruktig doft med inslag av örter och gräs. Smaken är frisk och fruktig med inslag av mörka bär. Passar bra till sallader, Coq au vin, grytor, pasta, kallt bord och grillat. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Le Thouquet Rouge består av druvorna *Merlot* (35 procent), *Cabernet Sauvignon* (35 procent) och *Tannat* (30 procent). Druvorna har selekterats för att ge ett så smakrikt och extraktrikt vin som möjligt.

Detta är ytterligare en sydfransk producent som samarbetar med den välsedda négocianten *Edonia* i Bordeaux. Företaget letar aktivt efter och marknadsför kvalitetsviner från stora delar av världen.

Nr 6138

Les Comtes de Jonqueyres Rouge

Bordeaux/Frankrike, 1998

Pris 93 kronor/Säljstart 7 juni

Fyllighet ● Strävhet ● Frukttsyra ●

* Medelfylligt rött vin från *Edonia* i Bordeaux. Det har en mörkröd färg, stor doft med inslag av mörka bär och gräs. Frisk smak med liten kärvhet och bra avslutning. Passar bra att dricka till stekta och grillade köttretter, vilt, pasta, matiga sallader och lagrad hårdost. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader.

Vinet framställs till 75 procent av *Merlot* och till 25 procent av *Cabernet Sauvignon*. *Merlot* är en av de vanligaste druvorna i området och odlas på 40 000 hektar.

Château Jonqueyres, som är beläget på en liten bergshöjd i Entre-deux-Mers, ägs av *Ann-Marie Audy*, som samarbetar med négocianten *Edonia*.

Läs mer på sidorna 14–15!

Nr 3785

Château Jonqueyres Rouge

Bordeaux/Frankrike, 2001

Pris 107 kronor/Säljstart 7 juni

Fyllighet ● Strävhet ● Frukttsyra ●

* Medelfylligt rött vin från *GAM Audy* i Bordeaux. Det har en fin mörkröd färg, stor doft med inslag av mörka bär och gräs. Frisk smak med liten kärvhet och bra avslutning. Passar bra till grillat och stekt kött, pasta, matigare sallader samt mustiga grytor. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Precis som föregående vin från samma slott är detta framställt av 75 procent *Merlot* och 25 procent *Cabernet Sauvignon*. Det har fått högt betyg (4 stjärnor) av den internationella vintidskriften *Decanter*.

Château Jonqueyres, som är beläget på en liten bergshöjd i Entre-deux-Mers, ägs av *Ann-Marie Audy*, som samarbetar med négocianten *Edonia*.

Läs mer på sidorna 14–15!



Rauenthaler Baiken



Melody Riesling



Château Haut Bergeron



Cuvée Magali Rosé



Chenin Blanc



Sangiovese Daunia

Nr 6017

Rauenthaler Baiken Riesling Auslese

Rheingau/Tyskland, 1990

Pris 269 kronor/Säljstart 7 juni

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Halvtorr vitt vin från *Staatsweingüter Kloster Eberbach* i Eltville i sydvästra Tyskland. Det har gyllengul färg, aromatisk doft med mineralton samt inslag av aprikos och petroleum. Välbalanserad smak med frisk syra, lång eftersmak av exotisk frukt. Passar bra att dricka som apéritif och sällskapsvin, till fisk – speciellt rökt lax – patéer, gåslever, grön- och blåmögelostar. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras ytterligare i minst 20 år.

Kloster Eberbach vid Rhen är en institution i den europeiska vinvärlden – här har vin producerats i 850 år. Klostret är dessutom en av de bäst bevarade medeltida kyrkliga anläggningarna i Europa.

Nr 4516

Melody Riesling

Mittelhardt, Pfalz/Tyskland

Pris 60 kronor/Säljstart 5 juli

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Halvtorr vitt vin från *Deidesheimer Weinhandels GmbH* i Pfalz i sydvästra Tyskland. Det har en ljusgul färg, frisk doft med aromatisk, typisk rieslingkaraktär. Inslag av ananas och citrus. Ungt, smakrikt vin med aromatisk ton av persika och fläder. Passar utmärkt till sallad, kalvkött, pasta, fisk och skaldjur. Lämplig serveringstemperatur: 12–16 grader.

Vinet levereras av det välkända kooperativet i Deidesheim, som för några år sedan fick tidskriften *Allt om Mat:s* utmärkelse *Gyllene Glaset*. Kooperativet, som grundades 1898 och därmed är det äldsta i regionen Pfalz, producerar flera av Systemets verkliga trojänare – bland annat *Forster Mariengarten Riesling* som säljs i både flaska och bag-in-box.

Nr 4222-02

Château Haut Bergeron Graves Supérieures

Graves, Bordeaux/Frankrike, 2003

Pris 71 kronor/Säljstart 5 juli

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Ett sött vitt vin från *Château Haut Bergeron* och *Edonia* i Bordeaux i södra Frankrike. Det har gyllengul färg, stor doft av persika, sommarfrukter och honung. Lång och finstämd smak med ypperlig avslutning. Passar bra att dricka som apéritif, till gåslever, patéer, grön- och blåmögelostar samt fruktdesserter. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader.

Vinet framställs av *Sémillon*-druvor, som dominerar i slottets 22 hektar stora vinodlingar. *Château Haut Bergeron* ägs av *Robert Lamothé* och hans söner *Hervé* och *Patrick*. De samarbetar med den välrenommerade négocianten *Edonia* vad gäller kompetensutveckling, försäljning och marknadsföring.

Nr 3798

Cuvée Magali Rosé

Cotes de Provence/Frankrike, 2002

Pris 89 kronor/Säljstart 5 juli

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Torr rosévin från *Domaine S:t André de Figuière* i Provence i södra Frankrike. Det har en ljusröd färg, frisk och fruktig doft med inslag av hallon. Torr, ren, bärig smak med bra balans. Passar utmärkt att dricka till fisk, skaldjur, bouillabaisse, sallader, pasta, orientalisk mat och lättare köttätter. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Detta vin, som kommer från rosévinets "hemland", framställs av fyra olika druvsorter – *Cinsault* (30 procent), *Syrah* (20 procent) samt *Cabernet* och *Grenache* (resterande 50 procent). Druvstockarna är mellan 15 och 35 år gamla. Domänen är välkänd och levererar vin till de flesta restauranger av klass i Provence och övriga delar av Frankrike.

Nr 3799

Chenin Blanc Boland Kelder

Paarl, Costal Region/Sydafrika, 2004

Pris 70 kronor/Säljstart 5 juli

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Torr vitt vin från *Boland Kelder/Cape Wine Shippers* i Paarl i Sydafrika. Det har en ljusgul färg med gröna inslag, fruktig doft med inslag av honungsmelon och äpple. Frisk, fruktig smak med vaniljton. Passar bra att dricka till fisk och skaldjur, kalvkött, kyckling samt sallader. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Vinet framställs av *Chenin Blanc*-druvor från de båda distrikten Paardeberg Mountains och Pearl Valley. *Boland Cellars*, som under de senaste åren nått stora internationella framgångar, har inte mindre än 2 200 hektar vinodlingar. *Cape Wine Shippers* är en vinhandlare som marknadsför viner från de flesta områden i Sydafrika.

Nr 32464

Sangiovese Daunia

Puglia/Italien, 2001

Pris 64 kronor/Säljstart 2 augusti

Fyllighet ● Strävhet ● Fruksyra ●

* Medelfylligt rött vin från *Cantina del Duca* i Apulien i sydöstra Italien. Det har rubinröd färg, fruktig doft med inslag av mörka bär och choklad. Frisk, fruktig smak med lite bränd ton. Passar bra till pasta, stekt och grillat kött, lagrad hårdost, vitmögelse och kraftiga sallader. Lämplig drickstemperatur: 18–20 grader.

Bergskedjan *Daunia* sträcker sig längs den italienska klacken och på relativ hög höjd odlas bland annat *Sangiovese*-druvor. Regionen, som har ett mycket varmt klimat, skyddas av bergen från de ofta starka vindarna från Tarantobukten.

Vinet produceras i *Duca* och förmedlas av handelshuset *Giacobazzi Grandi Vini* i Modena, som *Granqvist Vinagentur* samarbetar med sedan flera år tillbaka.



Albana di Romagna Dry



Riesling Dry Slate Soil



Lambrusco Emilia



Trebbon Amabile Bianco

Nr 12626

Albana di Romagna Dry

Emilia-Romagna/Italien, 2002

Pris 83 kronor/Säljstart 2 augusti

Fyllighet ● Sötma ○ Fruktsyra ●

* Torrt vitt vin från *Vini Pregiati Celli di Sirri i Bertinoro* i Emilia-Romagna i Italien. Det har halmgul färg, fruktig doft med inslag av äpplen och ananas. Välbalanserad smak med bra syra och fin frukt. Passar bra till fisk- och skaldjursrätter, ljust kött, pasta, kallt bord. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Vinet framställs av druvorna *Albana* och *Campodrona*, som vuxit på höjderna vid staden Bertinoro. Området är perfekt för vinodling, här råder kontinentalliknande klimat med bra blandning av värme och nederbörd.

Den i Italien kände önologen *Emanuele Casadei* har medverkat vid tillverkningen av vinet. För att hålla hög kvalitet är produktionen begränsad till 50 000 flaskor.

Nr 7201

Riesling Dry Slate Soil

Mosel-Saar-Ruwer/Tyskland, 2002

Pris 80 kronor/Säljstart 2 augusti

Fyllighet ● Sötma ○ Fruktsyra ●

* Torrt vitt vin från *Weingut Friederich i Zell* i Moseldalen i sydvästra Tyskland. Det har gyllengul färg, stor och rik doft med inslag av exotiska frukter och petroleum. Lång, finstämd och välbalanserad smak med liten restsötma. Passar bra att dricka som apéritif, till fisk- och skaldjursrätter, lättare rätter av vitt kött, vitmögelse, och sallader. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader.

Åter ett vin från *Friederich Weingüter*, en av Granqvist Vinagenturs flitigaste leverantörer i Tyskland. 90 procent av Friederichs branta vinodlingar utmed Mosel består av *Riesling*, den vanligaste druvan i regionen. Friederich Weingüter levererar även flera av de senaste årens storsäljare på Systembolaget.

Nr 32017

Lambrusco Emilia Amabile

Emilia-Romagna/Italien, 2002

Pris 49 kronor/Säljstart 2 augusti

Fyllighet ● Strävhet ○ Fruktsyra ●

* Rött, sött, lätt pärlande vin från *Antica Cantina* och *Giacobazzi Grandi Vini* i Modena i norra Italien. Det har mörkröd färg, fruktig doft med inslag av mörka bär. Lätt, mjuk och spritsig smak med sötma. Passar bra att dricka som apéritif eller sommarsval drink, till fruktsallader, creme caramel och de flesta desserter. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Vinner ej på lagring.

Druvan *Lambrusco* har sitt ursprung i Emilia-Romagna, där Modena är provinshuvudstad. Viner som framställs av druvan blir *frizzante*, det vill säga lätt pärlande, och får hög restsötma. Namnet Lambrusco kommer av latinets *labrum* och *rescum*, vilket betyder ungefär *vild planta som växer vid fältets kant*.

Nr 12695

Trebbon Amabile Bianco

Emilia-Romagna/Italien, 2002

Pris 50 kronor/Säljstart 2 augusti

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Vitt, halvsött, pärlande vin från *Antica Cantina* och *Giacobazzi Grandi Vini* i Modena i norra Italien. Det har ljusgul färg, frisk doft med inslag av äpple, lätt spritsig smak med mycket frukt. Passar bra att dricka som apéritif, till desserter med frukt, bakverk, creme caramel samt lättare maträtter med sötma i såsen. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Vinner ej på lagring, ska drickas ungt.

Den gröna *Trebbiano*, som detta vin framställs av, är tillsammans med den blå *Lambrusco* de druvor som vanligtvis brukar användas till *frizzante*, det vill säga pärlande italienska viner. Redan de gamla romarna gjorde vin på Trebbiano och Lambrusco – de omnämns av *Plinius d. ä.* i hans *Naturalis Historia*.

Nytt samarbete ger storstadskrogar bättre service

* Granqvist Vinagentur inleder samarbete med *ITM-Wine* i Lidingö. Samarbetet ger bättre möjligheter vad gäller försäljning och distribution av Granqvists omfattande sortiment främst i Stockholmsområdet.

ITM-Wine ägs av *Ingerth och Hansuno Krisch*, bekanta för de som någon gång hade tillfälle att besöka de tyska vindagarna i Stockholm.

Hansuno Krisch var i 26 år ansvarig för tyska vinmyndighetens kontor i Sverige, Norge och Finland.

ITM-Wine har ett brett sortiment av högklassiga viner från Tyskland och representerar ett 30-tal av landets bästa producenter, bland andra *Gebrüder Anselmann*, *Selbach-Oster* och *Prinz von Hessen*. Viner från dessa tre vinhus finns på Systembolaget. För priser och artikelnummer, se sortimentsfoldern i *Vinfo*.

Distributionen av vinerna sker genom Drink Logistics Partner i Jordbro. I dag finns cirka 350 produkter från hela världen i lager. Order från restaurangkunder levereras normalt två dagar efter beställningen. Restaurangkunder kan kontakta ITM-Wine på telefon 08-765 52 90 eller mejla till itm-wine@itmab.nu.

ITM-Wine bistår även krogar med råd om hur mat och vin kombineras på bästa sätt.

GAM Audy byter namn till Edonia

* *GAM Audy*, Granqvist Vinagenturs samarbetspartner i Bordeaux i Frankrike, byter under våren namn till *Edonia*. Orsaken är att familjen *d'Aulan*, som tidigare varit minoritetsägare i företaget, ökar sin ägarandel och blir majoritetsägare.

Edonia omfattar följande verksamheter: *Château Sansonnet* och *Château Valrose* i Bordeaux, *Alta Vista*, *Finca Navarrita* och *Finca Monte Lindo* i Argentina samt *Château Dereszla* och *Château Henye* i Ungern. Därtill kommer champagnehusen *Becker* och *Kunkelmann* samt calvadosproducenten *Marquis d'Aguesseau*.

Négociantverksamheten fortsätter i samma omfattning som tidigare.

Lagringen skapar whiskyn

* Vatten och korn är huvudingredienserna i whisky. Men även lagringen har stor betydelse för hur slutresultatet blir. Det är under lagringstiden som whisky mognar och får sin karaktäristiska färg och smak.

Speyside Distillery, som är en av Skottlands få kvarvarande oberoende whiskyproducenter, har sitt lager i utkanten av Glasgow. I de svala och mörka lagerlokalerna förvaras omkring 40 000 ekfat i väntan på att whiskyn ska nå sin rätta mognad – bland annat **Drumguish Single Highland Malt** och **Speyside Single Highland Malt**, som produceras vid det egna småskaliga destilleriet i Drumguish i Högländerna.

Lagringstiden varierar mellan olika sorter. Lagen föreskriver minst tre års lagring på ekfat. Men single malt, alltså whisky från ett enda destilleri, lagras betydligt längre – oftast minst åtta år för att uppnå sin fulla komplexitet.

– Under lagringstiden görs en fortlöpande kvalitetskontroll av innehållet på vårt eget laboratorium. Varje whiskysort har sin egen individuella lagringstid. En lång lagringstid innebär alltså inte automatiskt en finare whisky, säger *Ricky Christie* på Speyside Distillery.

En av anledningarna till att ekfat fortfarande används är att faten påverkar både smak och färg. Eftersom faten inte är helt täta sker en kemisk reaktion under lagringstiden, där garvsyran i träet i kombination med alkoholen och syret från luften ger whiskyn sin karaktär.

– Det innebär å andra sidan att en del av whiskyn dunstar bort under årens lopp. Upp till två procent av innehållet försvinner som *angels share*, änglarnas andel, förklarar *Ricky Christie*.

Efter lagringen filtreras whiskyn i flera omgångar innan den slutligen tappas



I sitt svala och mörka lager har Speyside Distillery omkring 40 000 fat whisky som väntar på att nå sin rätta mognad.

på flaska. Om det är *blended whisky*, alltså en whisky som består av olika whiskysorter, återfylls blandningen på fat och lagras i ytterligare några månader för att "giftas" samman. Som ålder på *blended whisky* anges alltid den yngsta av de whiskysorter som ingår.

TEXT LEO OLSSON/FOTO PER STRÖHM



Exakt besked om vinets temperatur

* Vill du att vinet som serveras har en så optimal temperatur som möjligt? Då är den här termometern ett praktiskt verktyg. Dra ur korken, sätt i termometern och lägg in flaskan i kylan. Läs av och servera vid perfekt temperatur. Det är ingen risk för spill, termometerns silikonförslutning håller garantaterat tätt. Termometern, designad av **Bengt Ek**, säljs av Verner & Verner och kostar 299 kronor.

Men vilken temperatur är rätt för vinet? En god regel är att vita viner bör ha en serveringstemperatur på 10–12 grader och medelfylliga röda cirka 18 grader. Alla vinyheter i Vinfo (se föregående sidor) presenteras med respektive vins optimala serveringstemperatur.

Pinot Blanc fick fel tyskt namn

* I förra numret blev det fel när vi skrev att **Pinot Blanc** kallas Grauer Burgunder i Tyskland. Det ska givetvis vara **Weisser Burgunder**. Tre procent av den tyska vinarealen består av Weisser Burgunder och allt fler odlare satsar på denna druva. Vinet vi rekommenderade är fortfarande rätt: **Dr. Faust Pinot Blanc** från Nahe-Winzer. Nr 7280, pris 50 kr (REA).



**GRANQVIST
VINAGENTUR**

– GRUNDAT 1983 –

Granqvist Vinagentur
är medlem i Sprit- och
Vinleverantörsföreningen



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

VINFO

Tidskrift från Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm. Vinfo utkommer i maj, september och december. Årgång 10.

Ansvarig utgivare: Lennart Granqvist. E-post: info@granqvist-vin.se

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

Annonsbokning: Karina Noork, Koncis Affärsinformation AB, Telefon 0704-13 26 26, 0500-43 55 10. E-post: karina.noork@koncis.se

Produktion: Koncis Affärsinformation AB, telefon 0500-43 55 10.

Tryckt i Vikmanshyttan 2004 av Hedemora Grafiska AB.

VILL DU ÄNDRA ADRESS? VILL DU BESTÄLLA PRENUMERATION?

Ring Granqvist Vinagentur, 0502-148 88, faxa på 0502-158 88 eller skicka e-post till vinfo@granqvist-vin.se

BPORTO
BETALT

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

Nya snapsar med klassisk kryddning

* Den 1 juni lanserar Granqvist Vinagentur två nya svenska snapsar med klassisk kryddning i Systembolagets beställningssortiment: **Fäbodsnaps** och **Hirkum Pirkum**.

Hirkum Pirkum är ett sädesbrännvin som fått dra med knoppar av johannesört, honung och sherry. Resultatet är en vackert ljusröd färg, blommig doft med liten krydd- och sherrykaraktär. Smaken är frisk med ett litet uns sötma. För receptet svarar entusiasten *Rolf-Krister Bergström* från Bodafors i Småland, som under årens lopp skapat en lång rad olika snapskreationer. Nr 70037-02, pris 229 kr.

Fäbodsnaps består av sädesbrännvin som kryddats med anis, fänkål och honung. Den har en fin gul färg, aromatisk doft med inslag av anis och en frisk smak med lite sötma och kryddighet. Fäbodsnaps har sitt ursprung i Forbondens snaps, en gammal norrländsk tradition. På vintern reste Forbönderna med handelsvaror och under de kalla nattliga resorna behövdes det ibland något stärkande. Sommartid kanske snapsen istället dracks i ensliga fäbodar, långt borta från gård och by. Nr 70115-02, pris 229 kr.

Snapsarna produceras av ett litet bränneri i Pfalz i sydvästra Tyskland och förmedlas av *Winzerverein Deidesheim*, som sedan 20 år samarbetar med Granqvist Vinagentur. De tappas i vackert formgivna flaskor av gammaldags sydtysk modell. Etiketterna är formgivna av konstnären *Kaya Hansson* i Göteborg.

Hirkum Pirkum och Fäbodsnaps ingår i beställningssortimentet. Räkna med en veckas leveranstid till din Systembutik.

Sedan tidigare har Granqvist Vinagentur fyra andra snapsar i sortimentet: *Västkustsnaps*, *Smålandssnapsen*, *Västgötasnaps* och *Annebergs Korn Brännvin*. Se sortimentsfoldern för artikelnummer och priser.



RENÄSSANS FÖR RIESLING

* Förra året kunde tyska vinproducenter notera en kraftig ökning av intresset för viner framställda av **Riesling**, den vanligaste druvan i de flesta av landets vinregioner. Exporten ökade kraftigt – försäljningen till Sverige med 23,7 procent jämfört med 2002.

– Intresset för friska och fruktiga viner är helt klart en global trend och våra vinproducenter kan leverera precis den typ av viner som marknaden efterfrågar, säger **Armin Göring**, chef för Tyska Vininstitutet i Mainz.

Winzerverein Deidesheim i Pfalz producerar fina Rieslingviner, av vilka flera finns på Systembolaget: **Forster Mariengarten** är ett utmärkt sommarvin som finns i treliters Bag-in-Box (Nr 5844-08, pris 209 kr), helflaska (Nr 5844, pris 63 kr) och halvflaska (Nr 5844-02, pris 37 kr).

BILD: MIKAEL LJUNGSTRÖM (ETIKETTERNA ÄR SKISSER)



SVENSKT ISVIN FICK PRIS IGEN

* **Blaxsta Ice** (Nr 2057-04, pris 325 kr) har fått pris – igen. I samband med mässan Vin & Avec fick isvinet från Blaxsta Vingård i Sörmland guldmedalj i tävlingen Guldkorken.

Blaxsta tog även hem såväl första som andra pris i Guldfaskan, tävlingen för svenska vinproducenter med **Apple Ice Wine Åkerö** (Nr 2957-02, pris 239 kr) och **Framboise Reserve** (Nr 2921-04, pris 169 kr). Grattis!

