

VININFO

NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 31 * SEPTEMBER 2004

35 NYHETER

Kloster Eberbach bygger nytt vineri

Cabernet Sauvignon trivs överallt

Viner endast för Vinfo-läsare

Skicka in dina bästa snapsrecept

Hela Portugal i vinkällaren



*Välj rätt
vin till **choklad***



Melodisk Riesling med skruvkork

* **Melody Riesling** är ett halvtorr vitt vin från Deidesheim i Pfalz i sydvästra Tyskland. Det har en frisk doft med typisk druvkaraktär, ung smak med ton av persikor och fläder. Melody passar utmärkt till sallad, kalvkött, pasta, fisk och skaldjur. Flaskan är försedd med skruvkork och är lätt att återförsluta. Vinet kan utan problem sparas i flera dagar efter öppnandet. Nr 4516, pris 60 kr.

Snabbare leverans av beställda Systemvaror

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

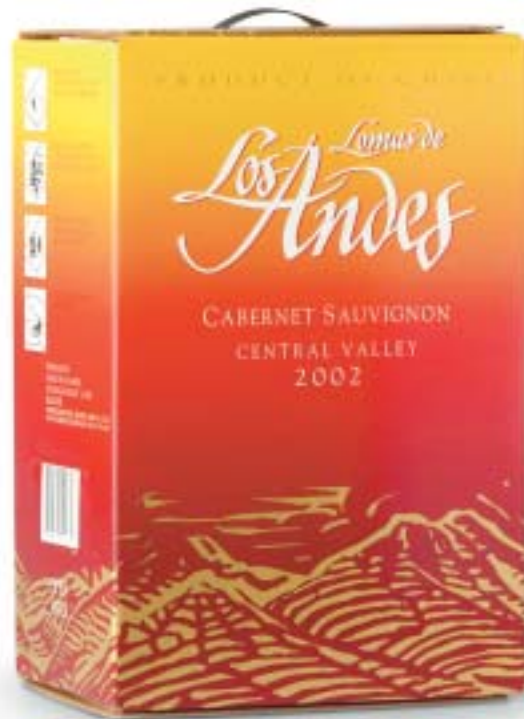
Varor som beställs före klockan 15.45 måndag–torsdag levereras till butiken senast klockan 16.00 dagen nästa dag. Beställningar som görs på fredagar levereras på måndagar och lördagsbeställningar kommer på tisdagar. För Systembutiker norr om Sundsvall samt på Gotland är leveranstiden två arbetsdagar.

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

Hektisk höst för chokladvänner

* Höst och vinter är chokladens årstid, det visar sig inte minst i antalet chokladprovningar och chokladfestivaler. I Stockholm arrangeras **Chokladfestivalen** på Nordiska Museet för tredje gången den 9–10 oktober. Veckan den 9–15 oktober kommer att gå i chokladens tecken på Sveriges konditorier. Den 30 oktober är det premiär för **Jönköpings Chokladfestival**, som arrangeras av Jönköpings läns museum i samarbete med konditor **Lennart Landh**. Det blir chokladmarknad med mera. Alla detaljer finns på www.jkpglm.se.

Redan nu bjuder Vinfo på goda kombinationer av vin, whisky och choklad. **Se sidorna 8–9!**



Prisvärt rött vin i box från Andernas fot

* I september lanserar Granqvist Vinagentur en mycket prisvärd Cabernet Sauvignon från Chile på Systembolaget. **Lomas de Los Andes 2002** i bag-in-box finns i samtliga 420 systembutiker. Priset är endast 179 kronor (Nr 6068-08).

Vinet har en mörk tegelröd färg, stor och fruktig doft med örtigt inslag, toner av körsbär och svarta vinbär. Smaken är fruktig med inslag av svarta vinbär och färska örter. Det passar utmärkt till grillat och stekt kött, pasta, sallader och lagrade hårdostar.

Lomas de Los Andes produceras av *TopWine* i Colchagua Valley i centrala Chile. Vinet fraktas i tankar till Tyskland, där tappningen i bag-in-box görs för den svenska marknaden.

Sedan tidigare levererar Granqvist Vinagentur en av Systembolagets storsäljare i box: det vita halvtorra **Forster Mariengarten Riesling** från *Winzerverein Deidesheim*. Det har vid flera provningar hamnat på fem-i-topp-listan över de bästa vinerna i bag-in-box. Nr 5844-08, pris 209 kr.

Nya tider stundar på



Vinerna från Kloster Eberbach i Rheingau var en viktig handelsvara redan på medeltiden. I dag är klostret ett mycket populärt turistmål.

Nästa år tas första spadtaget för ett helt nytt vineri vid anrika Kloster Eberbach. Det nya vineriet, som ska ersätta tre omoderna anläggningar, kommer delvis att ligga under jord och blir arkitektoniskt sett ett av de mest spännande i Europa.

Kloster Eberbach ligger i vinområdet Rheingau, strax utanför Mainz och Wiesbaden i sydvästra Tyskland. Här byter Rhen riktning – i tre mil rinner floden i västlig riktning för att vid Rüdesheim vika av mot norr igen.

Rheingau har ett perfekt *terroir* för druvodling. Begreppet *terroir* blir allt vanligare även i Tyskland och betecknar samspelen mellan markens sammansättning, det geografiska läget samt mikroklimatet i området. Ett samspel som ger ett vin en unik personlighet.

Att förutsättningarna för druvodling var goda insåg den helige *Bernhard von Clairvaux*, som grundade Kloster Eberbach år 1136. Redan tidigare hade augustiner- och benediktinermunkar försökt starta ett kloster vid bäcken i dalen vid Taunusbergens fot, men det var inte förrän Bernhard och hans 12 cistercienser-

bröder tog över som klosterplanerna blev verklighet.

De hade med sig vinrankor från moderklostret Clairvaux i Frankrike och planterade dem på sluttningarna ovanför Rhen för att ha säker tillgång till mässvin. Munkarna kunde snart konstatera att vinrankorna trivdes förträffligt och gav viner av högsta klass.

Vinet viktigaste handelsvaran

Med tiden kom vinet att bli klostrets viktigaste handelsvara och när affärerna gick som bäst hade Kloster Eberbach 205 filialer, flera gårdar och vinkällare utmed en ansevärd sträcka av Rhen. Det hade till och med en egen handelsflotta för att kunna frakta vinfaten på bästa sätt.

Munkarna utvidgade odlingarna genom markköp och bytesaffärer och kom på så vis i besittning av de allra bästa lägena. De utvecklade också nya metoder för vin-

Kloster Eberbach



Fred Prinz är önolog på Staatsweingüter Kloster Eberbach. Till höger en av de statyer som pryder ingången till klosterområdet.

framställning – metoder som hängt med ända fram till våra dagar.

Vid sekularisationen 1803 tog klosterlivet i Rheingau slut. Efter Napoleons krigstriumfer fräntogs kyrkorna och klostren sina egendomar. Furstendömet Nassau-Usingen blev den första världsliga ägaren och 1866 kom klostret att tillfalla Preussen. Sedan 1945 är Kloster Eberbach i delstaten Hessens ägo.

Statsvingården Kloster Eberbach, med huvudkontor i Eltville uppströms Rhen, omfattar i dag sex vindomäner, tre kompletta vinproduktionsanläggningar och 193 hektar vinodlingar.

Mur runt mest kända vinodlingen

Den mest kända och värdefulla odlingen är Steinberg, en knapp kilometer nedanför klostret. Steinberg, som omfattar 33 hektar, omgärdas av en tre meter hög och tre kilometer lång stenmur. Den började

anläggas av munkarna redan på 1170-talet för att hålla såväl fyrbenta som tvåbenta druvtjuvar borta.

Muren fungerar även som vindfång och skyddar Steinberg från kallluftströmmar. Mikroklimatet ger viner i världsklass och allra bäst blir de viner som framställs av de druvor som växer utmed själva muren. Vinrankorna trivs förträffligt och druvorna mognar ett par veckor tidigare än ute i vinodlingen. De skördas och pressas separat och vinerna auktioneras sedan ut under beteckningen *Mauerwein*.

En av de få soliga dagarna i början av juli möter vi Fred Prinz utanför *Schwarzen Häuschen*, ett litet hus med toppigt tak och fasad av svart skiffer. Det lilla svarta huset, som ligger nästan mitt i Steinberg håller öppet för servering av vin och bröd alla helger från maj till september.

Fred Prinz är önolog och utbildad på vinuniversitetet i Geisenheim, en bit

nedströms Rhen. Han har arbetat i elva år på Kloster Eberbach och är en av de som medverkat till den förnyelse av vinerna som skett de senaste åren. Andelen torra viner har ökat och utgör nu 80 procent av den totala produktionen.

Välbalanserade och fruktiga viner

– Dagens viner har ingen likhet med de sura viner som fanns för tio, femton år sedan, säger Fred Prinz. Nu är de harmoniska, fruktiga och välbalanserade.

– Terroirtänkandet har varit avgörande för den här utvecklingen. Vi har fått en annan känsla för de olika odlingarnas förutsättningar, både vad gäller markens sammansättning, solinstrålningen och luftningen av vinrankorna.

En annan viktig faktor är att druvorna numera plockas först när de är riktigt mogna och att druvmusten får jäsa längre och vid lägre temperatur. ►



Vinrankorna som växer vid muren runt Steinberg trivs utmärkt och druvorna mognar extra tidigt. Riesling Spätlese 2002 är ett av de sju viner från Kloster Eberbach som finns på Systembolaget.

Vinproduktionen flyttar tillbaka till ursprunget

Riesling dominerar i vinodlingarna och finns på 90 procent av arealen. Resten består av Spätburgunder, som ger fruktiga och friska rödviner, samt mindre bestånd Chardonnay och Weissburgunder. Årligen produceras cirka 1,2 miljoner flaskor vin.

– Sedan flera år arbetar vi till 75 procent enligt riktlinjerna för produktion av ekovin, säger Fred Prinz. Varannan rad mellan vinrankorna är gräsbevuxen och varannan är öppen jord. Gräsklippet läggs på raden intill och blir perfekt humus. Vi använder hästgödsel och kogödsel från gårdarna i närheten som kompletteras med bark och kompostjord. Syntetiska doftämnen och nyckelpigor används för att hålla till exempel bladlöss borta från rankorna.

Men för att bekämpa falsk mjöldagg (*peronospora farinosa*) används svavel.

– Ekologiska odlare använder koppar för att utrota falsk mjöldagg och så länge det inte finns bra alternativ kan vi inte bli ekologiska fullt ut, säger Fred Prinz. Koppar är förödande och efter några års användning blir marken förgiftad och vinodlingen utarmas för lång tid framåt.

Med ton av persika och honung

Fred Prinz tar fram ännu en flaska vin ur kylväskan och serverar Kloster Eberbach Riesling Spätlese 2002 i glaset. 2002:an dyker upp på Systembolaget i september och vi kan konstatera att det är en mycket lyckad årgång. Fruktig och harmonisk med njutbara toner av persika, äpplen och honung. Ett vin i toppklass.

I november kommer det ytterligare ett vin från Kloster Eberbach på Systembolaget. Det är ett mindre parti av rariteten Hochheimer Domdechane Riesling Spätlese från 1995. (Läs mer på sidan 21.)

Kloster Eberbach har en av Europas mest fantastiska vinkällare och ibland släpps mindre partier av äldre årgångar till försäljning. Men de äldsta vinerna ligger kvar i skattkammaren, korkas om vart 25:e år, och lämnas ibland till försäljning på den årliga vinauktionen i klostret.

– Skattkammaren innehåller dyrgripar från 1857 och framåt, berättar Fred Prinz. Från 1890 finns samtliga årgångar och från 1924 och framåt till och med många flaskor av varje årgång från samtliga av klostrets vinodlingar.

Vi går ut genom den ståtliga portalen som utgör entrén till Steinberg och Fred Prinz pekar på en åker strax nedanför Domaine Steinbergs femtiotalbyggnader.

– Här kommer det nya vineriet att ligga. Byggstarten sker våren 2005 och sedan kommer anläggningen att vara klar

under 2007, berättar han. I och med detta flyttar vinproduktionen tillbaka till ursprunget, närmare klostret än så här kan vi inte lägga den nya anläggningen.

– Arkitektävlingen är avslutad och i sommar har de bästa förslagen visats för allmänheten. Det mesta av anläggningen ska placeras under jord för att inte störa utsikten och den speciella miljön i området. Det som kommer att synas ovan jord är en huslänga intill Domaine Steinberg.

Arkitektoniskt utmanande

Kloster Eberbachs ägare har fattat ett djärvt beslut som innebär att det nya vineriet arkitektoniskt sett kommer att bli ett av de mest spännande i Tyskland, kanske i hela Europa. Flera toppvinproducenter, bland annat i Italien, Spanien och Kalifornien, har satsat på att bygga nya huvudkontor och produktionsanläggningar som blir sevärdheter i sig.

Fred Prinz slutar tidigt den här dagen. Det har han gjort i flera veckor eftersom han håller på att avsluta sina elva år på Kloster Eberbach och har mycket ledighet att ta ut. Han kommer att vara med när höstens vinskörd startar, men sedan kommer Weingut Fred Prinz att ta all tid. Tillsammans med hustrun Sabine driver han sedan flera år en fritidsvingård i grannbyn Hallgarten men nu är det tid att ägna sig åt den på heltid. De två ägna hektaren med Riesling utökas med tre arrenderade hektar. Men det är en helt annan historia, som vi kanske återkommer till i Vinfo.

TEXT PER-OLOF LARSSON/FOTO KARINA NOORK

Viner från Kloster Eberbach på Systemet

* I Systembolagets ordinarie sortiment finns det flera viner från Kloster Eberbach: Riesling Kabinett 2001 (Nr 5810, pris 84 kr), Riesling Spätlese 2002 (Nr 6257, pris 93 kr), Raenthaler Baiken Riesling Auslese 1990 (Nr 6017, pris 269 kr) och Rudesheimer Berg Schlossberg Riesling Erstes Gewächs 2001 (Nr 6036, reapris 168 kr). Den 1 november lanseras Hochheimer Domdechane Riesling Spätlese 1995 (Nr 5117, pris 140 kr). I beställnings-sortimentet finns dessutom Rudesheimer Berg Rottland Riesling Erstes Gewächs 2000 (Nr 88153, pris 199 kr) samt det röda Assmanshäuser Hölleberg Spätburgunder 2002 (Nr 84756, pris 159 kr).

Vinmonopolet i Norge säljer fyra olika viner från Kloster Eberbach.

Fin choklad bäst till

Choklad och vin – går det att kombinera? Javisst. Prova gärna ett fylligt rött vin till några bitar mörk choklad eller torr champagne till den vita chokladen.

Intresset för kvalitetschoklad har ökat kraftigt de senaste åren. Chokladprovningarna avlöser varandra och allt fler har lärt sig att uppskatta doft- och smakupplevelsen av några bitar mörk choklad eller praliner av hög kvalitet.

– Chokladintresset går hand i hand med den ökade efterfrågan på premiumprodukter, alltså olika slags produkter som förgyller vardagen. Det gäller inte minst den svenska marknaden där försäljningen av kvalitetschoklad ökar kraftigt. Utomlands har chokladtenden pågått en tid, men har nu definitivt även nått Sverige, konstaterar *Patrick Faeh*, marknadsansvarig för Norden på *Lindt & Sprüngli*, en av världens ledande tillverkare av kvalitetschoklad, med huvudkontor utanför Zürich i Schweiz.

60–75 procents kakaohalt

Att riktig kvalitetschoklad, i synnerhet mörk choklad med hög kakaohalt, dessutom är nyttig har givetvis bidragit till trenden. Choklad innehåller bland annat samma typ av antioxidanter som finns i rött vin, vilka minskar risken för hjärt- och kärlsjukdomar. Den påverkar även vårt mentala välbefinnande genom att den innehåller signalsubstanserna serotonin och dopamin som återfinns i antidepressiva medel samt fenyletylamin som uppstår i hjärnan hos nyförälskade.

– Bra choklad är som en kombination av Viagra och Prozac – fast mycket hälsosammare, säger *Claude Kollin*, barnkirurg och vice ordförande i Chokladakademien.

Samtidigt är det viktigt att komma ihåg att det är skillnad på choklad och choklad. Mycket av den massproducerade choklad som finns på marknaden har en för låg kakaohalt och hög sockerhalt för att klassificeras som kvalitetschoklad.

Den bästa chokladen har en kakaohalt på 60–75 procent och en sockerhalt som inte överstiger 30–40 procent. Den ska inte innehålla några tillsatser som kokosfett, smörfett, smörolja eller palm- och vegetabiliskt fett. Dessutom ska det vara ren naturlig vanilj, ”natural vanilla” eller ”vanilla pod”, och inte syntetisk vanillin, som ingår i chokladen.



Den bästa chokladen har en kakaohalt på 60–75 procent och ska inte innehålla några tillsatser som kokosfett, smörfett, smörolja eller vegetabiliskt fett.

vinet

Därmed inte sagt att en hög kakaohalt automatiskt innebär hög kvalitet. Det är också viktigt att kakaobönan är av hög kvalitet och tillvaratagits på rätt sätt. Kakaobönorna delas upp i tre huvudsorter. Den mest exklusiva är *Criollo*, som svarar för mindre än tre procent av världens chokladproduktion, medan huvuddelen, cirka 85 procent, kommer från *Forastero-bönan*. *Trinitariobönan* är en korsning av de två andra bönorna och svarar för 10–15 procent av världsproduktionen.

Inte längre omöjlig kombination

Choklad och vin ansågs länge som en omöjlig kombination. Men under de senaste åren har allt fler vinkypare, först i Frankrike och därefter runt om i Europa, börjat rekommendera olika typer av vin till såväl choklad som chokladdesserter.

– Faktum är att vin och choklad har många gemensamma nämnare. På samma sätt som det finns olika typer av vin finns det även choklad av varierande kvalitet. Varje chokladkaka och pralin har sin egen karaktäristiska doft och smak beroende på råvaror och tillverkningsprocess, säger *Johan Granqvist* på *Granqvist Vinagentur*.

Vad ska man då välja att dricka till? Ja, ett väl lagrat portvin är nästan alltid rätt till chokladen eller pralinerna. Men prova gärna ett rött fylligt vin till några bitar mörk choklad för en annorlunda smakupplevelse. Den bitterhet som kännetecknar choklad med hög kakaohalt balanseras upp av strävheten i det kraftiga vinet. Även en lätt rökig maltwhisky ger den mörka chokladen en ny dimension.

Till mellanmörk, inte fullt så bitter choklad, passar det bra med ett halvtorr vitt vin eller madeira. Sötman i chokladen harmoniserar väl med sötman i vinet.

”Experimentera dig fram”

Mjölchokladen, som inte är lika smärkrik, kräver inte ett lika fylligt vin. Söta vita viner är att föredra för att vare sig sötman i chokladen eller syran i vinet ska ta överhanden. Det gäller även vitt choklad, som inte innehåller kakaomassa utan bara kakaosmör, som ofta kräver ett ännu sötare vin. Vitt choklad kan även kombineras med torr champagne, som med sin syra balanserar upp det feta i chokladen.

Men kom ihåg att som vid all vinprovning finns ingenting som är rätt eller fel. Dina egna referensramar bestämmer om kombinationen är bra eller dålig.

– Experimentera dig fram. Grundregeln är dock att försöka hitta ett vin med samma fyllighet och sötma som chokladen, säger *Patrick Faeh*.

TEXT LEO OLSSON / FOTO KARINA NOORK

Så här provar du choklad:

TITTA. Ytan ska vara blank och slät.

Är ytan vitmelerad eller sträv är det ett tecken på att chokladen har lagrats i felaktig temperatur. Rätt temperatur är 16–18 grader, det vill säga precis som för de flesta röda viner.

DOFTA. Chokladen ska ha en djup och intensiv doft av kakao.

BRYT. När du bryter en bit ska det låta ”knack” om bra choklad.

SMAKA. Smält chokladen på tungan. Bra choklad är lättsmältande, smörig och mild, och har inte den minsta kornighet i strukturen.



Mas Amiel är alltid rätt

* Ett glas sött rött vin från **Mas Amiel** till choklad är en mycket lyckad kombination. Vinhuset, som skapar viner i absolut världsklass, ligger i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike, nära den spanska gränsen.

Mas Amiel Vintage 2002 (Nr 87870, pris 239 kr) har stor doft med inslag av hallon, körsbär och svarta vinbär. Smaken är kraftig och välbalanserad med mycket frukt. Perfekt till choklad och chokladdesserter.

Mas Amiel Cuveé Special 10 år (Nr 87871, pris 259 kr) har stor doft med inslag av plommon, svarta vinbär och körsbär. Kraftig välbalanserad smak med mycket frukt och karaktär. Första jäsningsen i ståltank avbröts med vinsprit, därefter lagring i stora glasflaskor utomhus i ett år, följt av nio års lagring i stora ekkar. Perfekt till choklad i alla former! (Båda vinerna ingår i beställningssortimentet.)



Förslag till vin- och chokladprovning

* Funderar du på en egen choklad- och vinprovning? Här är några förslag på kombinationer av kvalitetschoklad från **Lindt** och **Amedei** samt vin och whisky.

Choklad från Lindt säljs på många ställen, bland annat i väl sorterade livsmedelsbutiker. Choklad från italienska Amedei säljs i choklad-, te- och kaffebutiker. Återförsäljarlista finns på www.amedei.se.

Lindt 70 % Cacao passar bra till portvin av vintage-klass, exempelvis Porto Krohn Vintage 1982 (Nr 84735, pris 520 kr).

Chokladens beska märks mer än sötman och gifter sig väl med den starka karaktären i det drygt 20 år gamla portvinet. Tugga chokladbiten några gånger och låt chokladen smälta på tungan innan du kompletterar med vinet.

Lindt Madagascar 70 % passar fint till Drumguish Scotch Single Highland Malt Whisky (Nr 278, pris 269 kr, halvflaska 149 kr). Choklad gjord på kakao från Madagaskar har en framträdande fruktighet och kräver dryck med lika tydlig karaktär.

Amedei Toscano Black 66 % passar till halvtorr vitt vin, till exempel Kloster Eberbach Riesling Spätlese 2002 (Nr 6257, pris 93 kr). Den både syrliga och delvis söta karaktären i vinet kräver choklad som inte försvinner i munnen. Chokladens tydliga fruktkaraktär och dämpade beska får vinet att komma till sin rätt.

Amedei Toscano Brown mjölchoklad trivs med Senador White Port (Nr 88022, pris 110 kr) och Burgenland Beerenauslese 2001 (Nr 2925-02, pris 89 kr). Denna grädiga och krämiga choklad har tydliga toner av kakao och mjölk men saknar den påfallande sötma som är vanlig i ljus choklad.





Cabernet Sauvignon ger kraftiga viner med kryddiga aromer, ofta med inslag av svarta vinbär, kaffe, cederträ och paprika.

Cabernet Sauvignon trivs överallt

Cabernet Sauvignon har nästan alltid samma smak, oavsett var i världen den produceras. Den trivs problemfritt överallt och odlingsarealerna växer stadigt. I höst lanserar Granqvist Vinagentur en Cabernet Sauvignon från Chile i bag-in-box.

Precis som många andra druvor är *Cabernet Sauvignon* mycket gammal och exakt varifrån den härstammar är det egentligen ingen som vet. Föregångarna till druvan har funnits i Bordeaux i sydvästra Frankrike så länge det funnits vinodling i området och kanske var det romarna som hade med sig de första sticklingarna.

I dag är Cabernet Sauvignon förmodligen världens mest kända blå druva och odlas på inte mindre än cirka 240 000 hektar runt om i världen, varav 51 000 hektar i Frankrike. Den dominerar på de välodränerade grushaltiga jordarna i Medoc och är mycket stor även i Graves, Pomerol och Saint Emilion samt vissa områden i Loire. I övrigt finns druvan i över hälften av alla vinodlande departement i Frankrike.

Den ger ett kraftigt vin med kryddiga aromer, vanligtvis med inslag av svarta vinbär, kryddor, kaffe, cederträ, läder, paprika och ibland även bläck. Vinerna är mörkröda med hög tanninhalt, de mognar långsamt och kan lagras länge. En gammal tumregel i Bordeaux är att man inte ska korka upp flaskorna förrän de blivit minst tio år gamla.

Cabernet Sauvignon trivs av naturen bra tillsammans med ek, vilket gör att de flesta producenter i Bordeaux låter vinerna mogna i *Barriques*, små ekfat på 225 liter. Oftast är fatlagringen 18 eller 24 månader innan vinerna tappas på flaska.

Ryggraden i Chiles vinproduktion

Cabernet Sauvignon är ansedd som en av de mest tåliga druvorna och är följaktligen populär i de flesta vinländer jorden runt. Den är vanlig i Sydamerika och kan anses vara ryggraden i Chiles vinproduktion, där den står för omkring en fjärdedel av allt rött vin. Vinodlingarna är till största delen uppbyggda av sticklingar från oypade rankor som härstammar från Bordeaux, i många fall från tiden före vinlusens härjningar på 1800-talet.

En chilensk Cabernet Sauvignon är något fruktigare än en europeisk och har ofta russinliknande toner i doft och smak. Den har ofta en spännande antydning till sötma, som den europeiska saknar.

Lomas de Los Andes Cabernet Sauvignon, som Granqvist Vinagentur lanserar på Systembolaget i september, är ett lysande exempel på chilensk Cabernet Sauvignon. Vinet, som säljs i treliters bag-in-box, produceras av TopWine i Colchagua Valley i de centrala delarna av landet. (Nr 6068-08, pris 179 kr.)

Vinet kommer som mest till sin rätt till stekt och grillat kött, framför allt nötkött men även lammkött. Även kraftigare pastarätter och lagrade hårdostar passar bra till Cabernet Sauvignon. Lämplig serveringstemperatur: 18 grader.

För övriga Cabernet Sauvignon-viner, se sortimentsfoldern.

TEXT PER-OLOF LARSSON/FOTO CLAES LÖFGREN

PROVSMAKA VÅRA VINER PÅ MÄSSOR LANDET RUNT

* I höst har du chansen att provsmaka viner och prata vin med oss från Granqvist Vinagentur på flera ställen landet runt.

Den 11 september finns vi på **Prowine** i Slagthuset i Malmö.

Tema är viner för källaren. Mer information på www.prowine.se.

Den 16 oktober är det dags för **Borås Vinmässa**. Det är andra gången som mässan arrangeras i Åhaga gamla lokverkstad i utkanten av centrum. Mer information på www.borasvinmassa.se.

Den 16 oktober är vi också representerade på Munsänkarnas mässa i **Konserthuset i Växjö**. Närmare information finns på www.coulant.com/Munsänkarna.

Samma dag, alltså den 16 oktober, har även Jämtland möjlighet att stifta bekantskap med Granqvists viner. Precis som i Växjö presenteras våra viner av medlemmar i Munsänkarna. Platsen är **Gamla Teatern i Östersund**. Se www.munsänkarna-z.se.

Den 23 oktober är det dags för Munsänkarnas vindag på **Scandic Hotell Ferrum i Kiruna**. Även här presenteras Granqvists viner av medlemmar i Munsänkarna.

Den 24 oktober medverkar vi på **Bröllopsmässan** på Götala Herrgård utanför Skara. Mer information på www.gotalaherrgard.se.

Den 12–14 november finns vi på **Det goda köket** på Stockholmsmässan. Mer information på www.detgodakoket.se.

Den 19–20 november medverkar vi på **Chateau Grand Cru**, som för första gången arrangeras i Västerås. Alla fakta finns på www.chateau-grand-cru.se.



DR. FAUST TILL ASIATISKT KÖK

* Från Nahe, en av de mindre vinregionerna i Tyskland, kommer en serie vita viner med namnet Dr. Faust.

Riesling Kabinett 2002 (Nr 5904, pris 60 kr) passar bra att servera till fisk, skaldjur, kyckling, sallader och asiatiskt kök. Vinet har en ljusgul färg och frisk doft med inslag av citrus. Smaken är fruktig och frisk med liten restsötma.

Dr. Faust-vinerna, som lånat sitt namn av Goethes berömda romanfigur, produceras av Weinkellerei Nahetal, som är en del av Moselland i Bernkastel-Kues.

Moselland är en av Tysklands största vinproducenter och ligger bland annat långt framme vad gäller kvalitetssäkring. Koncernen har certifierats såväl enligt den internationella standarden ISO 9001 som den brittiska livsmedelsstandard BRC.



Dags för månadens vinprovning hos Granqvist Vinagentur. Från vänster Leine Gåvertsson, Lennart Granqvist, Lennart Grimsholm, Jan Crafoord, Johan Granqvist, Dan-Axel Flach, Lise-Lotte Larsson och Ing-Marie Mildton Persson. Lena Granqvist saknas på bilden.

De nosar upp de bästa **vinerna**

Granqvist Vinagentur strävar ständigt efter att hitta nya bra produkter till bra priser. Varje år provas hundratals nya vin- och spritsorter, men gallringen är hård och bara ett fåtal får godkänt av företagets provningsgrupp.

Det finns massor med vin på marknaden, både bra och dåligt. Den stora utmaningen ligger i att hitta kvalitetsprodukter som ger konsumenterna valuta för pengarna, säger VD Lennart Granqvist.

Granqvist Vinagentur i Tidaholm är en av de tio, femton största vin- och spritimportörerna i Sverige med produkter från ett 30-tal producenter i ett 20-tal länder.

– De tyska producenterna svarar för den största volymen, även om de franska och chilenska nu börjar bli nästan lika stora i antalet produkter räknat, konstaterar Lennart Granqvist.

Men så var det också de tyska vinerna som utgjorde grunden för verksamheten när Lennart Granqvist 1983 startade som agent för tyska vintillverkare. Ett av de

första vinerna som såldes in var det vita Forster Mariengarten Riesling från vincooperativet i Deidesheim i Pfalz, som än i dag ligger i topp på försäljningslistan.

Sedan dess har sortimentet varit föremål för åtskilliga förändringar och kompletteringar. Bara i höst lanseras 35 nyheter på Systembolaget. Målet är att utbudet ska vara så stort att det finns produkter för alla smakriktningar, tillfällen – och, inte minst, plånböcker.

– Jakten på nya produkter pågår ständigt. Urvalsprocessen börjar antingen med att producenten kontaktar oss eller att vi får kontakt på någon mäsas. Men gallringen är hård. Alla nya produkter provas av vår provningsgrupp och i genomsnitt får endast tre av tio nya produkter godkänt, förklarar Johan Granqvist, som är marknadsföringsansvarig.

Stimulerande kundrespons

Att vinintresset är stort märks på kundresponsen. Många hör av sig med synpunkter på produkterna, men även med frågor om mat och dryck.

– Kontakten med kunderna är enbart stimulerande. I mån av tid hjälper vi gärna till, givetvis utan kostnad, med till exempel valet av vin till festen, bröllopet eller middagen, säger Johan Granqvist.

Sedan 1995 arbetar Granqvist Vinagentur som importör med de statliga vin- och spritmonopolen i Sverige och Norge som största kunder. Det innebär att man inte bara, som tidigare, förmedlar affärer, utan även lagerhåller och distribuerar varorna.

– Försäljningen är trendkänslig. Just nu är det Sydafrika som är hetast på marknaden. I följd ökade försäljningen av sydafrikanska viner med omkring 100 procent tack vare kombinationen av bra kvalitet och bra pris, säger Johan Granqvist.

Produkterna kan numera inte bara köpas på svenska Systembolaget och norska Vinmonopolet samt i vissa taxfreebutiker. Många restauranger, allt från Grand Hotel i Stockholm till Sjömagasinet i Göteborg, har också valt Granqvist Vinagentur som leverantör av vin- och spritprodukter.

Starkare på restaurangsidan

Avsikten är också att förstärka resurserna på restaurangsidan. Av de nio medarbetarna hos Granqvist Vinagentur har två ansvar för kontakterna med restauratörer och grossister. Dessutom har samarbete inletts med ITM-Wine på Lidingö, som ägs av Ingert och Hansuno Krisch, med inriktning på storstadskrogarna.

Om allt går som planerat flyttar företaget i slutet av 2005 till en egen fastighet – ett kulturminnesmärkt hus som tidigare använts som kontor för anrika Vulcans tändsticksfabrik i Tidaholm. Byggnaden är på totalt 900 kvadratmeter och ska, förutom kontor och provningslokaler, inrymma en vinkällare med vinfack.

– Men vi planerar även att anordna olika temakvällar någon gång i månaden med mat, dryck och underhållning. Det ska bli ett hus som sjuder av aktivitet, säger Lennart Granqvist.

TEXT LEO OLSSON/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

EXKLUSIVT FÖR VINFO-LÄSARE:

Ny chans beställa hem toppviner!

* Här kommer ett nytt intressant erbjudande till alla som läser Vinfo: Vi reserverar fyra 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. Vi reserverar oss för eventuell slutförsäljning.

Stettener Stein Silvaner Kabinett 2001

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

Tatachilla Breackneck Creek Shiraz 2001

Ett fruktigt och smakrikt rött vin från *Tatachilla Winery* i McLaren Vale i södra Australien. Passar utmärkt till stekt och grillat kött, fet grillad fisk samt lagrade hårdostar. **Pris 69 kr.** *Minimum 12 flaskor.*

Edonia Shiraz 2000

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



Hela Portugal i vinkällaren



– Vi kan specialdesigna vin för olika marknader genom att blanda olika druvsorter från olika regioner i Portugal, säger Rui Ribeiro, VD för Caves Arcos do Rei i Anadia.

På Caves Arcos do Rei i Portugal görs inga kompromisser för att uppnå god kvalitet. Fortfarande används till exempel fottrampning av druvorna till vissa viner för att skona kärnorna vid pressningen.

Caves Arcos do Rei är en av de unga, portugisiska producenter som fått ett gott mottagande världen över för sina prisvärda viner. Exportförsäljningen ökar stadigt med uppmot 20 procent per år och företaget finns i dag representerat på 24 olika marknader – från Skandinavien i norr till USA i väster och Japan i öster.

– Framgångsreceptet bygger på en kombination av bra pris, bra kvalitet och bra service. Konkurrensen är så krävande att ingenting kan lämnas åt slumpen. Det är också mot den bakgrunden som vi inlett ett kvalitetsarbete enligt kraven i den internationella standarden ISO 9002, säger Rui Ribeiro, som är VD för Caves Arcos do Rei.

Rui Ribeiro leder företaget tillsammans med sin svärfar, *Moreira Marques*, en er-

fares vinmakare som ägnat hela sitt yrkesverksamma liv åt vinproduktion och vinhandel. Företaget, som har sitt säte i Anadia i Bairrada-regionen i centrala Portugal, är en av de mindre producenterna med en produktion på omkring 2 miljoner flaskor per år.

Sortimentet består av ett 20-tal olika viner med tyngdpunkt på röda kvalitetsviner från de egna vingårdarna på totalt omkring 100 hektar i *Dão*, *Bairrada* och *Riba Tejo*. Men man köper även in och buteljerar vin från kontraktsodlare i andra delar av Portugal, som *Douro*, *Vinho Verde*, *Palmela* och *Estremadura*.

Brett spektrum av olika stilar

Vinerna representerar ett brett spektrum av olika stilar och karaktärer tack vare Portugals stora geografiska och klimatomåttiga variationer. *Dão* exempelvis består av höga granitberg, mager sandjord och stora temperaturväxlingar mellan årstiderna med heta somrar och mycket kalla vintrar. Bairrada däremot, som ligger närmare Atlanten, har ett mera flackt landskap med en karaktäristisk tung lera, så kallad *barros*, i de mjuka kullarna och ett jämnare klimat som kännetecknas av stora nederbördsmängder och korta, torra somrar.

Men inte bara landskapet är växlingsrikt. Portugal har också gjort sig känt för sin mångfald av egna unika druvsorter; enligt vissa uppgifter odlas över 500 olika druvor inom landets gränser. Flera återfinns i Caves Arcos do Reis viner, som i till exempel det friska och fruktiga vita vinet *Rei do Minho Vinho Verde*, som består av de fyra druvsorterna *Pederna*, *Trajadura*, *Loureiro* och *Avesso*.

– Det som gör oss unika är att vi kan specialdesigna vin för olika marknader genom att blanda olika druvsorter från olika regioner. Bland annat håller vi på att utveckla vin för de nya EU-länderna, där konsumenterna föredrar sötare vin.

Fottrampning bättre än maskiner

Caves Arcos do Rei är ett modernt företag med rationell produktion. Men vid sidan om de senaste vinifieringsmetoderna används fortfarande gamla produktionsmetoder – inte som en kuriositet, utan som en naturlig del av företagets systematiska kvalitetsarbete. Druvorna som används till det kryddiga och mustiga röda vinet *Quinta de San Pedro Reserva* är till exempel fottrampade enligt gammal tradition. Detta för att kärnorna inte ska krossas och den sträva garvsyran inte ska bli alltför framträdande i vinet.

– Det finns inga moderna maskiner som kan mäta sig med traditionell fottrampning. Fötterna krossar fruktköttet, men är tillräckligt mjuka för att skona druvkärnorna, förklarar Rui Ribeiro.

När Vinfo intervjuar Rui Ribeiro återstår några månader innan årets första druvor är klara för skörd. Trots att vädrets makter är nyckfulla och mycket fortfarande kan hända som påverkar skörden ser 2004 mycket lovande ut, säger han:

– Vi har haft mycket sol under våren och sommaren i kombination med en del regn i augusti. Om inget dramatiskt inträffar har 2004 förutsättningar att bli den bästa årgången de senaste fem åren.

TEXT LEO OLSSON

Viner från Caves Arcos do Rei i Sverige och Norge

* Det finns flera viner från Caves Arcos do Rei på Systembolaget. I våras lanserades det torra vita **Rei do Minho Vinho Verde** (Nr 7587, pris 63 kr) och det medelfylliga röda **Solarengo Beiras Tinto** (Nr 2535, pris 80 kr). Ytterligare tre viner finns i beställnings Sortimentet (se rubriken Portugal i den inhäftade sortimentsfoldern).

Vinmonopolet i Norge säljer det röda kraftiga **Terras da Beiras Dão Garrafeira** (Nr 13104, pris 89,50 NOK).

NYTT PÅ SYSTEMBOLAGET

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



Château La France



Château Mirausse



Hidden River Pinotage



Château Derezsla



Selection Philibert



Château Veyran

Nr 2478

Château La France Selection

Bordeaux/Frankrike 2001

Pris 100 kronor

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Medelfylligt rött vin från *Château La France* i Bordeaux i sydvästra Frankrike. Det har mörkröd färg, rik doft med inslag av örter, blåbär och vanilj. Smaken är fruktig med ton av mörk choklad och vanilj. Passar bra till grillat och stekt kött, grytor, vilt samt lagrade hårdostar. Serveringstemperatur: 16–18 grader.

Château La France är en privatägd egendom öster om staden Bordeaux, mellan floderna Dordogne och Garonne. Det här vinet består till 70 procent av *Merlot* samt 15 procent vardera av *Cabernet Sauvignon* respektive *Cabernet Franc*.

Nr 22547

Hidden River Pinotage

Stellenbosch/Sydafrika 2002

Pris 80 kronor

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Medelfylligt rödvin från *Clear Mountain Wines* och *Friederich Weingüter*. Det har rubinröd färg, frisk doft med inslag av jordgubb och kryddor. Fruktig smak med bra kropp. Passar till stekt och grillat mörkt kött, pasta, stekt fisk samt lagrade hårdostar. Serveringstemperatur: 16–18 grader.

Vinet produceras av *Clear Mountain Wines* i Stellenbosch i Sydafrika och köps in i bulk av *Friederich Weingüter* i Tyskland, där det tappas på flaska. *Pinotage* är den tredje mest odlade druvan i Sydafrika och den trivs mycket bra i det medelhavsliknande klimatet i Stellenbosch.

Nr 4561

Selection Philibert Blanc

Côtes du Gascogne/Frankrike 2001

Pris 67 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Torrt vitt vin från *Promocom* i sydvästra Frankrike. Det har en ljusgul färg med gröna inslag, frisk och druvig doft med inslag av päron. Smaken är fruktig och välbalanserad med bra syra. Passar bra som apéritif samt till fisk, skaldjur, sallader, vitmöglostar och kittostar. Serveringstemperatur: 8–10 grader.

Vingården ligger i hjärtat av distriktet *Condomois* i sydvästra Frankrike – ett område som är mest känt för sin produktion av Armagnac. Det här vinet framställs av *Colombard* och *Ugni Blanc*, de två vanligaste gröna druvorna i distriktet.

Nr 2804

Château Mirausse Rouge

Languedoc-Roussillon/Frankrike 2001

Pris 83 kronor

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Rött vin från *Château Mirausse* i Badens i södra Frankrike. Det har mörkröd färg, nyanserad doft med inslag av svarta vinbär och viol. Rund och mjuk smak med drag av mörka bär och kryddor. Passar till grillat och stekt kött, kraftiga sallader. Serveringstemperatur: 16–18 grader.

Château Mirausse ligger i deldistriktet *Minervois* i Languedoc-Roussillon. Vinodlingarna omfattar 13 hektar i söderläge. Slottets viner marknadsförs av handelsföretaget *Chantovent* som är specialist på distriktet. Det här vinet framställs av druvorna *Grenache*, *Syrah* och *Carignan*.

Nr 2884-02

Château Derezsla 6 Puttonyos

Tokaj/Ungern 2000

Pris 259 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Sött vitt vin från *Château Derezsla* 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, paté, blå- och grönmogelost samt desserter. Serveringstemperatur: 8–10 grader.

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

Château Derezsla ägs av *Edonia*, Granqvist Vinagenturs leverantör i Bordeaux, som även har verksamhet i Ungern.

Nr 4562

Château Veyran Saint Chinian

Languedoc-Roussillon/Frankrike 2002

Pris 92 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Rött medelfylligt vin från *Château Veyran* i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Det har mörkröd färg och stor doft med inslag av röda bär. Kraftig smak med mycket frukt och liten strävhet. Passar bra till grillat och stekt kött, vilt, köttgrytor samt lagrade hårdostar. Serveringstemperatur: 14–16 grader.

Château Veyran företräds av vingrossisten *Sebastien Petiteaux* företag *Capeco International*, en av Granqvist Vinagenturs nya leverantörer. Vinet framställs till 90 procent av *Syrah*, 5 procent *Grenache* och 5 procent *Cinsault*.



Retzstadter Langenberg



Franconia Rieslaner



Plaisir des Papes



Anakena Chardonnay



Tolva Chardonnay



Tolva Cabernet Sauvignon

Nr 5288

Retzstadter Langenberg Silvaner QbA

Franken/Tyskland 2002

Pris 70 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Gebiets-Winzer-genossenschaft Franken* i Kitzingen i södra Tyskland. Det har en ljusgul färg, ung doft med inslag av aprikos. Torr, ren och druvig smak med inslag av mineral. Passar bra till fisk, skaldjur, sallad, fågel, kall buffé samt sparris. Serveringstemperatur: 10–12 grader.

Silvaner är den viktigaste druvan i Franken, vindistriktet i norra Bayern. Vinet produceras av GWF, det ledande kooperativet i området och tillika en av Granqvist Vinagenturs äldsta leverantörer. Hela 2 900 vinbönder, vilket motsvarar en tredjedel av alla vinodlare i Franken, levererar sina druvor till GWF. De flesta viner tappas i *Bocksbeuteln*, distriktets traditionella flaska.

Nr 5992

Franconia Rieslaner Spätlese

Franken/Tyskland 2002

Pris 129 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Torrt vitt vin från *Winzer-genossenschaft Nordheim* i Franken i södra Tyskland. Det har en gulgrön färg och frisk doft med inslag av tropisk frukt och mineral. Torr, ren, druvig smak med inslag av mineral. Passar bra till fisk, skaldjur, sallad, fågel, kalvkött och sparris. Serveringstemperatur: 10–12 grader.

Rieslaner är en korsning av *Riesling* och *Silvaner* och kommer verkligen till sin rätt i Frankens vinodlingar, vilka till största delen är belägna på sluttningarna mot floden Main.

Kooperativets medlemmar har tillsammans 270 hektar vinodlingar. Såväl i år som förra året har flera av deras viner fått medaljer i både regionala och landsomfattande vinpremieringar.

Nr 5299

Plaisir des Papes Côtes du Rhône Blanc

Côtes du Rhône/Frankrike 2003

Pris 72 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Cave des Vignerons Chusclan* i Rhônedalen i södra Frankrike. Det har en ljusgul färg, frisk doft med inslag av citrus och tropisk frukt. Smaken är fruktig och nyanserad med frisk avslutning. Passar bra till skaldjur, fisk, sallader, pasta samt vitmögelostrar. Serveringstemperatur: 10–12 grader.

Cave des Vignerons Chusclan är ett kvalitetsmedvetet kooperativ i distriktet Gard i de centrala delarna av södra Rhône och är sedan länge välkänt för sina goda viner. Det här vinet är framställt till 74 procent av *Grenache Blanc*, 11 procent *Bourboulanc*, 6 procent *Ugni Blanc*, 5 procent *Marsanne* och 4 procent *Clairette Blanc*. Druvmusten jäste i separata tankar innan de olika sorterna blandades.

Nr 6065

Anakena Chardonnay Casablanca

Centrala zonen/Chile 2004

Pris 80 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Torrt vitt vin från *Anakena Estate* i Rapel Valley i centrala Chile. Det har honungsgul färg med grönt inslag, fruktig smak med inslag av tropiska frukter. Torr och fruktig smak med inslag av banan och melon. Passar till fisk, skaldjur, kalvkött, kyckling, vitmögelostrar, sallader och pasta. Serveringstemperatur: 10–12 grader.

Anakena Estate, vars odlingar omfattar 250 hektar, är ett familjeägt företag i Rapel Valley vid Andernas fot. I dalen produceras några av de bästa vinerna i distriktet Centrala zonen. Klimatet i området, som ligger på relativt hög höjd, präglas av varma havsvindar och kalla nätter.

Druvorna som detta vin framställs av har vuxit i Casablanca Valley, en sidodal till Rapel Valley.

Nr 6067

Tolva Chardonnay Reserva

Centrala zonen/Chile 2003

Pris 100 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Torrt vitt vin från *Viña Tolva* i Maule Valley i centrala Chile. Det har gul färg med gröna inslag, intensiv doft med inslag av citrus och ek. Fruktig smak med nyanser av honung, citrus, vanilj och smörkola. Passar bra till fisk, skaldjur, ljust kött, sallader och vitmögelostrar. Serveringstemperatur: 10–12 grader.

Viña Tolva är ett varumärke hos *Viña Carta Vieja* i Maule Valley, söder om Santiago de Chile och importeras till Europa av *Baarsma's Dranken* i Holland. Vineriet lägger ned ett omfattande arbete på att hitta bästa möjliga mikroklimat för respektive druvsort.

Chardonnaydruvorna till detta vin har vuxit i företagets odlingar i Casablanca Valley norr om Santiago de Chile.

Nr 6075

Tolva Cabernet Sauvignon Reserva

Centrala zonen/Chile 2003

Pris 100 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Strävhet ● Fruksyra ●

* Medelfylligt rött vin från *Viña Tolva* i Maule Valley i centrala Chile. Det har en intensiv rubinröd färg med inslag av ockra, stor doft med nyanser av plommon, björnbär och tobak. Mjuk och behagfull smak med inslag av mörka bär och vanilj. Passar bra till grillat och stekt kött, pastarätter, sallader samt lagrad hårdost. Serveringstemperatur: 18–20 grader.

Viña Tolva är ett varumärke hos *Viña Carta Vieja* i Maule Valley, söder om Santiago och importeras till Europa av *Baarsma's Dranken* i Holland. Vineriet lägger ned ett omfattande arbete på att hitta bästa möjliga mikroklimat för respektive druvsort. Druvorna till just detta vin har vuxit i företagets odlingar i Loncomilla och Melozal i Maule Valley.



Lomas de Los Andes



Moscato d'Asti



Filipetti Vermouth Bianco



Gapsted Ballerina Shiraz



Scotch Guard Whisky



Cognac de Bonnefont

Nr 6068-08

Lomas de Los Andes Bag-in-Box

Colchagua Valley/Chile 2002

Pris 179 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktysyra ●

* Medelfylligt rött vin i 3-liters Bag-in-Box från *TopWine* i Chile. Det har mörk tegelröd färg, stor och fruktig doft med örtigt inslag, toner av körsbär och svarta vinbär. Smaken är fruktig med inslag av svarta vinbär och färska örter. Passar bra till grillat och stekt kött, pasta, sallader, ostar och som apéritif. Serveringstemperatur: 18 grader.

TopWine, som grundades för drygt 30 år sedan av *Maximilian Errazuriz*, ligger i hjärtat av Colchaguadalen, några timmars bilresa söder om huvudstaden Santiago. Med sitt läge mellan bergskedjorna Anderna och Kustkordilleran har regionen de mest idealiska förutsättningarna för druvodling med medelhavsliknande klimat och fyra klart definierade årstider.

Nr 7298

Moscato d'Asti

Asti, Piemonte/Italien

Pris 74 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Sötma ● Fruktysyra ●

* Vitt sött vin från *Scanavino* i Piemonte i nordvästra Italien. Det har en ljusgul färg, frisk och aromatisk doft. Frisk smak med inslag av äpple och fläder. Passar bra till glass, frukt-pajer och andra söta desserter samt som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 6–8 grader.

Vinet framställs av *Moscato Bianco*-druvor från Asti-området i Piemonte. Där är Moscato d' Asti ett viktigt inslag vid varje god middag och det dricks ofta även som uppiggande avslutningsvin. Med en alkoholhalt på endast 4,5 volymprocent är fruktigheten mycket framträdande.

Scanavino är en del av koncernen *Irvas*, med säte i Priocca utanför Alba i hjärtat av Piemonte. *Irvas* är en av de största enskilda producenterna av Barolo- och Astiviner.

Nr 8603

Filipetti Vermouth Bianco

Asti, Piemonte/Italien

Pris 59 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Sötma ● Fruktysyra ●

* Sött aromatiserat vin från *Irvas Filipetti* i Piemonte i nordvästra Italien. Det har ljusgul färg, fruktig och aromatisk doft med inslag av pomerans och vanilj. Söt och kryddig smak med avslutande angenäm beska. Passar bra att dricka naturell som apéritif eller med is i drinkar. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

Vermouth är en lokal specialitet i Piemonte och tillverkas där sedan lång tid tillbaka. De aromatiserade vinerna framställs vanligtvis med druvorna *Trebbiano* och *Catarratto* som bas. Recepten är enligt traditionen strängt hemliga men innehåller olika sorters kryddor och örter som ger drycken dess typiska smak med toner av citrusfrukter, vanilj, ingefära och malört.

Nr 26011

Gapsted Ballerina Shiraz

South Eastern Australia/Australien 2001

Pris 103 kronor/Säljstart 6 september

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktysyra ●

* Medelfylligt rödvin från *Gapsted Wines/Austwine* i sydöstra Australien. Det har en mörkt rubinröd färg, stor doft med inslag av peppar och örter. Fullmatad smak med fin balans, lätta tanniner och lång eftersmak. Passar till grillat och stekt kött, vilträtter, kraftiga pastarätter samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Gapsted Wines, som har sin anläggning mellan orterna Albury Wodonga och Wangaratta i sydöstra Australien, producerar viner av högsta klass. De framställs av druvor från de två dalarna Alpine Valley och King Valley. Området har ett mikroklimat som passar mycket bra för druvor – varma dagar och kyliga, fuktiga nätter. *Shiraz*-druvorna till just detta vin kommer från King Valley.

Nr 670

Scotch Guard Blended Whisky

Speyside/Skottland

Pris 219 kronor/Säljstart 4 oktober

Fyllighet ● Sötma ●

* En blended whisky från *Speyside Distillery* i Glasgow. Den har gyllenbrun färg, lätt rökig doft med viss frukt och sötma. Mild smak med inslag av fat. Passar bra som apéritif, till kaffe, chokladdesserter eller på egen hand. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

En blended whisky består av 20–50 noga utvalda malt- och grainwhiskies med skiftande ålder. *The chief blender* bestämmer vilka sorter som ska ingå, men receptet är en väl förborgad hemlighet.

Speyside Distillery i Glasgow är en av Skottlands få kvarvarande oberoende whiskyproducenter. I sortimentet finns bland annat *Drumguish*, en *Single Highland Malt* som blivit mycket populär i Sverige de senaste åren (Nr 278).

Nr 240-02

Cognac de Bonnefont ★★★

Cognac/Frankrike

Pris 219 kronor/Säljstart 4 oktober

Fyllighet ● Sötma ●

* Cognac från *Mounier* Frankrike. Färgen påminner om bärnsten, doften är druvig med inslag av fat, nougat och vanilj. Frisk och balanserad smak. Passar bra att dricka efter maten, till kaffet och i drinkar. Serveringstemperatur: 18–20 grader.

Mounier grundades redan 1858 och sedan 1969 fungerar företaget som säljorganisation för *Unicoop*, en sammanslutning av 1 000 druvodlare som tillsammans har 3 000 hektar odlingsareal. Dessa täcker de fem huvudregionerna i Cognac med 20 procent i *Grand Champagne*, *Petit Champagne* och *Borderies*, 45 procent i *Fins Bois* och 35 procent i *Bon Bois*. Åtta destillerier framställer cognac i 60 "pannor" som därefter mognar i 32 000 ekfat och 250 vats. Total lagringskapacitet är sex miljoner liter.

DR. FAUST

NEW RELEASE!



DR. FAUST

RIVANER NAHE

Enjoy this crisp and fruity white wine on its own, with sea food, salads or mild cheese.

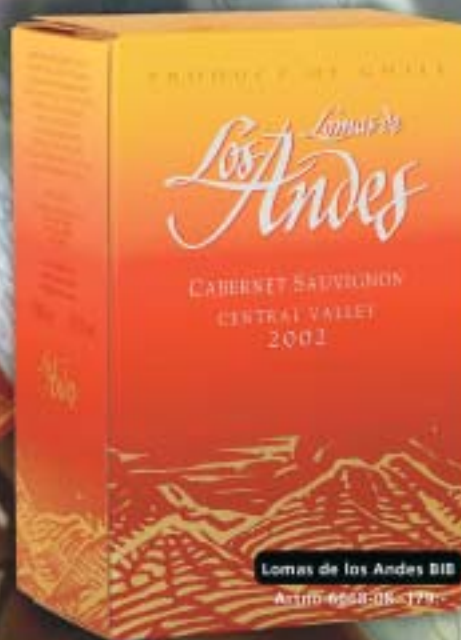
Art. No. 5923
SEK 63,-

www.moselland.de
www.granqvist-vin.se

TOP FRÅN CHILE

Fantastiska röda viner
för alla tillfällen.

www.topwinechile.com



La Playa
Cabernet Sauvignon
Artno 6643-01 30:-

Don Manuel
Cabernet Sauvignon
Artno 6150-01 40:-

Tel: 0502-14888 • Fax: 0502-15888 • Sweden
www.granqvist-vin.se • info@granqvist-vin.se



Ivision Sherry



Alceño Tinto



Domaine Roy Prevostat



Vinedos Sutil Syrah



Cabernet Sauvignon



Château Julie Rouge

Nr 8283

Ivision Manzanilla Pale Dry Sherry

Jerez/Spanien

Pris 69 kronor/Säljstart 4 oktober

Fyllighet ● Sötma ○

* En torr sherry från *Wisdom & Warter* i Jerez i Spanien. Den har en gyllenbrun färg, finstämd doft med drag av äpple och citrus. Lätt, ren smak med ton av frukt. Passar bra som apéritif, till tapas (spanska smårätter), kryddiga rätter, skaldjur och fisk. Serveringstemperatur: 8–10 grader.

Manzanilla är en mycket torr och ljus sherry som bör konsumeras snarast efter att flaskan öppnats. Hållbarheten är kort och inom 48 timmar efter att korken tagits ur flaskan bör vinet vara slut.

Ivision är den så kallade andraetiketten hos *Wisdom & Warter* i Jerez, en av de bästa sherryproducenterna. Vinodlingarna i området har en mycket gammal historia – redan för 3 000 år sedan planterade fenicierna de första vinrankorna.

Nr 22548

Alceño Tinto Selection Roble

Murcia, Jumilla/Spanien 2001

Pris 100 kronor/Säljstart 4 oktober

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Fylligt rött vin från *Bodegas Pedro Luis Martinez* i Jumilla i sydöstra Spanien. Det har en mörkröd färg med violetta inslag, stor och fruktig doft med inslag av mogen frukt, örter, mörk choklad och vanilj. Stor välbalanserad och eldig smak med inslag av mogen frukt. Passar bra till grillat och stekt kött, grytor, lagrade hårdostar samt kraftiga sallader. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Vinet är framställt av tre olika druvsorter – 55 procent *Monastrell*, 25 procent *Syrah* och 20 procent *Tempranillo*. Druvorna kommer från gamla vinrankor i odlingar som ligger på mellan 600 och 800 meters höjd över havet.

Bodegan grundades 1870 av *Roque Martinez* och har under de senaste åren satsat stort på kvalitetsutveckling.

Nr 2471

Domaine Roy Prevostat Vieilles Vignes

Chablis, Bourgogne/Frankrike 2002

Pris 166 kronor/Säljstart 4 oktober

Fyllighet ○ Sötma ● Fruktsyra ●

* Torrt vitt vin från *Domaine Roy Prevostat* i Chablis i Frankrike. Det har gyllengul färg med gröna inslag, frisk och fräsch doft med ton av citrus och honung. Smaken är ung, ren och frisk med inslag av citrusfrukter och gröna äpplen. Passar som apéritif samt till fisk, skaldjur, och sallader. Serveringstemperatur: 10–12 grader.

Vinet framställs av *Chardonnay*, den ledande druvan i Chablis.

Domaine Roy Prevostat är en liten och mycket kvalitetsmedveten vinproducent. Familjeföretaget, vars odlingar omfattar endast tre hektar, har anor från 1700-talet. Sedan några år tillbaka samarbetar man med *Capeco International*, som marknadsför kvalitetsviner från små vinodlare över hela Frankrike.

Nr 6144

Vinedos Sutil Syrah

Colchagua Valley/Chile 2002

Pris 70 kronor/Säljstart 4 oktober

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från *TopWine* i Chile. Det har djupt mörkröd färg, stor och komplex doft med inslag av färska smultron, filmjök och mörka bär. Mjuk kropp med mogna tanniner. Bärig smak med lång avslutning. Passar bra till kraftiga kötträtter, lamm, kryddiga grytor och sallader, pasta med kraftiga såser samt lagrade hårdostar. Serveringstemperatur: 16–18 grader.

Vinet är framställt till 88 procent av *Syrah*. 12 procent *Merlot* har tillsatts för att få en mjukare och rundare ton.

TopWine, som grundades för drygt 30 år sedan av *Maximilian Errazuriz*, ligger i hjärtat av Colchaguadalen söder om huvustaden Santiago. Tack vare skyddande bergskedjor är det här ett av de bästa områdena för vinodling i Chile.

Nr 6150

Don Manuel Cabernet Sauvignon

Colchagua Valley/Chile 2002

Pris 60 kronor/Säljstart 4 oktober

Fyllighet ○ Strävhet ● Fruktsyra ●

* Ett medelfylligt rödvin från *TopWine* i Chile. Det har vacker rubinröd färg med mörka inslag, stor och finstämd doft med ton av mörka bär, choklad och örter. Rund, mjuk och välbalanserad smak med harmonisk avslutning. Passar bra till stekt och grillat kött av nöt och lamm, pasta, kall buffé samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

TopWines vinodlingar i Colchagua Valley i centrala Chile omfattar drygt 200 hektar med till övervägande delen blå druvor. Hela 50 procent av arealen består av *Cabernet Sauvignon*.

För fem år sedan byggde företaget en ny toppmodern produktionsanläggning med en lagringskapacitet på 6,5 miljoner liter vin och en egen buteljeringanläggning.

Nr 3789

Château Julie Rouge

Bordeaux/Frankrike 2003

Pris 100 kronor/Säljstart 4 oktober

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Medelfylligt rött vin från *Château Julie* i Virsac i södra Frankrike. Det har mörkröd färg, stor doft med inslag av mörka bär och vanilj. Komplex smak med inslag av örter, rök och lite tanniner. Passar bra till stekt och grillat kött, pasta, matiga sallader samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Vinet består till 60 procent av *Merlot* och 40 procent *Cabernet Sauvignon*, som vuxit på 15–25 år gamla vinstockar i området Bourg i Bordeaux.

Château Julie, vars viner marknadsförs av vinhandelsföretaget *Baarsma's Dranken*, ligger i staden Virsac, 25 km nordost om staden Bordeaux. Vinodlingarna omfattar 80 hektar i området mellan Gironde och Blaye. Hälften av odlingarna består av *Cabernet Sauvignon*.



Lauran Cabaret



Pinot Blanc Reserve



Hochheimer Riesling



Moscato Spumante



Asti Spumante



Eiswein

Nr 4563

Lauran Cabaret Cuvée Jordane

Languedoc-Roussillon/Frankrike 2000
Pris 80 kronor/Säljstart 4 oktober
Fyllighet ● Strävhet ● Fruksyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från *Cellier de Lauran Cabaret* i Laure-Minervois i södra Frankrike. Det har mörkröd färg med violetta inslag, nyanserad doft med inslag av mörka bär, kryddor och örter. Finstämd, rund och mjuk smak med drag av mörka bär och örter. Passar bra till stekt och grillat kött, kraftiga sallader, pastarätter samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Det här vinet består till 60 procent av *Syrah*, 30 procent *Carignan* och 10 procent *Grenache*.

Cellier de Lauran Cabaret är en av de större producenterna i regionen Minervois i distriktet Languedoc-Roussillon. Företaget svarar för 15 procent av regionens totala produktion.

Nr 2418

Pinot Blanc Reserve

Alsace/Frankrike 2001
Pris 89 kronor/Säljstart 4 oktober
Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Torrt vitt vin från *Maison Buecher-Fix* i Wettolsheim utanför Colmar i nordöstra Frankrike. Det har gul färg med gröna inslag, frisk och mineralrik doft med ton av mandel och citrus. Frisk och fruktig smak med blommig ton. Passar bra att dricka till fisk, skaldjur, ljust kött och sallader. Serveringstemperatur: 10–12 grader.

Maison Buecher-Fix är ett litet familjeföretag i Wettolsheim i hjärtat av Alsace. I dag drivs vinhuset, som gått i arv i generationer, av äkta paret *Nellie* och *Yves Buecher-Fix* med benäget bistånd av *Yves* föräldrar. Familjen brukar jorden enligt ekologiska principer och har de senaste åren satsat stort på kvalitetsarbete.

Pinot Blanc, som ibland även går under namnet *Clevner*, odlas på 20 procent av vingårdsarealen i Alsace.

Nr 5117

Hochheimer Domdechane Riesling Spätlese

Rheingau/Tyskland 1995
Pris 140 kronor/Säljstart 1 november
Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Halvtorrt vitt vin från *Staatsweingüter Kloster Eberbach* i Eltville i sydvästra Tyskland. Det har en gyllengul färg, stor doft med inslag av aprikos och petroleum. Lång, finstämd smak och bra balans mellan syra och sötma. Passar bra till asiatiska rätter, ljust kött, fisk, vegetariskt, milda ostar samt på egen hand. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras i ytterligare minst 10 år.

Kloster Eberbach vid Rhen är en institution i den europeiska vinvärlden – här har vin producerats i århundraden. Klostret är dessutom en av de bäst bevarade kyrkliga anläggningarna i Europa och ett populärt turistmål. Inom området finns såväl hotell som restaurang i toppklass.

Läs mer på sidorna 4–6!

Nr 7205

Moscato Spumante

Asti, Piemonte/Italien 2002
Pris 59 kronor/Säljstart 1 november
Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Vitt sött mousserande vin från *Scanavino* i Piemonte i nordvästra Italien. Det har ljusgul färg, frisk och aromatisk doft med inslag av äpple, fläder och citrus. Druvtypisk smak med inslag av citrus. Passar bra till desserter med frukt, söt-saker samt som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 6–8 grader.

Vinet framställs av *Moscato Bianco*-druvor från Asti-området i Piemonte. Där är *Moscato d' Asti* ett viktigt inslag vid varje god middag och det dricks ofta även som uppiggande avslutningsvin. Med en alkoholhalt på endast 6,5 volymprocent är fruktigheten mycket framträdande.

Scanavino är en del av koncernen *Irvas*, med säte i Priocca utanför Alba i Piemonte. *Irvas* är en av de största enskilda producenterna av Barolo- och Astiviner.

Nr 7300

Asti Spumante

Asti, Piemonte/Italien
Pris 66 kronor/Säljstart 1 november
Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Vitt sött mousserande vin från *Scanavino* i Piemonte i nordvästra Italien. Det har ljusgul färg, aromatisk doft med inslag av äpple och citrus. Druvig och frisk smak med bra balans. Passar bra till desserter med frukt, crème caramel, bakverk samt som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 6–8 grader.

Vinet framställs av *Moscato Bianco*-druvor från Asti-området i Piemonte. Där är *Moscato d' Asti* ett viktigt inslag vid varje god middag. Med en relativt låg alkoholhalt är fruktigheten mycket framträdande.

Scanavino är en del av koncernen *Irvas*, med säte i Priocca utanför Alba i Piemonte. *Irvas* är en av de största enskilda producenterna av Barolo- och Astiviner.

Nr 4564-02

Eiswein

Burgenland/Österrike 2003
Pris 129 kronor/Säljstart 1 november
Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

* Vitt sött vin från *Leithabergs Vinhandels-sällskap* i Österrike. Det har en gyllengul färg, stor rik doft med inslag av citrus och honung. Välbalanserad och finstämd smak med trevlig avslutning. Passar bra till desserter, grön- och blämögelostar, patéer samt gäslever. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan sparas i ytterligare minst 15 år.

Burgenland ligger i sydöstra Österrike, nära gränsen till Ungern, och är främst känt för sina söta vita viner. Tack vare det fuktiga klimatet vid den långgrunda sjön *Neusiedlersee* är förutsättningarna för ädelsöta viner perfekta.

Det här är ett *Eiswein*, vilket betyder att vinet framställs av druvor som plockats och pressats när det varit kallare än sju minusgrader.



Bushman White



Bushman Red



Champagne Collon



San Francisco Syrah



La Rose Pauillac

Nr 2431

Bushman White Sauvignon Blanc

Languedoc-Roussillon/Frankrike 2003
Pris 70 kronor/Säljstart 1 november
Fyllighet ● Sötma ○ Frukttsyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Maurel-Vedeau* i Servian i södra Frankrike. Det har ljusgul färg med gröna inslag, mycket aromatisk doft med toner av ginst, svarta vinbär och tropiska frukter. Frisk smak med mycket frukt och bra balans. Passar bra till fisk, skaldjur, fågel, kalvkött, sallader, pasta samt som apéritif. Lämplig serverings-temperatur: 10–12 grader.

Druvorna till detta vin kommer från relativt branta odlingar mellan Nimes och Carcassonne i Languedoc-Roussillon.

Bakom *Maurel-Vedeau* står de erfarna vinmakarna *Philippe Maurel* och *Stephan Vedeau* som drog igång sin verksamhet 1992. De arbetar målmedvetet med att höja kvaliteten på sina viner och arbetar enligt noga genomtänkta brukar-, skörde- och vinifieringsmetoder.

Nr 2434

Bushman Red Syrah

Languedoc-Roussillon/Frankrike 2003
Pris 70 kronor/Säljstart 1 november
Fyllighet ● Strävhet ● Frukttsyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från *Maurel-Vedeau* i Servian i södra Frankrike. Det har mörk vinbärsröd färg, nyanserad doft med inslag av svarta vinbär och kryddor. Finstämd, rund och mjuk smak med drag av mörka bär och örter. Passar bra till stekt och grillat kött, kraftiga sallader, lagrad hårdost samt pastarätter. Lämplig serverings-temperatur: 16–18 grader.

Druvorna till detta vin kommer från drygt 15 år gamla vinstockar som växer på relativt branta sluttningar utanför Saint Chinian i norra Berziers.

Bakom *Maurel-Vedeau* står de mycket erfarna vinmakarna *Philippe Maurel* och *Stephan Vedeau* som startade verksamheten i början av 1990-talet.

Nr 7389

Champagne Collon Reserve Brut Non Vintage

Champagne/Frankrike
Pris 199 kronor/Säljstart 1 november
Fyllighet ● Sötma ○ Frukttsyra ●

* Torr champagne från *Champagne Michel Collon* i Landreville i norra Frankrike. Den har en ljusgul färg med grönt inslag, rik doft med viss brödotton. Relativt lång smak med bra balans och fin mousse. Passar bra att dricka framför allt till ostron, skaldjur, fisk, desserter, vit choklad samt som apéritif. Lämplig serverings-temperatur: 6–8 grader.

Den här champagnen består till 70 procent av *Pinot Noir* och 30 procent av *Chardonnay*.

Michel Collon är ett familjeägt champagnehus, grundat i början av 1900-talet. Druvodlingarna omfattar åtta hektar i trakten av Landreville i södra delen av distriktet. Företaget har på senare år fått flera fina utmärkelser, bland annat av Svenska Sommelierföreningen.

Nr 16013

San Francisco de Mostazal Reservado Syrah

Colchagua Valley/Chile 2002
Pris 70 kronor/Säljstart 1 november
Fyllighet ● Strävhet ● Frukttsyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från *TopWine* i Chile. Det har djupt mörkröd färg och stor, komplex doft med inslag av färska smultron, filmjök och mörka bär. Mjuk kropp med mogna tanniner och bärig smak med lång avslutning. Passar bra till kraftiga köttätter, lagrade hårdostar, kryddiga grytor och sallader samt pasta med kraftiga såser. Lämplig serverings-temperatur: 16–18 grader.

Det här är ännu ett av *TopWines* säckviner, en serie viner vars flaskor är förpackade i jutesäckar i olika färger. Sedan flera år tillbaka finns en *Cabernet Sauvignon* i säck i det ordinarie sortimentet (Nr 26526). Ytterligare tre druvvarianter finns i beställningssortimentet.

Nr 3259

La Rose Pauillac Millésime

Pauillac, Bordeaux/Frankrike 2000
Pris 189 kronor/Säljstart 1 november
Fyllighet ● Strävhet ● Frukttsyra ●

* Medelfylligt rött vin från *Cave de Vinification des La Rose Pauillac* i södra Frankrike. Det har mörkröd färg, frisk doft med inslag av svarta vinbär, blåbär och gräs. Ung och frisk smak med fatkaraktär. Passar bra till grillat och stekt kött, kraftiga sallader, lagrade hårdostar och kryddiga pastarätter. Serverings-temperatur: 18–20 grader.

Vinslottet *La Rose Pauillac* är en av medlemmarna i kooperativet *Groupement des Viticulteurs* i deldistriktet *Pauillac* i *Medoc* i *Bordeaux*. Kooperativet grundades redan 1933 och är det äldsta i *Medoc*. Samtliga medlemmar vinifierar sina viner enligt traditionella metoder och har mycket sträng kontroll över druvodlingen. Alla viner får mogna på ekfat. Total årlig produktion är 4 500 hektoliter.

PRENUMERERA PÅ VINFO: PRIS 0 KR!

* Vill du också läsa om nya viner på Systembolaget, lära känna duktiga vinproducenter runt om i världen, få spännande tips om vin och mat – och mycket mer?

Prenumerera på *Vinfo*, tidskriften som ges ut av *Granqvist Vinagentur* tre gånger per år. Prenumerationen kostar ingenting, det enda du behöver göra är att meddela oss namn och adress så kommer tidningen.

Är du redan prenumerant men har goda vänner eller arbetskamrater som också är intresserade av *Vinfo*? Meddela namn och adress till oss så skickar vi tidningen till dem i fortsättningen.

Dags för vinskörden

* I september börjar den mest hektiska perioden i Europas vingårdar. Det är dags för vinskörden!

I Pfalz i sydvästra Tyskland plockades faktiskt de första druvorna redan sista veckan i augusti. Det är tidigt mogna druvsorter som *Ortega*, *Huxelrebe* och *Siegerrebe*, vars viner vanligtvis endast säljs i närområdet.

Druvmusten från dessa tidiga druvor får jäsa några dagar och serveras sedan som *Federweisser*. En söt, gulvit, grumlig och kolsyre bubblande dryck med en alkoholstyrka på sex, sju volymprocent. Den säljs i provisoriska kiosker och serveringar hos de flesta vinproducenter, som erbjuder enklare maträtter som lök-paj och varma smörgåsar som tilltugg.

Under senare delen av september och en dryg månad framöver plockas merparten av druvorna i de stora vinländerna. Det på sina ställen mycket hårda arbetet med plockningen utförs i dag till största delen av gästarbetare.

– Sedan mer än tio år plockas det mesta av våra druvor av skördarbetare från Polen, säger *Fred Prinz*, önolog på Staatsweingüter Kloster Eberbach i Rheingau i sydvästra Tyskland. Det är samma personer som kommer tillbaka år efter år.

– De senaste åren har vi även tagit in plockare från Ukraina och Vitryssland, säger han. Utan gästarbetare skulle vi helt enkelt inte klara av druvskörden.

I Rheingau är vinodlingarna relativt plana men desto mer lutar det i Moseldalen, ett tiotal mil därifrån. På vissa ställen är odlingarna på Mosels sluttningar så branta att plockarna nästan inte kan hålla sig kvar utan säkerhetslina. Druvorna plockas försiktigt klase för klase, läggs i korgar och hinkar som töms i ryggkorgar som bärs iväg och töms i traktorkärror. På de brantaste odlingarna där traktorer inte kan köra används kugghjulsbånar för att frakta skörden till plan mark.

Druvorna vägs in och pressas så snart



September och oktober är arbetsintensiva månader i de europeiska vingårdarna.

som möjligt. Jästbakterierna som finns på skalen blandas med druvsaften och under några veckor i stältankar förvandlar jästen druvornas socker till alkohol. I de flesta fall separeras sedan druvsaften från skalrester och annat skräp och därefter lagras det blivande vinet ytterligare i tankar, i fat eller tappas på flaskor.

Nu är druvsaften förvandlad till vin och kvaliteten har blivit stabil tack vare alkoholen. Inga bakterier kan gå till angrepp och vinet kan, beroende på kvalitetsklass, lagras i flera år framöver.

TEXT PER-OLOF LARSSON/FOTO HARTMANN, DWI

Fyra toppviner säljs till extrapris

* Från och med den 1 oktober säljs fyra toppviner från Granqvist Vinagentur till nedsatta priser på Systembolaget:

Rüdesheimer Berg Schlossberg Riesling Erstes Gewächs 2001. Torrt vitt vin från Staatsweingüter Kloster Eberbach i Tyskland. Utmärkt till fisk och skaldjur. Nr 6036, pris 168 kr (tidigare 210 kr).

Clos St Vincent des Rongeres Muscadet Sèvre et Maine 2002. Torrt vitt vin från Domaine Provost & Fils i Loiredalen i Frankrike. Passar som frisk apéritif, till skaldjur, fisk och ostron. Nr 4187, pris 64 kr (tidigare 80 kr).

Aloxe-Corton 1.Cru 2001. Medelfylligt rött vin från Domaine Maillard/Maison Jobert i Bourgogne i Frankrike. Passar till stekt fisk och, lättare kötträtter och hårdost. Nr 5282, pris 311 kr (tidigare 389 kr).

Gere Villány Kekoportó 2002. Medelfylligt rött vin från den ungerska toppvinmakaren Attila Gere. Gott att dricka till lättare rätter med stekt och grillat kött, pasta, sallader och hårdost. Nr 2994, pris 85 kr (tidigare 107 kr).

Jan Ekberg vann dukningstävlingen

* Välkommen till dukat bord, hälsade vi i förra numret av Vinfo och bjöd in till en tävling om det bästa dukningsförslaget. Flest röster fick dukning Nr 3, "Vi längtar (alltid) till Italien". Näst flest röster fick "Svensk midsommar 2004" och sist kom "Arn Magnussons gästabad".

Förstapriset, som bestod av vinglas, gick till **Jan Ekberg** i Motala. 2–5:e pris, korkskruv av vinstock, gick till **Björn Olsen**, Langhus i Norge, **Kerstin von Heidenstam**, Stockholm, **Fredrik Rösténius**, Malmö och **Margitta Andersson**, Valbo. Ett stort grattis!



**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

Skicka in dina bästa snapsrecept!

* Är du en av alla dem som brukar krydda din egen snaps? Eller har du några spännande gamla snapsrecept från morfars tid i någon byrålåda? Då är den här efterlysningen något för dig!

Vi vill att du skickar in dina bästa snapsrecept till oss, så kanske just ditt recept kan bli grunden till nästa års midsommarsnaps från Granqvist.

Sänd dina bästa recept (högst tre stycken) till oss senast den 30 november 2004. Skriv ner receptet så utförligt som möjligt och har du någon kul historia att berätta om hur snapsen kom till, vill vi gärna ta del av den också. Du kan skriva brev eller skicka e-post, adresserna finns på sidan 23.

Vinnaren får – utöver äran att ha skapat snapsen – ett set fina snapsglas och en korkskruv av vinstock som belöning.



FOTO: KARINA NOORK, MIKAEL LJUNGSTRÖM OCH DWI



VI ÖPPNAR DÖRRAR INFÖR VINRESAN

* Funderar ni på att göra en vin- eller whiskyresa i föreningen eller i vinklubben? Tag gärna kontakt med oss på Granqvist Vinagentur när ni börjar reseplaneringen. Vi förmedlar kontakter med vinproducenter bland annat i Tyskland. Våra leverantörer i Baden (bilden ovan), Pfalz, Mosel, Rheingau, Nahe och Franken tar gärna emot vinvänner från Skandinavien. Vi har även goda kontakter i Skottland och kan ordna så att ni kan besöka ett whiskydestilleri. Kontaktpuppgifter till oss hittar du på sidan 23.



PRESSBERÖM FÖR TORR TYSK RIESLING

* Mycket beröm blev det för **Riesling Dry Slate Soil** i tidningarnas vinrecensioner i augusti. Det är ett torrt vitt vin från **Weingut Friederich** i Zell i Moseldalen. Färgen är gyllengul, doften är stor och rik med inslag av exotisk frukt och petroleum. Lång och välbalanserad smak med liten restsötma. Passar utmärkt att dricka som apéritif, till fisk- och skaldjursrätter, lättare rätter av vitt kött, vitmögelse och sallader.

Riesling Dry Slate Soil (Nr 7201, pris 80 kr) finns i Systembolagets ordinarie sortiment.

Weingut Friederich är ett anrikt familjeföretag, grundat 1794. I dag drivs det av bröderna **Christian** och **Franz Josef Friederich**. De har specialiserat sig på viner och likörer i fantasifula och färgglada förpackningar, och levererar ett flertal av Systembolagets storsäljare. Riesling Dry Slate Soil har dock en mer klassisk formgivning, både vad gäller flaska och etikett.