

VININFO

NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 32 * DECEMBER 2004

Portvin med norska anor

Nobelvin från Granqvist – igen
Nobelkockens festliga meny
Gyllene droppar från Tokaj
Fyrfaldigt nyårsbubbel
Prisvärd spanjor i box
Avrunda med Avec!

**NOBEL-
EXTRA!**

SIDORNA 8-11



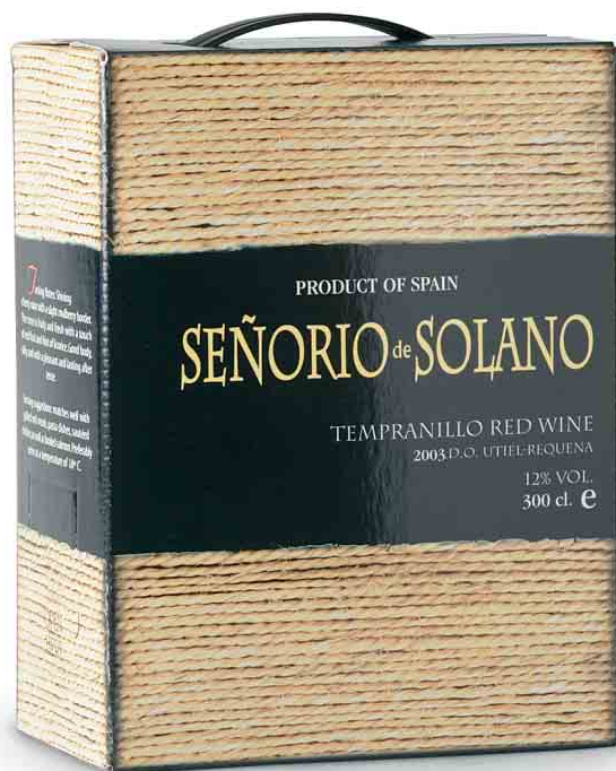
2001
KROHNT
COLHEITA
1960
ENVELHECIDO EM

Kryddig spanjor i box

* Granqvist Vinagentur lanserar i december ett prisvärt boxvin från Utiel-Requena-distriktet i Valencia i mellersta Spanien. **Señorio de Solano** säljs i samtliga 420 Systembutiker från norr till söder. Priset är endast 179 kronor för tre liter (Nr 6174-08).

Señorio de Solano är ett kryddigt och mustigt rödvin. Doften är fruktig med tydliga inslag av mörka bär. Smaken är rund och mjuk med bra balans. Vinet passar fint till pasta, sallader, hårdostar (speciellt spanska), lättare köttretter och grillat.

Familjeföretaget Bodegas Solano, som grundades i slutet av 1800-talet, är en av de mest välrenommerade vinproducenterna i Utiel-Requena.



Svenskt portvin av plommon

* Portvin av svenska Monarch-plommon – det är den senaste nyheten från Blaxsta Vingård utanför Flen.

Monarch Plum Barrique har en mörkbrun färg, stor fruktig doft med inslag av fat och mörka bär. Smaken är ung med koncentrerad fruktighet. Det passar bra bland annat till dessertost, exempelvis Taleggio, milda brie- och grönmögelostar, samt mörk choklad. Nr 32906-02, pris 199 kr.

Ett annat av Blaxsta Vingårds viner, **Blaxsta Ice 2002**, kom i höstas på en mycket hedrande fjärde plats vid en isvinsprovning på International Wine & Spirit Challenge i London. Totalt deltog 207 isviner från Tyskland, Österrike, Schweiz, Kanada, Nya Zeeland och Chile i provningen.

Blaxsta Ice, som framställs av Vidaldruvor från gårdens egen odling, finns också på Systembolaget. Nr 2057-04, pris 325 kr.



BESTÄLLDA SYSTEMVAROR LEVERERAS REDAN NÄSTA DAG

* Alla varor finns inte i de omkring 420 Systembutikerna runt om i Sverige. Men det nya beställningssystem som Systembolaget infört gör att du kan beställa varor ur ordinarie sortiment och – med vissa undantag – hämta dem redan dagen efter. Varor som du beställer före klockan 15.45 måndag–torsdag levereras till butiken senast klockan 16.00 nästa dag. Beställning som görs på fredagar levereras på måndagar och lördagsbeställningar kommer på tisdagar. För Systembutiker som ligger norr om Sundsvall samt på Gotland är leveranstiden två arbetsdagar.

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

Träffa Granqvist på Dagens Hushåll!

* Den 24–27 februari medverkar Granqvist Vinagentur på **Dagens Hushåll**, som arrangeras av Svenska Mässan i Göteborg. Då kan du träffa oss och prova ett urval av våra viner. Vi ses!



Ansiktslyftning för populär tysk

* **Dr. Faust Rivaner** är ett populärt tyskt vin på Systembolaget. Vid årsskiftet får flaskan nytt utseende. Innehållet är det samma som tidigare – ett halvtorrt sällskapsvin som passar utmärkt även till fisk och asiatiska rätter. Doften är ungdomlig med inslag av päron och ananas, smaken har inslag av päron och citrus.

Dr. Faust Rivaner produceras av Weinkellerei Nahethal i sydvästra Tyskland. Nr 5923, pris 63 kr.

Dr. Faust finns även som **Riesling Kabinett**, perfekt som sällskapsvin samt till fisk- och skaldjursrätter. Nr 5904, pris 60 kr.



José Falcão Carnerio visar var de bästa druvorna odlas. Vingården Quinta do Retiro Novo ligger nära Pinhão, i Douro dalens hjärta (nedan).



Klassiskt portvin med norska anor

Ett glas portvin tillsammans med en bit stiltonost eller en bit mörk choklad. Det är en enkel och delikat avrundning på en god middag. Särskilt om det är **Wiese & Krohn**, ett klassiskt portvin – med norskt påbrå.

Portvin brukar ju oftast förknippas med Portugal, inte Norge. Men faktum är att det finns ett par norrmän som gått till historien för sitt högklassiga portvin. 1865 slog sig de två norska kusinerna *Theodor Wiese* och *Dankert Krohn* ihop och startade en portvinsfirma i Oporto under namnet Wiese & Krohn.

Men affärer gjordes inte bara med portvin. En annan viktig handelsvara var Portugals nationalrätt *Bacalhau*, den torkade och saltade torsken. Lasten med fisk gick från Bergen i Norge och på vägen tillbaka var båtarnas lastrum fyllda med portvin. Det dröjde inte länge förrän Krohns portvin blev en välkänd syn i många norska och svenska hem.

1910 tog Wiese & Krohn in ytterligare en kompanjon, *Edmundo Falcão Carneiro*, som inte kunde något om torkad fisk, men desto mer om portvin. Successivt tog han över driften av firman för att 1937 bli ensam ägare. En ny era inleddes med renodling av verksamheten och i dag är Wiese & Krohn ett av de sista helägda portugisiska portvinshusen.

Ägare i tredje generationen

José Falcão Carneiro är tredje generationens ägare och nuvarande VD. Tillsammans med sin syster *Iolanda* som ansvarar för vinmakeriet, leder de nu företaget mot nya höjder. Ett stort steg togs för 15 år sedan då de köpte Quinta do Retiro Novo. Vingården ligger i Dourodalens hjärta, nära Pinhão.

– I den klassificering som görs av vingårdarna, det så kallade Beneficio-systemet, har läget en stor betydelse. Andra faktorer som ligger till grund för värderingen är skördeuttag, hur brant slutt-

ningen är, vinrankornas ålder med mera. Retiro Novos vingårdar representerar A-lägen och är alltså bäst i klassen, säger José Falcão Carneiro.

Han visar runt bland de branta vingårdarna i den bedövande vackra lilla Rio Torto-dalen, bifloden som slingrar sig mot Dourofloden. En stor del av marken är täckt med skifferplattor. Där skiffer övergår till granit upphör också all druvodling för riktigt bra portvin.

Skiffern skyddar mot kylan

– Skiffern är viktig, både för att skydda jorden mot kraftigt regn och brännande sol. På hösten håller skiffern också vingplantorna varma nattetid när kylan smyger sig på, berättar José Falcão Carneiro.

Det här är klassisk portvinsjord men även sådan måste förnyas. Stora investeringar har gjorts i de branta vingårdsbergen. Många av de trånga terrasserna som tidigare bara rymde enkla rader vinstockar har bytts ut mot bredare terrasser, så kallade patamares, med plats för två eller tre rader. Fördelen är förenklat arbete i vingården och högre kvalitet.

De 15 hektaren med delvis omplantede vinrankor förser nu quintan med druvor av högsta klass. Men med tanke på att Wiese & Krohn årligen producerar 1 300 000 liter portvin räcker de egna odlingarna inte till. En hel del måste också köpas in från omkringliggande vingårdar.

Traditionensligt lagras huvuddelen av vinet i Vilanova de Gaja, nära Oporto, där de flesta portvinshusen har sina lager, så kallade lodges. Totalt har Wiese & Krohn 5,5 miljoner liter portvin fördelat på sju olika lager.

► FORTSÄTTNING NÄSTA SIDA





Druvorna kommer från sekelgamla vinstockar

– De främsta druvorna för våra bästa viner fottrampas. Trampningen är en överträffad metod för att extrahera den intensiva fruktsmaken och avlägsna oönskade tanniner, säger José Falcão Carneiro. Här har han förberett för vinprovning bland träfaten i quintan.

Produktionen av portvin sker enligt gamla traditioner i Dourodalen. Druvorna *Touriga Nacional*, *Tinta Roriz*, *Touriga Francesa*, *Tinta Cão* och *Tinta Barroca* plockas för hand, körs till quintan och tippas i stora öppna stenkar – lagares – för att därefter fottrampas av ett 20-tal benstarka arbetare med nära på militärisk disciplin. Musten får jäsa till önskad styrka och jäsningsprocessen avbryts sedan genom tillsatts av druvspirit.

Flera andra tillverkare har på senare år infört modernare metoder med automatiska krossar. Men på Wiese & Krohn håller man fast vid traditionen med fottrampning, som så många av de kvalitetsmedvetna portvinshusen.

– Vi fottrampar de främsta druvorna för våra bästa viner. Druvorna kommer från hundraåriga vinstockar och ger små mängder enormt koncentrerade viner. Fottrampningen är en överträffad metod för att extrahera den intensiva fruktsmaken och avlägsna bland annat oönskade tanniner. Snart ska vi dock bygga en modern anläggning som är utrustad med en robot som ”fottrampar” de andra vinerna automatiskt, säger José Falcão Carneiro.

Nio av tio flaskor exporterar

Bland de vackra gamla träfaten inne i quintan får jag vara med på en provning från hela paletten av goda viner. Sedan 1996 ingår även några röda bordsviner i

sortimentet, vilka saluförs under varumärket Valtorto. Det är ett opretentiöst vin som dock fyller sin plats på vinlistan. Den fantastiska årgången 2003 har nyligen tappats på flaska och om två år kommer Valtorto Reserva att göra entré på marknaden.

Men det är portvin som Wiese & Krohn är känt för – inte minst utomlands. Exportandelen av försäljningen uppgår till hela 90 procent.

Av portvinerna är *Ruby* det enklaste, ett portvin som lagras mindre än ett år på fat för att sedan tappas på flaska. *Tawny Port* är fatlagrat längre tid, minst sex år. Vinet får med tiden en ljusare färg och kan också vara blandat med en mindre mängd vit port. Med ännu längre lagringstid kan det bli *Fine Old Tawny Port*, som är gjort på enbart rött portvin från olika fat från olika decennier.

Colheita något av ett adelsmärke

Vintage Port är portvinets verkliga flaggskepp. Vinet buteljeras inom två år och lagras sedan i en mörk och sval källare. De bästa vinerna säljs under namnet *Vintage*, men det är bara riktigt bra år som blir ”deklarerade”. Övriga årgångar benämns *Single Quinta* eller *Late Bottled Vintage Port*.

Men det är ändå *Colheita* som blivit något av Wiese & Krohns adelsmärke. Det är en *Tawny* från ett speciellt skördeår som fatlagras i minst sju år. De flesta *Colheita* ligger dock betydligt längre, hållbarheten verkar oändlig. Buteljeringen – buteljeringsdatum anges på etiketten – sker efter behov, men myndigheterna smakar av vinet vart tredje år för att säkra kvaliteten. Vid mitt vinterbesök på Wiese & Krohn fick jag förmånen att prova ett urval olika årgångar av *Colheita* – allt från den unga 1995 till den distingerade 1958, som gav en lång och mogen komplex smak med mycket karamell, choklad och annat godis. Här dracks historia!

TEXT OCH BILD CLAES LÖFGREN

Wiese & Krohns portviner finns på Systembolaget

* Det finns tretton viner från Wiese & Krohn på Systembolaget. Följande två hittar du i ordinarie sortiment: **Krohn Colheita 1960** (Nr 7839, pris 699 kr). Det har en mogen, nyanserad och nötig doft med lite bränd ton, inslag av fikon, dadlar och russin. Smaken är mogen, harmonisk och komplex med lätt bränd ton, inslag av fikon, dadlar och nötter. **Governador Reserva Tawny Port** (Nr 7368, pris 139 kr). En mycket prisvärd port med stor doft av nötter, russin och fikon. Smaken är fyllig och druvig med koncentrerad frukt.

Övriga elva viner ingår i beställningssortimentet. Du hittar samtliga under rubriken Portvin i sortimentsfoldern.



KLUCKANDE JULKLAPP FRÅN SPEYSIDE

* Bättre julklapp eller födelsedagspresent till den som tycker om whisky är svår att hitta: **Speyside Single Highland Malt 10 Years Old**. Den produceras av Speyside Distillery och är följaktligen den enda whiskyn som får kallas "The Speyside". Den har en rund och mjuk smak, där ekfatstenen och rökigheten finns kvar. Singelmalten tillverkas i destilleriet i den lilla byn Drumguish, några mil utanför Inverness i Skottland. Speyside Single Highland Malt, som för övrigt är mycket populär i USA, finns i Systembolagets beställningssortiment (räkna med en veckas leveranstid. Nr 70205-01, pris 385 kr. Finns även som multibox med 12 stycken femcentiliter flaskor. Nr 70205-04, samma pris som helflaskan.

TOPPVINER TILL EXTRAPRIS

* Till och med den 31 mars 2005 kommer följande tre toppviner från Granqvist Vinagentur att säljas till nedsatta priser på Systembolaget. Vi reserverar oss för eventuell slutförsäljning före angivet datum.

Rüdesheimer Berg Schlossberg Riesling Erstes Gewächs 2001. Torrt vitt vin från Staatsweingüter Kloster Eberbach i Tyskland, en av Europas äldsta vinproducenter. Passar utmärkt till fisk- och skaldjursrätter. Nr 6036, pris 168 kr (tidigare 210 kr).

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

Franconia Silvaner Kabinett Trocken 2002. Torrt vitt vin från vinkooperativet i Nordheim i Franken i Tyskland. Passar utmärkt till fisk- och skaldjursrätter, sallad, fågel, kalvkött och sparris. Nr 5881, pris 53 kr (tidigare 67 kr).



RÅDJURSSTEK MED PUMPA- OCH GETOSTLASAGNE

Magnus Lindström på Swedish Taste förbereder Vinfos vintermeny: Rådjurensstek med Karl Johan-sky samt pumpa- och getostlasagne.

Festlig vintermeny

Sätt Nobelglans på festen!
Magnus Lindström och **Per Blomqvist** på Swedish Taste, som två år i rad komponerat menyn till Nobelmiddagen, ger förslag på en festmeny som avnjuts tillsammans med Granqvists Nobelviner.

Magnus Lindström och Per Blomqvist är två av de unga stjärnskotten inom svensk matlagningskonst som under senare år skördat stora framgångar – både i Sverige och internationellt. Magnus var under flera år med i svenska kocklandslaget och vann även tävlingen Årets Kock 2003 och Per kan titulera sig lektor i dryckeskunskap vid Umeå Universitet, för att nämna något från den digra meritlistan.

Under flera år arbetade de tillsammans på den populära krogen Fredsgatan 12 i

Stockholm – Magnus som kökschef och Per som restaurangchef – innan de startade Swedish Taste i Göteborg år 2000.

– Vi ville komma bort från den dagliga servicen, men ändå fortsätta arbeta med mat och dryck som är vårt stora intresse. Därför valde vi att starta en restaurangrörelse som enbart är inriktad på slutna sällskap, säger Magnus Lindström.

Från fyra till 2 200 personer

En av grundpelarna i verksamheten utgörs av matlagningskurser. Till företagets moderna och smakfullt inredda lokaler vid Kaserntorget i Göteborg kommer stora och små grupper som vill förkovra sig i matlagningskonsten. Några våningar längre ner finns vinkällaren, där privatpersoner kan förvara sina vinrariteter under de mest idealiska betingelser.

Men Swedish Taste anlitas också ofta för olika specialarrangemang – ”från fyra till 2 200 personer”. När Sverige stod för ordförandeskapet i EU 2001 ansvarade man för de officiella middagar som hölls i totalt 17 olika städer runt om i landet.

Två år i rad har Swedish Taste också anlitas för att komponera menyn till No-

belmiddagen i samarbete med Stadshuskällaren.

– Nobelfesten ställer mycket speciella krav. Arrangemanget direktsänds och styrs hårt av TV-produktionen. Prick klockan 20.03 ska varmrätten gå ut till de 1 500 gästerna och maten måste gå fort att servera för att inte kallna, förklarar Magnus Lindström.

Trots alla järn i elden väntar ständigt nya utmaningar. Vid årsskiftet övertar Swedish Taste restaurangdriften på hotell Park Avenue i Göteborg tillsammans med restaurang Vassa Eggen i Stockholm.

För Vinfos läsare ger Swedish Taste förslag på en festmeny som serveras tillsammans med några av de viner som Granqvist levererat till de senaste årens Nobelmiddagar. Varmrätten är rådjurensstek som med fördel avnjuts tillsammans med *Château Malescot St Exupéry*, som serverades vid Nobelfesten 2003. Måltiden avrundas med karamellglass ackompanjerad av *Château Raymond-Lafon*, det dessertvin från Sauternes som serverades vid Nobelfesten såväl 2000 som 2004.

Smaklig måltid!

TEXT LEO OLSSON/FOTO KARINA NOORK



KARAMELLGLASS MED STEKTA ÄPPLEN

Nobelvinet från 2003 (bilden) passar perfekt till rådjurssteken. Till karamellglassen föreslår vi 2004 års Nobelvin: Château Raymond-Lafon.

med Nobelglans

RÅDJURSTEEK MED KARL JOHAN-SKY SAMT PUMPA- OCH GETOSTLASAGNE

1,5 kg urbenad rådjursstek, salt, peppar, olja
TILLAGNING: Putsa bort hinnor och senor. Krydda med salt och peppar runt om. Bryn i het panna. Ugnstek färdigt i ugnen på 100 grader tills steken nått en inntertemperatur på 57 grader. Låt vila.

SKY AV KARL JOHAN-SVAMP

½ rödlök, ½ vitlöksklyfta, ½ tsk socker, 1 msk olja, 1,5 dl rödvin (t ex San Francisco de Mostazal, Nr 26526, pris 73 kr), ½ l viltfond, ½ dl torkade Karl Johan-svampar, 1 dl sojaböner, 1 msk rödvinsvinäger, Maizena
TILLAGNING: Finhacka rödlök, vitlök och svamp. Fräs blandningen i olja tillsammans med sockret. Tillsätt rödvin, viltfond och rödvinsvinäger. Låt sjuda till god smak. Red såsen med maizena och sila. Ta bort skalet på sojabönorna och lägg i dem i såsen strax före servering.

PUMPAPURÉ

1 kg pumpa, ½ schalottenlök, ½ vitlöksklyfta, ½ dl creme fraiche, ½ citron, 1 droppe tryffelolja

TILLAGNING: Skala och skär pumpa, schalottenlök och vitlök i grova bitar. Koka bitarna i saltat vatten tills de känns mjuka. Häll av vätskan. Låt stå på spiskanten för att ånga av. Mixa blandningen tillsammans med creme fraiche. Smaksätt med salt, peppar, citronjuice och tryffelolja.

GETOSTCREME

50 g getost, ¼ dl creme fraiche
TILLAGNING: Skär bort ytterskalet på getosten och mixa osten tillsammans med creme fraiche. Krydda med salt och peppar.

PASTA

10 st lasagneplattor, olja
TILLAGNING: Koka upp vatten med rikligt med salt och ½ dl olja i. Koka två, tre plattor åt gången i cirka 20 sekunder. Lägg över plattorna i kallt vatten med lite matolja i. Lägg upp plattorna på tallrikar med lite olja på.

KARAMELLGLASS MED STEKTA ÄPPLEN

ÄPPLEN
 5 st äpplen, 1,5 msk smör, 2,5 msk mörk

honung, 0,5 cm kanelstång, ½ dl sultansussin, 5 aprikoser, 1 st grön kardemumma, 2 msk hasselnötter eller mandlar, 1,5 dl vitt vin (t ex Melody Riesling, Nr 4516, pris 60 kr), 1 kvist mynta

TILLAGNING: Skala äpplena och skär bort kärnhuset. Dela varje äpple i åtta klyftor. Stek äpple och nötter (mandlar i smör i en till två minuter. Tillsätt kanel, russin, aprikoser, honung och vitvin. Plocka upp äpplena ur stekpannan och koka ihop såsen.

KARAMELLGLASS

4 dl grädde, 1 dl mjölk, 4 äggulor + 25 g socker, 65 g socker
TILLAGNING: Värm upp sockret i en kastrull tills det fått gyllenbrun färg. Tillsätt grädde och mjölk. Vispa ägg och socker till vitt skum. När sockret har löst sig i grädden, slå över de vispade äggen. Blanda väl. Sjud försiktigt upp till 86 grader. Ställ kallt. När smeten kallnat, kör den i glassmaskin.

Lägg upp på tallrik enligt bilderna. Recepten är beräknade för 5 personer.

Nobelvin för tredje gången

Tredje gången gillt! Granqvist Vinagentur fick än en gång förtroendet att leverera vin till ett av världens mest berömda evenemang: Nobelfesten.

– Jättekul! Ett hedersuppdrag som sätter både vårt företag och Tidaholm på kartan, kommenterar **Lennart Granqvist**, grundare och ägare.

Det var i slutet av oktober som Lennart Granqvist fick ta emot det glädjande beskedet från Nobelstiftelsen i Stockholm. Beställningen omfattade totalt 180 helflaskor av **Château Raymond-Lafon 1998** från Sauternes i Frankrike, som avnjöts till hjortron- och mandeldesserten.

Hur kommer det sig att ett vin från Granqvist Vinagentur ännu en gång lyckats kvala in till Nobelfesten?

– Omöjligt att svara på. En kombination av tur och kanske lite skicklighet. Någon intensiv bearbetning från vår sida har det i alla fall inte varit fråga om. I september blev vi tillfrågade av Nobelstiftelsen om vi kunde komma med förslag på vin och leverera några flaskor till provningen, berättar Lennart.

Stolt vinmarkare i Bordeaux

Det är alltså tredje gången som Granqvist Vinagentur fanns representerad på Nobelfesten. 2000 levererades både vinet till varmrätten, **Château Larrivet-Haut-Brion 1996**, och dessertvinet, **Château Raymond-Lafon 1987**, alltså samma dessertvin som 2004, fast av en annan årgång. Och så sent som 2003 var det dags igen då **Château Malescot St Exupéry 1996** serverades till varmrätten.

För producenten Château Raymond-Lafon var det andra gången som man fick nöjet att leverera dessertvinet till Nobelmiddagen:

– Vår familj är naturligtvis mycket glada och stolta över detta hedersuppdrag, säger *Marie Françoise Meslier* på Château Raymond-Lafon.

Château Raymond-Lafon är ett litet företag som ägs och drivs av familjen Meslier. Fadern *Pierre Meslier* var tidigare vinmakare på världsberömda Château d'Yquem, men valde att starta eget 1972. Drygt 30 år av tålmodigt arbete har resulterat i en vingård av högsta klass och viner som i dag räknas bland de förnämsta i Sauternes.

– Våra kvalitetskrav är mycket stränga.



Nobelvinerna finns på Systembolaget

* Visst vore det trevligt att kunna servera ett exklusivt Nobelvin till festmiddagen där hemma? I så fall kan det vara bra att veta att samtliga viner som Granqvist Vinagentur levererat till Nobelmiddagarna 2000, 2003 respektive 2004 finns att inhandla på Systembolaget – om än av andra årgångar.

Château Malescot St Exupéry 1998. Nobelvin 2003. Medelfylligt rött vin från Bordeaux. Djupt mörkröd färg. Stor doft med inslag av svarta vinbär, ceder och tobak. Smaken är välbalanserad och rund med stor fruktighet och litet tanniner. Utmärkt till stekt och grillat kött, vilt, rätter med kraftiga såser samt välagrade hårdostar. Nr 87948, pris 519 kr (finns i beställningssortimentet, räkna med en veckas leveranstid).

Château Raymond-Lafon 1996. Nobelvin 2000 och 2004. Sött dessertvin från Sauternes. Generöst, utvecklad doft med ton av mandel, honung och fat. Smakrikt, balanserat vin med lång eftersmak. Passar bra till gåslever, blå- och grönmögelostar, desserter, nötter eller "på egen hand". Nr 4150-02, pris 234 kr.

Château Larrivet-Haut-Brion 2001. Nobelvin 2000. Medelfylligt rött vin från Bordeaux. Djupt röd färg. Finstämd doft med inslag av bär och vanilj. Välbalanserad, lång smak med friska tanniner. Passar bra till stekt eller grillat nötkött, vilt och hårdostar. Nr. 3345, pris 399 kr.

Alla druvor handplockas, druva för druva. Skördeuttaget är endast 8,5 hektoliter per hektar och 20–100 procent av skörden klassas ned varje år, berättar Marie Françoise Meslier.

Efter pressningen jäses musten direkt på små ekfat. Vinet lagras därefter i tre år, ibland några månader ytterligare, för att

utveckla sin rika doft och smak med ton av mandel, honung, tropisk frukt, vanilj.

Du som inte blev bjuden till Nobelfesten har ändå möjlighet att njuta Château Raymond-Lafon årgång 1996. Vinet ingår i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 4150-02, pris 234 kronor.

TEXT LEO OLSSON/FOTO KARINA NOORK

”Ett utmärkt vin som gifter sig perfekt med desserten”

* Nobelfesten i Blå Hallen i Stadshuset i Stockholm är finalen på flera månaders intensiva förberedelser – inte minst av mat och dryck.

Redan på våren börjar menyn att planeras. För andra året i rad gick uppdraget att utforma menyn till Swedish Taste i Göteborg (se föregående sidor). I september tillagas tre av rätterna, varmrätterna respektive tre varianter av desserterna av Swedish Taste i samarbete med Stadshuskällaren. De olika rätterna provas sedan av Nobelstiftelsen tillsammans med några representanter ur den svenska kockeliten.

– Så snart menyn är fastställd går vi ut med en förfrågan till ett antal av Sveriges mest välkända och välrenommerade vinimportörer. Under stor diskretion berättar vi om inriktningen på menyn för

att de ska kunna komma med förslag och leverera lämpliga provviner, berättar **Åke Altéus**, vice VD på Nobelstiftelsen.

I oktober genomförs en vinprovning, så kallad blindprovning, av åtta till tio olika viner. Champagnen är dock bestämd sedan tidigare.

– Först genomförs en traditionell provning av vinerna på egen hand och därefter provas de tre, fyra viner som bedömts vara bäst, tillsammans med maten innan vi slutligen fattar beslut, berättar Åke Altéus.

För andra gången föll alltså valet av dessertvin på **Château Raymond-Lafon**; vid Nobelfesten 2000 serverades årgången 1987 och 2004 årgången 1998.

–Ett utmärkt dessertvin som ”gifter sig” perfekt med desserten, betygsätter Åke Altéus.



Åke Altéus, Nobelstiftelsen.



Fyrfaldigt nyårsbubbel!

* Mousserande vitt vin är festdrycken nummer ett – inte minst på nyårsafton. Uppskattningsvis 80 procent av allt bubbelkorkar vi upp vid tolvslaget för att skåla in det nya året.

Och ska det vara riktigt lyxigt ska det givetvis vara äkta vara, det vill säga champagne från just Champagne, nordost om Paris, som är den enda drycken som får säljas under den beteckningen. Här har mousserande vin producerats sedan mitten av 1600-talet och i dag finns cirka 5 000 tillverkare av champagne.

– Champagne och andra viner med champagnekaraktär passar bra vid många tillfällen, inte bara på nyårsafton eller vid studentfirandet. Prova till exempel små kuber av hushållsost som tilltugg. Ostens milda, syrliga gräddsmak passar perfekt till den brödiga smaken på vinet, tipsar *Lennart Granqvist*.

Granqvist har flera sorters mousserande vin på Systembolaget – såväl äkta champagne som mousserande vin från andra länder. Här är fyra av dem:

Champagne Becker Royal Grand Brut Non Vintage. Torr champagne från *Champagne Becker*. Frisk doft med inslag av citrus och mogna äpplen. Välbalanserad smak med brödig ton och små fina

bubblor. Champagnehuset grundades 1871 av den tyske generalen *Paul Becker*, som ingick i den preussiska armén under tysk-franska kriget. Champagnen är gjord på en blandning av Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. *Nr 7693, pris 219 kr.*

Champagne de Pompadour Brut. Torr champagne från Champagne Ellnér i Epernay. Rik doft med viss brödton, relativt lång smak med bra balans och fin mousse. Framställd på druvorna Pinot Noir, Pinot Meunier och Chardonnay. *Nr 7395, pris 179 kr.*

Asti Spumante. Sött mousserande vitt vin från Perlino i Piemonte i Italien. Aromatisk doft med inslag av äpple och citrus, druvig och frisk smak med bra balans. Vinet görs av Moscato Bianco-druvor från Asti-området. Där är Moscato d' Asti ett viktigt inslag vid varje god middag. *Nr 7300, pris 66 kr.*

Première Sekt. Halvtorrt mousserande vitt vin från Tyskland. Fruktig, mineralrik doft och smak. Ett bra, prisvärt, alternativ till äkta champagne. Produceras av *Rüdesheimer Weinkellerei*, som är specialist på mousserande viner av olika karaktär. I Première ingår druvor av olika slag och från olika distrikt. *Nr 87077, pris 59 kr (beställningssortimentet).*

Calvados

– äpplen på flaska



* I över 400 år har det berömda äppelbrännvinet *calvados* tillverkats i nordvästra Normandie, nära Atlantkusten i Frankrike. Drycken har uppkallats efter området Calvados i regionen Basse-Normandie, som i sin tur fått sitt namn efter det spanska fartyget El Salvador som 1588 förliste utanför den normandiska kusten.

Råvaran utgörs av äpplen (i vissa fall även päron) av vissa bestämda sorter och kvaliteter. Av de cirka 400 olika äppelsorter som odlas längs *Route du Cidre*, cidervägen, är endast 48 olika sorter godkända för calvadostillverkning.

Äpplena skördas så mogna som möjligt i september–november och får efter mogna i cirka sex veckor. Efter pressningen jäses musten tills den uppnått en alkoholstyrka på sex, sju procent. Den jätta äppelmusten destilleras där efter en eller två gånger i så kallade *alambic à repasse*, alltså kopparrännor av samma typ som används vid whiskystillverkning.

– I Calvados är det tillåtet med både kontinuerlig kolonndestillation och destillering i panna, sats för sats. Den bästa

calvadosen görs alltid i ”pot-still”, sats för sats, förklarar Lennart Grimsholm på Granqvist Vinagentur.

Efter destilleringen ska calvadosen, enligt reglerna, lagras i minst två år. Lagringen sker traditionellt på ekfat som aldrig töms helt på sitt innehåll, utan ständigt fylls på med nya årgångar. Varje årgång är därmed avgörande för kvaliteten på slutresultatet.

Calvadosen njuts bäst rumstempererad som avrundning på en god måltid eller på traditionellt normandiskt vis, *le trou normand* (det normandiska hålet), som innebär att man serverar ett glas calva i en paus under middagen för att ge gästerna aptiten tillbaka.

– Calvan kan med fördel även användas i matlagning för att förhöja smaken på allt från såser till bakverk som äppelkaka, säger Lennart Grimsholm.

Granqvist Vinagentur erbjuder två sorters calvados från egendomen *Domaine de la Vectière* i hjärtat av Calvados: **Calvados Grand Fine**, som sedan tidigare ingår i beställningssortimentet (Nr 80077, 279 kr), respektive **VSOP** (Very Superior Old and Pale), som nu tagits in i det ordinarie sortimentet (Nr 269-02, pris 242 kr). Båda har destillerats på traditionellt vis och lagrats på ekfat i minst tre respektive fyra år för att utveckla sin täta, fruktiga doft och smak med tydlig karaktär av äpple och pomerans.

TEXT LEO OLSSON/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM



Vinfaten i Château Dereszlas stora källare är försedda med en glaspropp som inte sluter helt tätt eftersom vinet fortfarande jäser.

Gyllene droppar från Tokaj

De världsberömda vinerna från Tokaj i Ungern förde under kommunisttiden en tynande tillvaro. 13 år efter privatiseringen av vingårdarna håller de unika aszú-vinerna på att lyftas mot nya höjder. Château Dereszla är en av de egendomar som rustats upp med hjälp av utländskt kapital.

Tokaj-vinerna har ett historiskt skimmer över sig. Redan på 1600-talet inleddes tillverkningen av aszú-vinerna och Tokaj var därmed det första vin som som gjorts av druvor som angripits av ädelröta, så kallad botrytis.

Förr var lagringstiden mycket lång och vinet fick en påtagligt oxiderad ton, som blivit något av Tokajs kännetecken. Men i dag har tekniken förnyats och utbudet kompletterats med nya stilar. Genom att noggrant fylla upp faten regelbundet och genom att korta ner lagringstiden på fat har man utvecklat Tokaj-viner som bättre passar den moderna konsumenten.

Hög sockerhalt, hög syrahalt

Tokajer framställs i nordöstra hörnet av Ungern, 20 mil från Budapest. Druvorna som används är framför allt *Furmint* och *Hárslevelü*, som har en förmåga att uppnå höga sockerhalter i kombination med

höga syrahalter. En av hemligheterna med Tokaj är just att den höga syrahalten gör att sötman i vinerna aldrig känns tung.

På höstarna bäddas landskapet in i ett trolskt skimmer med dimma från floderna Bodrog och Tisza och ett antal små bäckar i området, vilket bidrar till att ädelrötan angriper druvorna. I slutet av oktober börjar de ihopskrumpna druvorna, små som korinter, att plockas. Efter en lång och mödosam produktionsprocess och flera års lagring får sedan den tålmodige vinbonden ett fantastiskt, bärnstensfärgat vin med en mångfacetterad arom och smak av torkade frukter, mango, ananas, honung, nötter, apelsinskal...

En egendom som fått nytt liv tack vare utländskt kapital är Château Dereszla. Den vackert belägna vingården köptes för fyra år sedan av vingrossisten Edonia i Bordeaux. Då var Dereszla i relativt dåligt skick och i stort behov av upprustning.

Ståltankar ersätter cementfat

I fjol avslutades renoveringen av två stora källare och i år påbörjades arbetena på vinanläggningen. Källarna är, som så ofta i Tokaj, imponerande. Men på Dereszla har fem millimeter av de tjocka väggarna nu hackats bort för att avlägsna den svamp som kommit från de gamla cementfaten som ställdes in på 1960-talet. Cementfaten har ersatts av rostfria ståltankar där vinerna blandas.

På golvet, som täckts med tegel kantat med grus, står nu 1 000 ekfat, varav hälften är ungersk ek och hälften fransk.

– Dereszla har totalt 60 hektar, utspridda i Tokaj-området. Mosaiken av

markplättar ger vinerna fin komplexitet, säger direktören *László Kalocsai*.

Vid sidan om traditionella aszú-viner producerar Dereszla även några spännande *late harvest*-viner av sent skördade, delvis botrytisangripna, druvor. Vinerna har höga sockerhalter, men till skillnad från aszú-vinerna får de lov att buteljeras tidigare. En av de fantastiska skapelserna är *Furmint 2000 Late Harvest Réserve*, med otroliga 219 gram socker per liter och 7,6 gram syra.

– Kvaliteten har vi. Nu gäller det bara att konsumenterna också får upp ögonen för oss, säger *László Kalocsai*.

TEXT BRITT KARLSSON/FOTO PER KARLSSON

Köp Château Dereszla på Systembolaget

* Det finns två viner från Château Dereszla på Systemet. I ordinarie sortiment hittar du **Château Dereszla 6 Puttonyos 2000** (Nr 2884-02, pris 259 kr). Det har frisk doft med inslag av aprikos, mandelmassa, kokos och honung. Frisk, fruktig och koncentrerad smak med inslag av aprikos, honung, kokos, mandelmassa och apelsinskal. Passar till patéer, gåslever, blå- och grönmögelost samt desserter. I beställningssortimentet finns **Château Dereszla Furmint Late Harvest Réserve 2000** (Nr 87852-02, pris 239 kr). Passar till gåslever, patéer, blå- och grönmögelostar samt desserter. Du kan dessutom privatimportera **Château Dereszla 1er Grand Cru Classé 5 Puttonyos 1997**. Pris 209 kr. Kontakta Granqvist för mer information.

NYTT PÅ SYSTEMBOLAGET

* Här är vinterns och vårens 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).



Vectiere Calvados



Myrtes Rouges



La Playa Carmenere



Baden Pinot Blanc



Canchal Tempranillo



Trout Valley Chardonnay

Nr 269-02

Domaine de la Vectiere VSOP

Normandie/Frankrike

Pris 242 kronor/Säljstart 6 december

Fyllighet ● Sötma ●

* Calvados från *Domaine de la Vectiere* i Normandie i norra Frankrike. Den har gyllenbrun färg, fin och rik doft av äpplen med rostad ton. Lång och komplex smak med inslag av kärnor. Eldig. Passar fint att dricka efter maten, till kaffet samt till calvadostryffel. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

Domaine de la Vectiere är en av de större producenterna av calvados, som framställs av regionens små, bittra äpplen. Den här calvadosen har lagrats drygt fyra år på fat innan den tappades på flaska.

Läs mer på sidan 13!

Nr 6161

La Playa Carmenere

Colchagua Valley/Chile 2002

Pris 70 kronor/Säljstart 6 december

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från *TopWine* i Chile. Det har en vackert mörkt röd färg med violetta inslag. Stor och finstämd doft med inslag av mörka bär och frukt. Rund, mjuk och välbalanserad smak med harmonisk avslutning. Passar till stekt och grillat kött (speciellt lamm), kryddiga hårdostar, pasta samt kall buffé. Serveringstemperatur: 16–18 grader.

Det här är ytterligare ett vin i *TopWines* serie La Playa. Sedan tidigare finns det medelfylliga röda *La Playa Cabernet Sauvignon* i Systembolagets ordinarie sortiment (Nr 6643, pris 70 kr).

Nr 6172

Viña Canchal Tempranillo

Extremadura/Spanien 2003

Pris 70 kronor/Säljstart 6 december

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från *Bodegas Cave San José* i Villafranca de los Barros i södra Spanien. Det har en tegelröd färg med mörkt inslag, doft av mogna frukter, örter och mörka bär. Fruktig, mogen, lång och rund smak. Passar till grillat och stekt kött, sallader, pasta, kall buffé och ostar. Serveringstemperatur: 16–18 grader.

Kooperativet *Bodegas Cave San José* grundades 1963 av femton vinbönder. I dag omfattar vinföreningen cirka 900 medlemsbönder som odlar druvor på drygt 200 hektar. Den dominerande druvan i odlingarna är *Tempranillo*.

Nr 2486

Domaine des Myrtes Rouge

Languedoc-Roussillon/Frankrike 2002

Pris 80 kronor/Säljstart 6 december

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Medelfylligt rött vin från *Les Celliers Saint Martin* i Roquefort des Corbières i södra Frankrike. Det har rubinröd färg med violetta inslag, fruktig doft med inslag av mörka bär och örter. Välbalanserad smak med mjuk fatton. Passar bra till stekt och grillat kött av nöt och lamm, pasta, sallader och lagrad hårdost. Serveringstemperatur: 16–18 grader.

Vinet består av druvorna *Mourvedre* (30 procent), *Grenache* (30 procent), *Carignan* (30 procent) samt *Syrah* (10 procent). *Les Celliers Saint Martin* är ett kvalitetsmedvetet kooperativ, grundat 1949.

Nr 6165

Baden Pinot Blanc Classic

Baden/Tyskland 2003

Pris 70 kronor/Säljstart 6 december

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Torrt vitt vin från *Badischer Winzerkeller* i Breisach i södra Tyskland. Det har en fin ljusgul färg, fruktig och aromatisk doft med lätt mineralkaraktär. Torr och druvig smak med viss längd och inslag av citrus. Passar bra att dricka till fisk, skaldjur, ljusst kött, kryddad mat samt som apéritif. Serveringstemperatur: 9–12 grader.

Distriktet Baden är granne med Alsace i Frankrike och det här vinet uppvisar all den karaktär och finess som ett varmt klimat och vulkaniska jordarter kan ge. Det har stor kropp och inte alltför hög syra, vilket är utmärkande för goda torra viner.

Nr 16014

Trout Valley Chardonnay

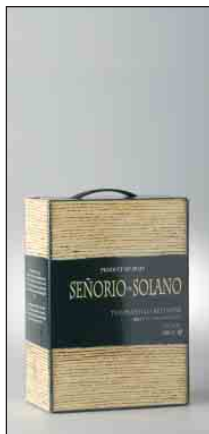
South Island, Nelson/Nya Zeeland 2004

Pris 115 kronor/Säljstart 6 december

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Torrt vitt vin från *Kahurangi Estate* i Nelson på Nya Zeeland. Det har en ljusgul färg med gröna inslag, frisk doft med inslag av citrus och tropisk frukt. Ungdomlig, mycket frisk och fruktig smak. Passar bra till skaldjur, fisk, sallader, ostar samt som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Kahurangi Estate är ett relativt litet vinhus som enbart producerar kvalitetsviner. Tillsammans med *Chardonnay* är *Riesling* och *Sauvignon Blanc* de vanligaste druvorna i odlingarna. En liten del av arealen består av den blå *Pinot Noir*.



Señorio de Solano



Champagne Pompadour



Weissburgunder Auslese



Monarch Plum Barrique



Larrivet-Haut-Brion



Helmsman

Nr 6174-08

Señorio de Solano Vino Tinto

Utiel-Requena, Valencia/Spanien 2003

Pris 179 kronor/Säljstart 6 december

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Medelfylligt rött vin i 3-liters box från *Bodegas Solana de Ramirez Ruiz* i mellersta Spanien. Det har en rubinröd färg, fruktig doft med inslag av mörka bär. Rund och mjuk smak med bra balans. Passar bra till lättare kötträtter, grillat, pastarätter, salader samt hårdostar. Serveringstemperatur: 18–20 grader.

Utiel-Requena är ett av flera mindre vindistrikt i Valencia-området i mellersta Spanien. Vinerna härifrån är till största delen vita, men under senare år har det även kommit fram flera röda viner med mycket bra kvalitet.

Bodegas Solana de Ramirez Ruiz är ett familjeföretag som grundades redan på 1800-talet. Det här är det första vinet från bodegan som säljs i Sverige.

Nr 7395

Champagne de Pompadour Brut

Champagne/Frankrike

Pris 179 kronor/Säljstart 6 december

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Torr champagne från *Champagne Ellnér* i Epernay i Frankrike. Den har ljusgul färg med gröna inslag, rik doft med viss brödtön. Smaken är relativt lång med bra balans och fin mousse. Passar bra framför allt till ostron, skaldjur, fisk, vit choklad samt som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 6–8 grader.

Champagnehuset Ellnér har anor från början av 1900-talet, men det var först 1972 ägarna tog steget fullt ut och satsade på produktion under eget namn. Ellnér har 54 hektar vinodlingar i olika distrikt i Champagne. En hel del druvor köps dessutom in från andra odlare.

Champagne de Pompadour framställs av de blå druvorna *Pinot Noir* och *Pinot Menuieur* samt den gröna *Chardonnay*.

Nr 15552

Weissburgunder Auslese

Burgenland/Österrike 1999

Pris 98 kronor/Säljstart 6 december

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Halvtorrt vitt vin från *Weingut Elfenhof* i Rust i sydöstra Österrike. Det har en gyllengul färg, stor doft med inslag av mandel och gröna äpplen. Välbalanserad smak med liten bitterhet och finstämd avslutning. Passar bra som apéritif, till blå- och grönmögelostar, patéer, gåslever, desserter samt bakverk. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Familjeägda Weingut Elfenhof, som grundades redan 1642, är välbekant för sina utsökta ädelsöta viner. Vinodlingarna ligger i anslutning till den långgrundna sjön Neusiedlersee och här är förutsättningarna för mögelsvampen *Botrytis* perfekta. Det här vinet framställs till 100 procent av sent skördade Weissburgunder-druvor.

Nr 32906-02

Monarch Plum Barrique Plommonport

Södermanland/Sverige 2001

Pris 199 kronor/Säljstart 6 december

Fyllighet ● Sötma ●

* Rött sött vin från *Blaxsta Vingård* utanför Flen. Det har en mörkbrun färg, stor och fruktig doft med inslag av fat och mörka bär. Ung, koncentrerad och fruktig smak. Passar bra som apéritif, till mörk choklad, desserter och ost. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

På fyra år har *Göran Amnegård* lyckats med konststycket att skapa en vingård i världsklass i hjärtat av Sörmlands kulturlandskap. Råvarorna är gårdens egna druvor samt äpplen, päron och skogshallon från trakten. Och nu lanserar han ett "portvin" framställt av utvalda svenska Monarchplommon. Efter jäsningsen på ståltank har vinet lagrats i *Barriques* (små träfat) av kastanj innan det tappades på flaska.

Nr 3345

Château Larrivet-Haut-Brion

Pessac-Léognan/Frankrike 2001

Pris 399 kronor/Säljstart 6 december

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Ett fylligt rödvin från *Château Larrivet-Haut-Brion/Edonia* i Bordeaux i södra Frankrike. Det har en djupt röd färg, finstämd doft med inslag av bär och vanilj. Välbalanserad och lång smak med friska tanniner. Passar bra till stekt eller grillat nötkött, vilt samt hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 17–18 grader.

Det här är en ny årgång av vinet som serverades till huvudrätten på Nobelmiddagen år 2000 – vildand med kantarellstuvning. *Michel Rolland*, vinmakare på slottet, är känd för sina goda viner som har stor finess och smakrikedom. 96:an serverades på Nobelmiddagen, men 01:an håller minst lika hög klass. Vinet består av druvorna *Cabernet Sauvignon* (55 procent) och *Merlot* (45 procent).

Nr 16207

Helmsman Cabernet-Merlot-Malbec

Hawkes Bay/Nya Zeeland 2002

Pris 249 kronor/Säljstart 7 februari

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Ett medelfylligt rödvin från *Sacred Hill Wines* utanför Hastings på Nya Zeelands norra ö. Det har mörkt rubinröd färg, stor och finstämd doft med inslag av svarta vinbär, kaffe och örter. Lång och välbalanserad smak med fin frukt, mjuka tanniner och lång avslutning. Passar bra till stekt och grillat kött, grytor, kraftigare pastarätter samt lagrad hårdost. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Hawkes Bay är ett av de äldsta och bästa vindistrikten i Nya Zeeland. Sacred Hill Wines grundades av *Ian Mason* 1982. I dag drivs vineriet av sonen *David*, som i takt med ökad efterfrågan utökat såväl odlingsareal som kapacitet – utan att ge avkall på kvaliteten. Detta är Granqvists första röda vin från Nya Zeeland.



Anakena Ona



Château de Carolle



Domaine du Consul



Laurentiushof Riesling



Vreugh'vol Chardonnay

Nr 6238

Anakena Ona Cabernet-Merlot-Carmenere

Centrala zonen/Chile 2002

Pris 119 kronor/Säljstart 7 februari

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktskyra ●

* Medelfylligt rödvin från *Anakena Estate* i Rapel Valley i centrala Chile. Det har en vackert rubinröd färg, stor doft med inslag av läder, tobak, örter och svarta vinbär. Ung och fruktig smak med fyllighet och lång eftersmak. Passar bra till stekt och grillat nötkött, grytor, kraftiga pastarätter och lagrad hårdost. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 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 Centrala zonen. Klimatet i området, som ligger på 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 4578

Domaine du Consul Vielles Vignes

Costières de Nimes/Frankrike 2003

Pris 89 kronor/Säljstart 4 april

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktskyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från *Domaine du Consul/Maurel-Vedeau* i distriktet Costières de Nimes i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Det har en djupröd färg med blå stänk, finstämd doft med inslag av körsbär, smultron och björnbär. Mjuk, välbalanserad och fruktig smak med inslag av örter och frukt. Passar fint till stekt och grillat kött, stekt fisk, pastarätter samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

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 4576

Vreugh'vol Chardonnay

Western Cape/Sydafrika 2004

Pris 80 kronor/Säljstart 4 april

Fyllighet ● Sötma ○ Fruktskyra ●

* Torrt vitt från *Excelsior Estate* i Robertson Valley i Sydafrika. Det har en ljusgul färg med gröna inslag, fruktig doft med inslag av tropisk frukt, äpple och lime. Frisk och fruktig smak med inslag av citrus och vinbärsblad. Passar fint till fisk- och skaldjursrätter, kalvkött, kyckling samt sallader. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Robertson Valley, som ligger cirka 15 mil nordost om Kapstaden, påminner mer om ett ökenområde än ett vinområde. Druvorna plockas ofta nattetid på grund av värmen. Men faktum är att här produceras några av de bästa vinerna i Sydafrika. Det här vinet är utvalt av *Baarsma's Dranken*, Granqvists leverantör i Holland som har goda kontakter i Sydafrika.

Nr 4231

Château de Carolle Grand Vin de Bordeaux

Graves, Bordeaux/Frankrike 2003

Pris 116 kronor/Säljstart 7 februari

Fyllighet ● Sötma ○ Fruktskyra ●

* Torrt vitt vin från *Château de Carolle/Edonia* i Graves i sydvästra Frankrike. Färgen är gul med gröna inslag, fruktig doft med ton av citrus, nässlor och gröna äpplen. Aromatisk och fruktig smak med inslag av citrus och vanilj. Passar fint till fisk- och skaldjursrätter, sallader, ljust kött samt som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Vinet framställs av druvorna *Sauvignon Blanc* (40 procent), *Semillon* (50 procent) samt *Muscadelle* (10 procent).

Château de Carolle, som samarbetar med Granqvists leverantör *Edonia*, ligger i hjärtat av deldistriktet Graves i Bordeaux. Vinodlingarna omfattar 27 hektar och den årliga produktionen är inte större än 20 000 flaskor.

Nr 4574

Milz Laurentiushof Riesling QbA Dry

Mittelmosel/Tyskland 2003

Pris 109 kronor/Säljstart 4 april

Fyllighet ● Sötma ○ Fruktskyra ●

* Torrt vitt vin från *Weingut Milz Laurentiushof* i Trittenheim i sydvästra Tyskland. Det har gul färg med gröna nyanser, stor doft med inslag av exotiska frukter och aprikos. Lång och finstämd smak, bra balans mellan sötma och syra. Passar utmärkt till fisk- och skaldjursrätter, lättare kötträtter, vitmögelse, sallader samt som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

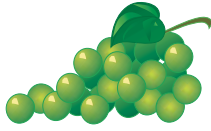
Weingut Milz Laurentiushof, med anor från 1520, finns med på topplistan över Tysklands hundra bästa vinproducenter. Druvodlingarna omfattar 6 hektar, varav 5,8 hektar är *Riesling* och resten *Weissburgunder*. Vinerna är i världsklass och hyllas ofta av vintidskrifter som *Decanter*, *Gault Millau* och *Wine Spectator*.

Äppellikör – gott alternativ till glögg

* Den tyska äppellikören **Pomona** är ett utmärkt alternativ till glögg och glühwein. Värm den i micron eller i en kastrull på spisen – och du kommer att få den allra ljuvligaste kanel- och äppeldoft i köket.

Om du istället vill dricka Pomona kall är den perfekt som avsvalkning under ljumma vår- och sommarkvällar. Den passar även bra som drickingsrediens.

Pomona, som produceras av Likörmanufaktur Wajos/Weingut Friederich i Moseldalen i södra Tyskland, finns i Systembolagets beställningssortiment. Den klotformade flaskan med lång hals gör också likören till en trevlig present. Nr 80606-02, pris 159 kr.



GRANQVIST VINAGENTUR

— GRUNDAT 1983 —

Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm
Telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88

www.granqvist-vin.se info@granqvist-vin.se

Granqvist Vinagentur importerar och säljer kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska och norska marknaden samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget och i Norge via Vinmonopolet. Försäljning till restaurang och grossist sker via Systembolaget eller Granqvist Vinagentur direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Granqvist Vinagentur tillhandahåller även provningar, utbildningar, detaljerad produktinformation samt dryckesförslag till menyer.



Lennart Granqvist
Verkställande direktör



Jan Crafoord
Produktbedömning



Dan-Axel Flach
Logistik, vin- och matkombinationer



Johan Granqvist
Marknadsföring,
IT och juridik



Lena Granqvist
Design och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Leine Gävertsson
Ekonomiansvarig



Lise-Lotte Larsson
Ekonomi, mässor och
restaurangkontakter



Ing-Marie Mildton Persson
Ekonomi samt
grossistkontakter



Granqvist Vinagentur är medlem i
Sprit- och Vinleverantörsföreningen.

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

Spännande snapsrecept från 35 läsare

* 35 läsare följde uppmaningen i förra numret av Vinfo om att skicka in sina bästa snapsrecept. Juryn hade svårt att utse vinnare, men kunde till sist enas om att följande fyra hade skickat in de bästa recepten: **Bertil Persson** i Bjärred (snaps med smak av saffran och ingefära), **Lena Olsson** på Hönö (citronsnaps), **Rolf-Krister Bergström** i Bodafors (Scandinavian Gold, baserad på pors och hjortron) och **Gun Nielsen Bohlin** i Göteborg (tallkottsnaps). Samtliga får fyra snapsglas vardera som pris.

– Vi fick in många spännande recept och förhoppningen är att något eller några av de bästa recepten ska resultera i en snaps som lanseras på Systembolaget i framtiden, säger **Johan Granqvist**, som är marknadsansvarig på Granqvist Vinagentur.

Stort tack till samtliga läsare som skickade in recept!



Runda av med en Avec

* Tysk konjak till kaffet eller till en bit mörk choklad – kan det vara något? Ja, absolut! Men nu är det ju på det viset att konjak endast får tillverkas i den franska regionen Cognac. Konjak som görs i Tyskland kallas *Weinbrand*, även om framställningsmetoden till stora delar är identisk med den i Cognac.

I december lanserar Granqvist Vinagentur **Avec Alter Weinbrand** i Systembolagets beställningssortiment. Avec produceras av förstklassiga och utvalda Rieslingdruvor från *Winzerverein Deidesheim*, det äldsta och ledande vinkooperativet i vinregionen Pfalz. Destillering och lagring sker hos *Edelbranntweinbrennerei Back* i Dudenhofen, någon mil söder om Deidesheim. Destillatet lagras i små ekfat i fyra år innan det tappas i vackert formgivna flaskor av gammaldags modell.

Resultatet är en *Weinbrand* med gyllenbrun färg, fin doft med milda frukttoner och inslag av ek. Smaken är rund och mild med fin frukt och fatinslag.

Avec smakar som bäst i traditionell konjaskupa och passar utmärkt som apéritif eller digestif, till mörk choklad med kakaohalt på minst 70 procent, kaffe samt vällagrad ost, gärna cheddar.

Prova gärna på Avec-Espresso: Lägg en eller två sockerbitar i botten av en kaffekopp, håll över en till två centiliter uppvärmd Avec och rör om med en sked så att sockret löser sig. Häll över kaffet. Toppa med mjölkskum eller vispgräddde. Strö gärna lite riven mörk choklad ovanpå skummet eller grädden.

Avec Alter Weinbrand kostar 269 kr för en halv liter. Nr 80792-02. Räkna med ungefär en veckas leveranstid på varor i beställningssortimentet.

TEXT PER-OLOF LARSSON
FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

1800-TALSFÖRFATTARE FÖRÄRAS EGEN PUNSCH

* **Wilhelm von Braun** var en av de mest lästa svenska författarna i mitten av 1800-talet. Det var faktiskt han som skrev ursprungsversionen av barnvisan "Mors lilla Olle", senare tonsatt av **Alice Tegnér**. Wilhelm von Braun var dessutom förtjust i punsch och det lär vara bevisat att han införde seden med kyld punsch. Tidigare dracks den enbart varm.

Nu har Wilhelm von Braun förärats en egen punsch. Den presenterades i Wilhelm von Braun-sällskapets monter på Bok- och biblioteksmässan i Göteborg i september.

Punschen är "kokad" på traditionellt sätt av **Göran Amnegård** på Blaxsta Vingård utanför Flen. Ingredienserna består bland annat av 66-årig arrak från Java, konjak och maltwhisky.

Wilhelm von Brauns Punsch, som kan drickas kall till kaffet eller desserten och varm till ärtsoppa, hittar du i Systembolagets beställningssortiment. Nr 80500-02, pris 159 kronor.

