

VININFO

NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 33 * MAJ 2005

Sparristider!

Snapsar från skål till glas
Likörer i världsklass
Nya viner på Systemet
Det våras för Nahe



Festbubbel!

MOUSSERANDE VINER SOM FÖRGYLLER KALASET

Ny Internetportal ska sälja Skaraborg

* Den 27 maj är det premiär för Internetportalen www.skaraborg.se. Syftet med webbplatsen är att marknadsföra Skaraborg och göra regionen mer känd som ett attraktivt område med starka företag och intressanta besöksmål. Skaraborg är den östra delen av Västergötland.

Granqvist Vinagentur är ett av de företag som medverkar i projektet.

När endast det bästa är gott nog...

* Den 11 och 12 september arrangeras en mässa för högklassiga viner i Stockholm. Vinodlarna kommer själva att närvara för att presentera sina viner. Flera av dem tillhör vinvärldens absoluta toppar. Det blir viner från bland annat Tyskland, Frankrike, Italien, Chile och Argentina. Den 11:e är du som läser Vinfo välkommen och den 12:e är mässan vikt för branschfolk. Titta in på www.granqvist-vin.se (eller ring 0502-148 88) i augusti för närmare information om anmälan, plats och öppettider.

Mässan arrangeras av Granqvist Vinagentur och ITM-Wine.

Göran Amnegård fick fin utmärkelse

* **Göran Amnegård** på Blaxsta Vingård utanför Flen har utsetts till årets landsbygdsföretagare av Hushållningssällskapet i Mälardalen. Han uppmärksammas för "utveckling av en ny produktionsgren och att i kombination med bra marknadsföring lyckats skapa en nisch för svenska viner".

Amnegård samarbetar med Granqvist, bland annat om produktutveckling och distribution. Senaste nyhet i Systemets beställningssortiment är päronvinet **Petit Corneille**. (Nr 89123, 179 kr).

Njut ett portvin anno 1960

* När Dagens Industri Weekend i början av året rekommenderade toppviner utan hänsyn till vad de kostar, fanns **Porto Krohn Colheita 1960** givetvis med på listan. Det över 40 år gamla vinet har en mogen, nyanserad doft med lite bränd ton, inslag av fikon, dadlar och russin. Smaken är mogen och harmonisk med inslag av fikon, dadlar och nötter. Nr 7839, pris 699 kr.



Nu börjar Granqvist Vinagentur ombyggnaden av den fastighet vid ån Tidan i Tidaholm som kommer att inrymma bland annat kontor, provningslokaler och vinkällare.

Granqvists vinhus klart nästa sommar

* Sommaren 2006 kommer Granqvist Vinagentur att flytta in i en egen fastighet i centrala Tidaholm. Inom kort startar ombyggnads- och tillbyggnadsarbetet i och omkring det kulturminnesmärkta hus som tidigare varit kontor för anrika Vulcans tändsticksfabrik. Byggnaden, som ligger idylliskt utmed ån Tidan, är på 900 kvadratmeter och ska förutom kontor och provningslokaler även inrymma vinkällare med vinfack samt ett fullutrustat restaurangkök.

– I samarbete med White Arkitektbyrå i Göteborg vill vi skapa ett riktigt centrum för vin och matupplevelser i kombination med kultur, säger **Lennart Granqvist**, VD för Granqvist Vinagentur. Vi kommer att få fantastiska möjligheter att arrangera vinprovningar, konferenser, konserter, utställningar, kick-offs för företag med mera.

– Det ska bli ett hus som sjuder av aktivitet och vi kommer även att ge alla Vinfo-läsare möjlighet att hälsa på oss!

Vinfo återkommer framöver och berättar mer om Granqvists vinhus, ett av de största byggprojekten i Tidaholm på åtskilliga år.

BESTÄLLDA SYSTEMVAROR LEVERERAS REDAN NÄSTA DAG

* Alla varor finns inte i de omkring 420 Systembutikerna runt om i Sverige. Men det beställningssystem som Systembolaget infört gör att du kan beställa varor ur ordinarie sortiment och – med vissa undantag – hämta dem redan dagen efter. Varor 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.



Festliga drycker

Bröllop, student, examen, födelsedagar... Sommartid är festtid med god mat och bubblande festdrycker.

Numera finns ett rikt utbud av prisvärda mousserande viner från olika delar av världen – inte bara champagne.

På våren och sommaren finns det många anledningar att fira och ställa till med stor fest för släkt och vänner. Och vad passar då bättre till den lätta sommarmaten än ett fräscht mousserande vin?

– Mousserande vin är ett alldeles utmärkt alternativ både som välkomstdrink och måltidsdryck. Men välj gärna ett vin med mer restsötma till välkomstdrinken och ett torrare till maten, råder **Lennart Granqvist**, VD på Granqvist Vinagentur.

Högklassiga mousserande viner produceras i dag i praktiskt hela världen. Gemensamt för dem är att de genomgått en andra jäsnings i ett slutet kärl. Under den andra jäsningsen löser sig koldioxiden i vinet och bildar den karaktäristiska kolsyran, som bubblar upp när flaskan öppnas.

Jäser en andra gång på flaska

De bästa mousserande vinerna görs enligt *methodé traditionnelle*, den så kallade champagnemetoden, som innebär att vinet får jäsa en andra gång på flaska. För att få bort fällningen som bildas vid jäsningsen står flaskorna lutade snett nedåt eller helt upp och ned. När sedimentet samlats vid korken fryses flaskhalsen och korken avlägsnas tillsammans med isproppen. Kvar blir en ren och klar dryck.

Bland de mousserande vinerna har fortfarande äkta champagne en särställning. Champagne tillverkas i regionen med samma namn och är den enda dryck som får använda den klassiska beteckningen. Champagne indelas i fem klasser, beroende på sötma: Ultra Brut (ingen sötma),



Brut (1–2 procent sötma), Sec (3–5 procent sötma), Demi-sec (5–6 procent sötma) och Doux (11–15 procent sötma).

Trots att försäljningen av champagne ökar stadigt svarar den glansfulla drycken för endast en tiondel av totalproduktionen av mousserande viner.

– Champagne håller fortfarande hög klass, men har fått hård konkurrens av andra tillverkare av mousserande viner runt om i världen, exempelvis Tyskland, Spanien, Italien, Australien, Nya Zeeland och USA, konstaterar Lennart Granqvist.

Dubbelt så mycket tysk sekt

Ett alternativ till äkta champagne är den tyska motsvarigheten sekt. Produktionen av sekt är nästan dubbelt så stor som av champagne, men övervägande delen konsumeras inom landet. Knappt en femtedel av försäljningen går på export.

* Champagne de Pompadour Brut.

Torr champagne från champagnehuset Ellné med anor från 1900-talets början. Rik doft med viss brödotton, relativt lång smak med bra balans och fin mousse. Framställt av druvorna Pinot Noir, Pinot Meunier och Chardonnay. Nr 7395, pris 179 kr.

* Champagne Becker Royal Grand Brut.

Torr champagne från Champagne Becker, som grundades 1871 av den tyske generalen med samma namn. Frisk doft med inslag av citrus och mogna äpplen. Välbalanserad smak med brödig ton och små fina bubblor. Gjord på en blandning av Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. Nr 7693, pris 219 kr. Läs mer om Becker på nästa uppslag.

* **Premiere Sekt.** Halvtorr mousserande vitt vin från tyska Rüdeshheimer Weinkellerei vid Rhen. Fruktig, mineralrik doft och smak. Ett bra, prisvärt alternativ till äkta champagne. Premiere Sekt är en så kallad cuvée, som är gjord av olika druvor från olika distrikt. Nr 87077, pris 59 kr (beställningssortimentet).

Några av världens största producenter av mousserande viner finns i Spanien. De spanska cavavinerna tillverkas också enligt *methodé traditionnelle*, men har en personlig smak och stil. Vinerna är generellt fruktigare och fylligare och inte lika torra och friska som äkta champagne.

– Det finns många bra och prisvärda alternativ för den som vill servera ett pärlande mousserande vin till sommarbuffén, antingen äkta champagne eller ett annat mousserande vin, säger Lennart Granqvist.

För den som vill ha hjälp att välja rätt vin till festen står Granqvist Vinagentur gärna till tjänst med råd och tips.

– Mejla eller faxa menyn till oss så kan vi komma med förslag på lämplig dryck. En bra kombination av mat och dryck gör festen ännu mera lyckad.

TEXT LEO OLSSON/FOTO THOMAS HARYSSON



Nu får alla dricka husets champagne

Champagne Becker har under många år varit vinodlarfamiljen d'Aulans privata huschampagne. Nu har den prisvärda, torra champagnen kommit ut på marknaden och säljs bland annat på Systembolaget.

Släkten d'Aulan har varit verksam i Champagne i norra Frankrike i mer än 250 år. Så det var ingen större överraskning att man inte helt kunde släppa greppet när man sålde sitt välkända champagnehus Piper-Heidsieck i slutet av 1980-talet. För vad dricker man hemma när man har sålt det egna champagnemärket?

Svaret blev Champagne Becker. Redan tidigare hade märket funnits inom familjen som ett halvt om halvt hemligt, privat märke. Sådant som släkt och vänner brukar bjudas på. Snacka om husets vin!

Huset heter Edonia och är familjen d'Aulans vinhus. I företaget, som leds av Patrick d'Aulan, ryms fina viner från hela världen – såväl egna som andras.

Denne energiske småbarnspappa sitter på många stolar och är ständigt på resande fot mellan familjens egendomar i Frankrike, Ungern och Argentina.

Att han hamnade i vinvärlden var mest en slump. Det var jurist han skulle bli men efter sex års studier blev han inkallad till militärtjänsten. Som den humanist han är var han inte så entusiastisk inför detta – men det fanns ett alternativ.

Napa Valley fick ersätta lumpen

Enligt fransk lag har man rätt att byta ut ett års militärtjänstgöring mot två års arbete på ett franskt företag utomlands. Och då kom onkel *Claude Taittinger* väl till pass.

Han hade då nyligen startat Taittingers

filial i Napa Valley i Kalifornien och dit gick färden för den unge juristen. Här lärde han sig hantverket, inte minst druvarna. Han specialstuderade till och med Pinot Noir på University of California-Davis. Tillbaka i Europa var det ingen tvekan om att han ville arbeta med vin. Det blev ett snabbt slut på advokatkarriären redan innan den hade börjat.

Champagne Becker grundades 1871 av en preussisk general som efter det tysk-franska kriget hellre sabrerade champagnekorkar än sköt med kanoner. Vinhuset kom så småningom att ingå i Piper-Heidsieck men familjen d'Aulan behöll rättigheterna till namnet vid försäljningen.

Nu finns Becker ute på marknaden som familjens d'Aulans nya champagnemärke. Här i Sverige har vi fått ett första smakprov med de flaskor som Systembolaget köpte in under förra året.

Champagnen har en frisk doft med inslag av citrus och mogna äpplen. Smaken är välbalanserad med brödig ton och små fina bubblor. Druvsammansättningen är 70 procent Chardonnay, 20 procent Pinot Noir och 10 procent Pinot Meunier.



Patrick d'Aulan med några av sina viner: Från vänster Champagne Becker, Bodegas Alta Vista, Château Sansonnet och Château Dereszla. I bakgrunden vinodlingar tillhörande Château Sansonnet, familjens slott i Bordeaux som genomgår en komplett upprustning.

Familjen d'Aulan äger inga egna druvodlingar i området utan det är pappa *Jacques* som åker runt till de 20-talet odlare som levererar druvorna. Det är bara de bästa områdena i Champagne som gäller och de flesta druvorna kommer från Grand Cru-byarna Avize och Ambonnay.

Stor konst att köpa druvor

Att köpa druvor i Champagne är komplicerat. Det är en stor konst som bygger på personliga relationer och tillit. Priset på druvorna styrs av tillgång och efterfrågan och vissa år är det svårt att få tag på den kvalitet som krävs. Då gäller det att ha gamla inarbetade kontakter!

Själva framställningen av Champagne Becker sker enligt konstens alla regler under sakkunnig ledning av den gamle källarmästaren från Piper-Heidsieck.

Företaget hyr in sig i traktens största

kooperativ i Reims. Men det är bara utrymmet som hyrs, all vinifiering sker separat med egen utrustning. Detta ger Becker möjlighet att kunna expandera i takt med ökad produktion. I dag produceras ungefär 50 000 flaskor årligen och om ett par år är målet att vara uppe vid 100 000. Men större än så vill man inte bli, eftersom Champagne Becker skall vara ett litet prestigemärke.

Patrick d'Aulan berättar entusiastiskt om familjens många pågående projekt, där återställandet av Saint Emilion-slottet Sansonnet är ett av de mest spännande.

Bodegas Alta Vista i Argentina har sju hektar som tillsammans med köpta druvor ger en miljon flaskor årligen och i Ungern är Château Dereszla med fyra hektar en del av återuppbyggnaden av Tokaj-distriktets något skamfilade rykte.

Totalt förfogar familjen över 50 hek-

tar vinodlingar. Champagne Beckers roll i sammanhanget är blygsam. D'Aulans har champagne så det räcker för ganska många familjesammankomster, samtidigt som märket börjar bli allt mer ekonomiskt intressant i takt med att allt fler upptäcker dess kvalitet.

"Först och främst vinodlare"

Att Edonia blev ett stort handelshus i vin bottnar i att familjen d'Aulan 1998 gick in som tredjedelsägare i GAM Audy, som företaget då hette. Efter det att en av ägarna avlidit tog familjen d'Aulan över hela företaget och det markerades då genom namnbytet. Edonia är för övrigt namnet på familjens vingård i Sydafrika.

Företag och affärer i all ära, men som Patrik d'Aulan säger med eftertryck:

– Vi är först och främst vinodlare!

TEXT OCH BILD CLAES LÖFGREN



Gustave Eiffel skapade inte bara ett torn i Paris, han formgav även destilleringspannorna i koppar hos Destillerie Combier (t h).

Likör och absint i världsklass

I hjärtat av Loiredalen har Combier producerat utsökta likörer i mer än 170 år. Här tillverkas också en av världens allra främsta absinter – Jade Nouvelles-Orléans.

Likör är en dryck med gamla traditioner i Loire. I århundraden har frukt- och bärodslarna i den bördiga dalgången i västra Frankrike försett destillerierna med svarta vinbär, körsbär, björnbär, hallon, blåbär, jordgubbar och persikor för tillverkning av olika sorters fruktlikörer.

– Den rika, koncentrerade fruktsmaken är adelsmärket för våra likörer, säger Franck Choisine, VD för Combier.

Combier ligger i Saumur, en ålderdomlig stad som är med på UNESCOs världsarvslista, några mil från Angers. Företaget, som grundades 1834 av Jean-Baptiste Combier och vidareutvecklades av sonen James Combier, är det äldsta existerande destilleriet i området. Trots att det är över 70 år sedan den siste ättlingen i familjen Combier lämnade företaget har recept och kunande bevarats ända fram till i dag.

Numerä ägs Combier av Franck Choisine, som 1994 tillträdde som VD och 2001 köpte ut verksamheten från champagnehuset Bollinger. Under hans ledning har företaget genomgått stora förändringar. Sortimentet har kompletterats med flera högklassiga fruktlikörer, som till exem-

pel **Fruits of the forest** och **Bush peach**, som både belönats med guldmedalj vid internationella eaux-de-vie-mästerskapen i Metz, samt **Pastis d'antan**, en traditionell likör kryddad med stjärnanis.

Försäljningen har tredubblats till cirka 1,5 miljoner euro, varav 70–80 procent kommer från export.

Historiska rötter som livsnerv

De historiska rötterna är något av livsnerv för Combier. En storsäljare är **Triple Sec**, som tillverkas efter det originalrecept som togs fram av Jean-Baptiste Combier för över 150 år sedan.

Likören får sin smak av bittersöta apelsiner från Haiti som lakas ur i alkohol under 24 timmar och sedan destilleras i kopparpannor från början av 1900-talet.

Triple Sec är också en av huvudingredienserna i paradlikören **Royal Combier**. Likören, som klassas som en av Frankrikes förnämsta, består av en väl avvägd blandning av Triple Sec, konjak från konjakshuset Delamain samt Combier Elixir, och är kryddad med aloe, muskot, körvel, kardemumma, kanel och saffran.

På Combiers webbplats (finns även på engelska) hittar du flera spännande recept på drinkar: www.combier.fr.

I samarbete med ledande absintexperter, bland andra amerikanen **Ted Breau**, tillverkar Combier **Jade Nouvelles-Orléans**, ansedd som något av en Rolls-Royce bland absinter. Denna malörtsnaps var mycket omtalad på 1800-talet och uppskattades speciellt i konstnärskretsar.

TEXT LEO OLSSON, PER-OLOF LARSSON

LANSERAS BÅDE I SVERIGE OCH NORGE

* Sex olika produkter från Combier lanseras i Systembolagets beställningssortiment den 16 maj. Pastis d'antan lanseras i Norge den 2 juli. Ytterligare några produkter finns tillgängliga för restauranger – kontakta Granqvist Vinagentur för information.

Royal Combier. Se beskrivning i texten ovan. Nr 70541-02, pris 229 kr.

Triple Sec. Tillverkas enligt originalrecept från 1800-talet. Nr 70175-02, pris 219 kr.

Cassis Blackcurrant. Fruktlikör gjord på svarta vinbär. Nr 70585-02, pris 149 kr.

Framboise Raspberry. Fruktlikör med hallon som bas. Nr 70600-02, pris 159 kr.

Likörer 5-pack (25 cl). Innehåller småflaskor med Royal Combier, Triple Sec, Cassis Blackcurrant, Peach och Fruits of the Forest. Nr 70161-04, pris 175 kr.

Jade Absinth Nouvelles-Orléans. Något av en Rolls-Royce bland absinter (malörtsnaps). Nr 70557-01, pris 899 kr. Utförlig information om Jade Nouvelles-Orléans hittar du på följande webbplatser: www.absintheonline.com, www.absinthe.se.

Pastis d'antan lanseras på Vinmonopolet i Norge. Nr 20797, pris 355,50 NOK.



Chardonnay

Smörig världserövrare med rötter i Mellanöstern

Chardonnay är det senaste årtiondets trenddruva. Vinerna gör succé jorden runt, den är lätt att odla och vinmakarna älskar att arbeta med den. Chardonnay är dessutom den enda tillåtna gröna druvan i Champagne.

Bourgogne i sydöstra Frankrike är det europeiska urhemmet för Chardonnay och de flesta vita bourgogner görs nästan enbart av den fruktiga och energirika druvan. Den är kraftig av naturen och i flera områden, bland annat i Champagne, planteras rankorna extra tätt för att blad-

bildningen ska reduceras. Lövverket på en fritt växande ranka breder annars snabbt ut sig på bekostnad av druvornas storlek och kvalitet.

Ursprunget är inte klarlagt, men såväl syrier som libaneser anser att det var där som druvan först odlades och att korsfarare kan ha tagit med sig sticklingar till Europa. Det odlas en hel del Chardonnay även i Libanon, där druvan går under namnet *Meroué* och vinerna påminner mycket om Bourgogne.

Vinbönderna uppskattar Chardonnay eftersom den är lättodlad, ger stor avkastning och producerar relativt mycket socker, vilket ger viner med högre alkoholhalt än andra druvor.

En av de få nackdelarna är att den knoppas tidigt och därmed blir känslig för frost. Odlarna i Bourgognes granndistrikt Chablis, där Chardonnay också är en av

de viktigaste druvorna, har haft många sömnlösa nätter på senvåren och försommaren när termometern börjat närma sig nollan. Men den till synes udda metoden att med hjälp av sprinklersystem bespruta rankorna med vatten som skapar ett skyddande ishölje på knopparna, fungerar mycket bra. Den gamla metoden med stora kaminer i de frostkänsligaste partierna av odlingarna praktiseras också.

Om odlarna är förtjusta i Chardonnay är förmodligen vinmakarna än mer förtjusta. Det brukar sägas att det är svårt, om än inte omöjligt, att göra dåligt vin av druvan. Vinmakare kan ofta "forma" Chardonnay i olika smak- och kvalitetsriktningar och druvan påverkas tydligt av jordmån och klimat i det område den växer.

Gräddkola, vanilj och våffla

Chardonnay är den gröna druva som passar bäst att lagra på ekfat. Fatlagringen tillför vinet finstämda aromer av gräddkola, rök, vanilj, våffla och rostat bröd.

Den är den enda gröna druvsorten som får odlas i Champagne-distriktet enligt franska vinlagen. Chardonnay står oftast för en tredjedel av druvammansättningen tillsammans med de blå *Pinot Noir* och *Pinot Meunier*. Blancs de Blancs (vit champagne som framställs av gröna druvor) tillverkas uteslutande av Chardonnay.

Druvan är mycket populär i Italien och Spanien och odlas även i vissa områden i Tyskland, där den blev tillåten att plantera efter en justering av vinlagen 1991. I Norditalien framställs många mousserande viner av Chardonnay.

I övrigt finns Chardonnay i de flesta vinländer och är särdeles populär bland annat i Kalifornien, där den är en av de viktigaste druvorna tillsammans med Sauvignon Blanc, samt på Nya Zeeland där den också odlas i stor omfattning.

Utmärkt till fet fisk och ljust kött

Chardonnay klarar lagring i många år, vilket är ovanligt för de flesta andra torra vita viner. En typisk Chardonnay har ofta en alkoholhalt på minst 13 volymprocent och de ekfatlagrade vinerna är lätta att känna igen på sin typiskt smöriga smak, som gör vinet utmärkt att servera till fet fisk, fågel och ljust kött. Skaldjur och Chardonnay är också en bra kombination.

Granqvist Vinagentur har flera Chardonnay-viner på Systembolaget. I april lanserades **Vreugh'vol** från Sydafrika (Nr 4576, pris 80 kr). Sedan tidigare finns **Anakena** (Nr 6065, pris 80 kr), och **TOLVA** (Nr 6067, pris 100 kr) från Chile. Från Nya Zeeland kommer **Trout Valley** (Nr 16014, pris 115 kr). I juni kommer **Kiwi White Chardonnay**, som inte lagrats på ekfat. Chardonnay-viner som lagrats enbart på stältank börjar bli allt mer intressanta. *Utförlig presentation på sidan 21.*

Det finns även några Chardonnay-viner i beställningssortimentet – se sortimentsfoldern.

TEXT P-O LARSSON/FOTO CLAES LÖFGREN

EXKLUSIVT FÖR VINFO-LÄSARE:

Ny chans beställa hem toppviner!

* Här kommer vårens erbjudande till alla Vinfoläsare: Vi reserverar fyra fina viner som du, kanske tillsammans med goda vänner, kan beställa i din ordinarie Systembutik.

Vinerna har hemliga artikelnummer och finns inte med i Systembolagets katalog. Artikelnumren är endast tillgängliga för dig som läser det här numret av Vinfo!

Du måste beställa en hel låda av respektive vin, det går inte att köpa enstaka flaskor. Du betalar när du hämtar vinet i butiken. Räkna med att det tar någon vecka innan leverans sker. Vi reserverar oss för eventuell slutförsäljning.

Domaine de Fontedit Chardonnay 1999

Torrt vitt vin från *Maurel-Vedeau* i Languedoc-Roussillon i Frankrike. Stor utvecklad doft med inslag av äpplen, citrus och ekfat. Lång, härlig smörig smak med inslag av nötter. Passar till rökt och gravad fisk, tyngre fisk- och skaldjursrätter samt lättare kötträtter. Nr 88951-01. **Pris 66 kr/flaska.** *Minimum 12 flaskor.*

Gewurztraminer 2000

Halvtorrt vitt vin från *Cave Vinicole de Kientzheim-Kaysersberg* i Alsace i Frankrike. Blommig, kryddig och aromatisk doft, fruktig och frisk smak med finstämd avslutning. Passar som apéritif, till kryddiga maträtter, asiatiska rätter samt starka ostar. Nr 88950-01. **Pris 79 kr.** *Minimum 12 flaskor.*

Edonia Shiraz 2000

Medelfylligt rött vin från *Hoopenburg Winery* i Stellenbosch i Sydafrika. Finstämd, fruktig och druvtypisk doft med inslag av fatkaraktär. Koncentrerad, fruktig, harmonisk smak med viss kryddighet. Passar bra till vilt, kraftiga kötträtter, starka ostar och grillat. Nr 88509-01. **Pris 99 kr.** *Minimum 6 flaskor.*

Gigondas AOC 1999

Kryddigt och mustigt rött vin från *Les Chais de S:t Hilaire d'Ozilhan* i Rhône i Frankrike. Stor doft med inslag av röda bär, lång och välbalanserad smak med viss kryddighet. Passar bra till kraftiga rätter av nöt och vilt, starka hårdostar samt mustiga pastarätter. Vinet måste dekanteras innan servering. Nr 87867-01. **Pris 125 kr.** *Minimum 6 flaskor.*



Sparris på bryggan



Passa på att njuta av den färska sparrisen under våren och försommaren. **Matthias Lagerqvist**, restaurangchef på Idas Brygga i Karlsborg, tipsar om två enkla och lättlagade förrätter – en med vit och en med grön sparris.

Idas Brygga ligger i ett gammalt kanalmagasin alldeles vid inloppet till Göta Kanal i Karlsborg. Ända sedan verksamheten drogs igång 1997 har ambitionerna varit högt ställda och i dag kan Idas Brygga bland annat ståta med en plats i restaurangguiden Sveriges Bästa Bord. Miljön är enkel och rustik, med drag av gammal fiskebod, och menyn varierar med årstiden.

– Hög kvalitet på råvarorna är A och O, oavsett om det handlar om nyfångad vätternröding eller färsk sparris, betonar Matthias Lagerqvist, med förflutet som restaurangansvarig på Måltidens Hus i Grythyttan och skolad av legendariske Carl Jan Granqvist.



Under våren och försommaren är färsk sparris ett givet inslag på matsedeln hos Idas Brygga. Matthias Lagerqvist använder gärna den spröda sparrisen som huvudingrediens i förrätter eller som tillbehör till varmrätter.

– Det bästa med sparris är att det är en så enkel och mångsidig grönsak. Den är lika god med en smörklick och lite flingsalt som ingrediens i olika anrättningar, säger han.

Här är två av Matthias Lagerqvists favoritrecept med sparris (för 4 personer):

GRÖN SPARRIS MED PARMESAN

16 gröna sparrisar, 1 hg parmesanost, 4 msk pinjenötter, 1 dl balsamvinäger, 0,5 dl sirap, gourmetsalt, nymalen peppar

TILLAGNING: Koka balsamvinägern tills hälften återstår. Häll i sirapen och koka ihop till en "simmig" konsistens eller tills blandningen uppnått en temperatur på 115–120 grader. Låt svalna. Rosta pinjenötterna i stekpanna med lite olivolja och gourmetsalt. Den gröna sparrisen behöver inte skalas, men kan gärna snoppas



VÅRENS FÖRSTA LÄCKRA PRIMÖR

* Sparris är först i raden av läckra vår-primörer. I början av maj, före färskpotatisen och jordgubbarna, är det premiär för den färska tyska vita sparrisen som anses vara i världsklass.

– Smaken är fantastisk. Den som en gång njutit Schwetzingers Meisterschuss, sparrisens Rolls Royce, har insett att den inte har något gemensamt med vanlig trist sparris på burk, säger **Hansuno Krisch**, initiativtagare till Sparrisfestivalen, som i år anordnas för sjätte året.

I Tyskland uppmärksammas sparrisen på de flesta restauranger och tack vare Sparrisfestivalen har även de svenska restauranggästerna i allt högre utsträckning fått smak för den läckra och nyttiga delikatessen.

Ett tjugotal restauranger, företrädesvis i stockholmsområdet, deltar i årets festival som äger rum den 5–27 maj. På restaurangerna serveras, förutom sparris av bästa sort, även ett urval högklassiga tyska viner, bland annat från Granqvist Vinagentur.

– Förra året kom det verkliga genombrottet för sparrisen i Sverige, det visar inte minst den stora uppmärksamheten i media, säger Hansuno Krisch. Genom att restaurangerna serverar sparris och viner av högsta kvalitet är förhoppningen att ännu fler svenskar får upp ögonen för denna delikatess.

I Sverige har många tidigare trott att sparris och vin inte går att kombinera, men det har varit en missuppfattning.

Sparris och vin är en fantastisk kombination. Bäst passar lite fylliga torra eller halvtorra vita viner från Tyskland, alltså viner med samma ursprung som sparrisen. Lättare viner från Alsace passar också utmärkt till sparris.

Närmare information om Sparrisfestivalen på www.sparrisfestivalen.nu. Du som vill veta mer om sparris hittar mycket läsvärt på www.sparris.se. Webbplatsen tillhör Österlensparris, en av Sveriges få sparrisodlare.

i ändarna. Koka sparrisen "al dente" (1–2 minuter) i saltat vatten. Arrangera sparris, rucola och rostade pinjenötter på tallriken. Ringla över balsamsirapen. Dra ett varv med pepparkvarnen.

VIT SPARRIS MED PARMASKINKA

16 vita sparrisar, 250 g osaltat smör, 2 schalottenlökar, 1 dl vatten, 1 msk vitvinsvinäger, 20 g färsk basilika, 12 skivor parmaskinka, salt och peppar

TILLAGNING: Skala sparrisen med potatisskalare. Koka den "al dente" (2–6 minuter) i saltat vatten. Finhacka schalottenlöken och fräs den försiktigt med smör. Tillsätt vinäger, vatten och malen peppar. Koka tills hälften återstår. Ställ av plattan. Klicka ner smöret i reduktio-

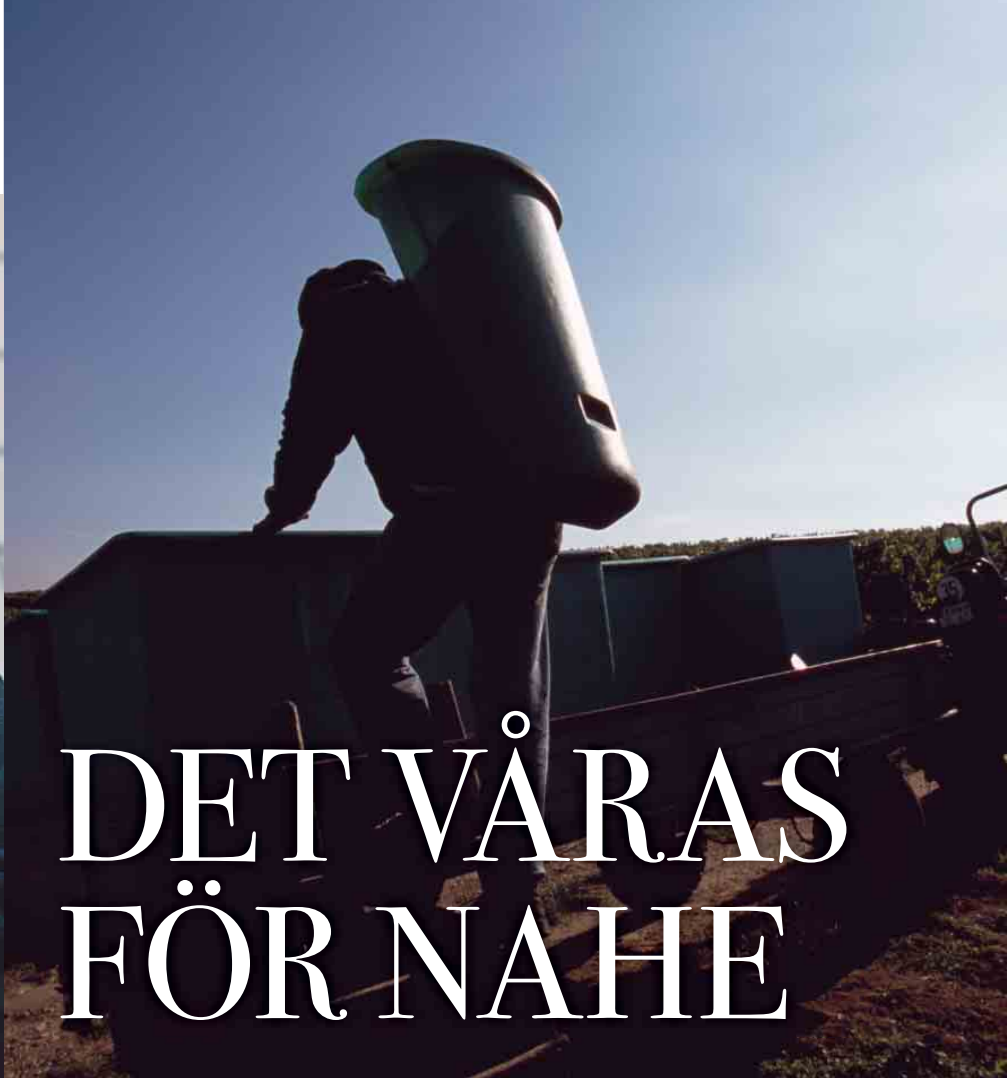
nen och vispa kraftigt eller kör i glassmixer. Smaksätt med strimlad basilika, salt och peppar. Arrangera sparris, parmaskinka och smörsås på tallriken. Garnera med basilikablåd.

TEXT LEO OLSSON/FOTO KARINA NOORK

Vin som passar till sparris

* Halvtorra och torra vita viner passar bra till sparris. Exempelvis **Forster Mariengarten Riesling** (Nr 5844) och **Kloster Eberbach Riesling** (Nr 5810 eller 6257). Viner från Franken i Tyskland är säkra sparrisviner, till exempel **Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau** (Nr 85871-04 i beställningssortimentet). **Baden Pinot Blanc** (Nr 6165) och **Pinot Blanc Reserve** (Nr 2418) från Alsace är också utmärkta, liksom moselvinet **Riesling Dry Slate Soil** (Nr 7201). Priser, se sortimentsfoldern härintill.





DET VÅRAS FÖR NAHE

Anette Kappes är en av de många små odlare som åter sätter Nahe på vinernas kvalitetslista. Druvskörd i kvällssol i höstas (stora bilden).

Efter att ha i många år haft dåligt rykte på grund av mediokra viner och överproduktion våras det för vinregionen Nahe i Tyskland. Många små odlare bidrar till ökad vinkvalitet.

Annette Kappes ser förnöjt på när hennes nyskördade Silvaner-druvor töms ner i Nahe-Winzer's mottagningsanläggning. Den stora skruven för druvorna framåt och sedan pumpas de in i den pneumatiska pressen. Vi är i Langenlonsheim där kooperativet Nahe-Winzer har en av sina två anläggningar. Den andra ligger i Monzingen ett par mil härifrån.

Anette och Thomas Kappes är typiska medlemmar i kooperativet. De har tre hektar vinodlingar och lämnar ifrån sig huvuddelen av druvorna till Nahe-Winzer. En del druvor behåller de för att göra eget vin. Vinodlingen är inte någon heltidssyssla utan ger lite extrainkomster.

Inne i vinanläggningen tar nu vinmakaren Karl-Heinz Poss över. Kellermeister, som han tituleras, har ansvaret för att druvmusten pressas så skonsamt som möjligt. Därefter transporteras musten vidare till huvudanläggningen i Bernkastel-Kues, där den slutliga vinifieringen och buteljeringen sker.

Utanför på gatan i Langenlonsheim står vinbönderna på rad med sina traktorer och väntar otåligt på att få väga in. Skörden är i full gång för de flesta och tempot är högt. Många hyr in den lokala skördemaskinen som arbetar efter ett mycket noggrant utarbetat schema och nåde den som missar sin uppgjorda tid! Andra vinbönder tar hjälp av familj och grannar för att skörda druvorna för hand, men det blir mer och mer sällsynt.

Kooperativet Nahe-Winzer startades 1935 och hade som mest cirka 850 medlemmar. Tillsammans förfogade de över 1 000 hektar vinodlingar. Sedan år 2000 är Nahe-Winzer en del av det stora kooperativet Moselland, som med sina resurser garanterar kvaliteten för produkterna.

Skonsamt jordbruk är receptet

Filosofin är skonsamt jordbruk och total kontroll i vingården. Kooperativet har tre heltidsanställda konsulenter som åker runt bland vinbönderna och ger goda råd. Tanken är att välskötta vingårdar ger bra druvor, något som även skall kännas i medlemmarnas plånböcker. När Nahe-Winzer upphörde valde ungefär 150 medlemmar att följa med till Moselland. I dag har antalet stigit till över 200 som förfogar över ungefär 300 hektar. Detta ger



2,5 miljoner flaskor som förutom i Tyskland främst säljs till de skandinaviska länderna, Holland och England. Även Asien blir en allt mer intressant marknad.

Nahe är ett litet vindistrikt med stort rykte. Som brukligt i Tyskland är området döpt efter floden Nahe som löper i väst-östlig riktning och mynnar ut i Rhen. Förr i tiden var vinerna lika eftertraktade som de bästa vinerna från Mosel och Rheingau men området fick en svacka på grund av överproduktion och mediokra viner. Nu har Nahe fått en ny renässans med en mängd små odlare, som liksom familjen Kappes har vinodlingen som bisyssla, samt några större välkända producenter.

Nahes 4 500 hektar är främst planterade med Riesling och Müller-Thurgau men Silvaner, Kerner, Scheurebe samt de två Burgundersorterna förekommer. En aning rött vin görs också och då är det oftast Spätburgunder man har planterat.

Martin Heinrichs är ansvarig för Nahevinerna på Moselland och visar stolt upp den nya förpackningen man har tagit fram för Dr Faust-serien. Det är de vinerna som vi är mest bekanta med i Sverige. På Systembolaget finns Dr Faust Rivaner i det ordinarie sortimentet (Nr 5923, pris 63 kronor).

TEXT OCH BILD CLAES LÖFGREN



Nya smaker med Västerbottensost®

Svenska hårdostar håller världsklass. En av de främsta är Västerbottensost, som nu också börjar synas på allt fler ostbrickor på restaurangerna. Restauranghögskolan i Umeå har tillsammans med Restaurangakademien tagit fram nya, smakrika recept med Västerbottensost. Här är två av dem, fler hittar du på www.vasterbottensost.com. Granqvist Vinagentur väljer dryckerna – tre vita viner och en Calvados.



Västerbottensost med äppelchutney

Skala äpplena och skär dem i 0,5 cm kuber. Koka ihop socker, vatten och citronsaft. Tillsätt äpplena och koka i 5 minuter. Tillsätt calvados och sjud tills äpplena är genomskinliga. I kontrast till den milda chutneyn får osten visa sin styrka.

300 g	Granny Smith-äpplen
1 dl	socker
2 dl	vatten
0,5 dl	citronsaft
2 msk	calvados

Calvados Domaine de la Vectiere

Vad passar bättre till Västerbottensost med äppelchutney än ett glas Calvados, det berömda franska äppelbrännvinet. Nr 269-02, pris 242 kr på Systembolaget.

Forster Mariengarten Riesling 2004

Ett halvtorr vitt tyskt vin passar också utmärkt. Det här har en frisk doft av mandel och citrus, aromatisk smak med ton av mandel och fläder. Nr 5844, pris 63 kr.



Västerbottensost med hjortronchutney

Koka ihop hjortron med ättika, socker, salt, limejuice och skal. Låt koka till en sirapsliknande konsistens. Blötlägg gelatinet och tillsätt det under omrörning. Rör i hackad koriander när chutneyn kallnat. Hjortron och Västerbottensost, två norrländska delikatesser på samma tallrik!

250 g	hjortron
1 msk	ättika 10%
4 msk	socker
1 msk	salt
Skal och saft från en	lime
1 blad	gelatin
0,5 msk	hackad koriander

Château Haut-Bergeron 2003

Sött vitt vin från Graves, granndistrikt till Sauternes. Det har stor doft av persika, sommarfrukt och honung. Nr 4222-02, pris 71 kr.

Château Fontebride 2002

Sött vitt vin från Sauternes. Stor doft och smak med inslag av honung, aprikos och torkad frukt. Nr 4113, pris 209 kr.

Svenska snapsar från skål till glas

Den svenska snapsen har en månghundraårig historia. Brännvinet intogs ursprungligen med sked och det var först i mitten av artonhundratalet som de typiska spetsglasen blev vanliga i de svenska hemmen.

Sedan 1400-talet har vi druckit brännvin i Sverige. Brännvinet, eller *aqua vitae*, livets vatten, som det också kallades, utnyttjades först i medicinskt syfte för att kurerera allehanda krämpor – allt från huvudvärk till alkoholism (!).

– Brännvin var en dyr och exklusiv dryck som endast var förunnad överklassen, säger *Eva Lenneman*, intendent på Vin och Sprithistoriska Museet i Stockholm.

Men även smaken var annorlunda mot i dag. Det var först på 1700-talet som man lärde sig rena brännvinet. Innan dess fick drycken kryddas med olika örter och medicinalväxter för att bli drickbar, en tradition som fortfarande lever kvar.

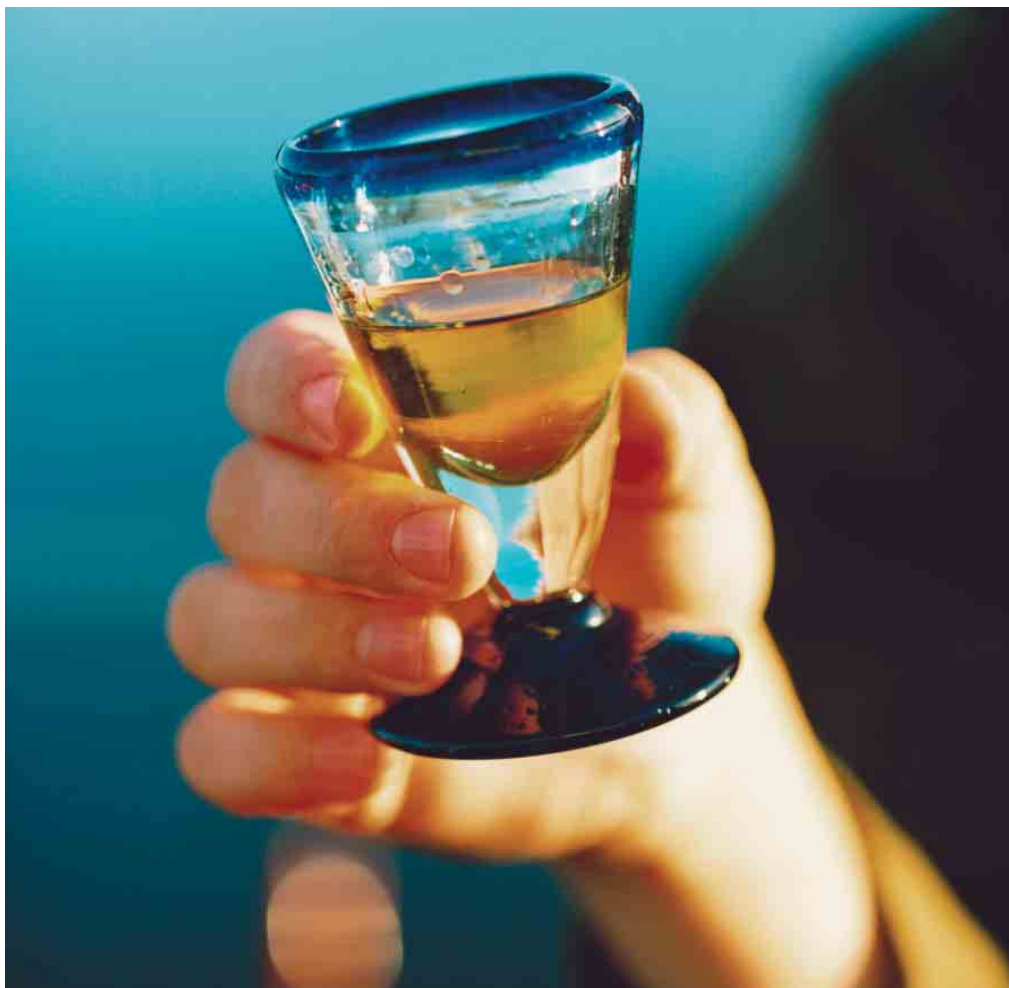
I takt med att destilleringskonsten utvecklades blev brännvinet en allt mer populär dryck och överkomlig för gemene man. 1890 var genomsnittskonsumtionen per invånare över 15 år cirka 13 liter brännvin (40-procentigt), visar statistik från Folkhälsoinstitutet.

Stora skålar och supskedar

Ursprungligen serverades det nordiska brännvinet ur en stor skål, som gick laget runt. Gästerna tog för sig med stora flatbottnade skedar, så kallade supskedar, av ben eller silver och sörplade i sig drycken. På 1600-talet introducerades dagens skålsed genom att var och en fick sin egen skål eller bägere att dricka ur.

De första specialtillverkade glasen för brännvin hade formen av koppar och kallades följaktligen supkoppar eller tumlare. Men från mitten av 1800-talet började de små koniska glasen, spetsglasen, att bli allt vanligare i de svenska hemmen.

– De första spetsglasen var ofta deko-



Vid mitten av 1800-talet började de små snapsglasen bli allt vanligare i de svenska hemmen.

rerade med mönster, initialer och texter. Men det enkla, raka utförandet är en stil som överlevt ända fram till i dag, konstaterar *Eva Lenneman*.

Brännvinet förvarades i olika typer av laggbärl och serverades ur karaff, åtminstone i borgerliga kretsar. Många av karafferna hade formen av djur, vilket i folkmun gav upphov till uttryck som fyllhundar och fyllesvin.

Varifrån kommer då ordet snaps? Uttrycket har använts ända sedan slutet av 1700-talet och härstammar från tyskans *schnaps* som kan betyda antingen snabb, hastig eller slurk, munfull – alltså en sammanfattande beskrivning av hur brännvin brukar drickas.

SNAPSVISAN LIKA GAMMAL SOM SNAPSEN

* Snapsvisorna är också en tradition med uråldriga anor. Redan på medeltiden sjöngs så kallade minnesvisor på bland annat gillen och bröllop. De snapsvisor som vi sjunger i dag har dock i de flesta fall skapats under 1900-talet. Sedan 1992 har Vin och Sprithistoriska Museet dokumenterat de svenska dryckesvisorna och har i dag en databas med cirka 10 000 visor. För den som vill läsa mer om snapsvisans historia rekommenderas **Christina Mattsons** böcker "Helan går" och "Från Helan till lilla Manasse".



6 klassiska snapsar från Granqvist

Snaps är för många ett självklart inslag på ett klassiskt midsommarbord. Och ska det vara traditionsenligt ska det förstås vara ett kryddat brännvin med smak från den svenska floran.

Det viktigaste med att dricka snaps är smakupplevelsen – inte mängden. Ett spetsglas med ett par centiliter är tillräckligt för att smaken ska framträda, säger *Lennart Granqvist*, VD på Granqvist Vinagentur.

Största delen av all snaps konsumeras i samband med de stora helgerna jul, påsk och midsommar. Till skillnad från de ”digestif” som tyskar, fransmän och italienare dricker efter maten dricker vi i Norden snaps till maten i kombination med andra måltidsdrycker som öl och bordsvatten.

Många förvarar sitt kryddade brännvin i frysen. Men att servera snapsen ”frys-skåpskall” är ingenting som *Lennart Granqvist* rekommenderar.

– Smaken på det kryddade brännvinet kommer bäst till sin rätt vid en temperatur på 6–8 grader. Men experimentera gärna. Pröva till exempel att servera snap-

sen med en temperatur på 16–18 grader, som drink till kaffet eller desserten.

Granqvist Vinagentur har hittills lanserat sex snapsar, av vilka en finns i Systembolagets ordinarie sortiment och fem i beställningssortimentet. Samtliga är klassiskt kryddade enligt svenska recept och produceras av två brännerier i södra Tyskland.

Hur kommer det sig att tyska brännerier producerar något så ursvenskt som svensk snaps?

– Det är svårt att hitta några brännerier i Sverige som är villiga att tillverka våra snapsar. Därför fick vi söka oss till Tyskland, som erbjuder ett antal mycket duktiga företag i branschen, säger *Lennart Granqvist*, som har för avsikt att utöka sortimentet med åtminstone ett par snapssorter till.

– Det är möjligt att vi kommer att använda några av de recept som vi fick in till vår snapstävling i Vinfo i höstas. Förhoppningen är att kunna lansera en box med åtta olika sorters snaps i miniflaskor inom ett eller ett par år.

TEXTER LEO OLSSON

FOTO THOMAS HARRYSSON OCH JOHNÉR

...SOM DU KÖPER PÅ SYSTEMBOLAGET

* Av Granqvists sex snapsar finns fem i beställningssortimentet. **Västkustsnaps** (Nr 293-02, pris 189 kr) finns i det ordinarie sortimentet och bör finnas hemma i de flesta Systembutiker. Den är kryddad med torkade nypon, slånbar och björnbär.

Fäbods snaps är kryddad med anis, fänkål och honung (Nr 70115-02, pris 229 kr).

Västgötasnaps är kryddad med körsbär och vita vinbär (Nr 80004-02, pris 199 kr).

Smålandssnapsen smakar timjan, fläder, fänkål och anis (Nr 70121-02, pris 199 kr).

Annebergs Korn Brännvin är ett klassiskt kornbrännvin från Västergötland (Nr 80138-02, pris 211 kr). **Hirkum Pirkum** är kryddad med honung och sherry samt knoppar av Johannesört. (Nr 70037-02, pris 229 kr).



Domaine du Consul Vielles Vignes

Varunummer: 4578-01.

Vintyp: Rött vin, fruktigt och smakrikt.

Pris: 89 kronor. **Säljstart:** 1 april.

Land: Frankrike. **Årgång:** 2003.

Område: Costières de Nimes.

Druvor: Syrah och Grenache.

Producent: Maurel-Vedeau.

Fyllighet ● **Strävhet** ● **Fruktsyra** ●

* Vinet 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 att dricka till stekt och grillat kött, stekt fisk, pastarätter samt välagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare cirka tre år.

Bakom *Maurel-Vedeau* står de erfarna vinmakarna Philippe Maurel och Stephan Vedeau som drog igång sin verksamhet 1992. Deras egna vinodlingar blev snabbt för små och i dag samarbetar de med ett trettiotal andra odlare i trakterna mellan Nimes och Carcassonne. Herrar Maurel och Vedeau arbetar mycket målmedvetet med att ständigt höja kvaliteten på sina viner enligt noga genomtänkta brukar-, skörde- och vinifieringsmetoder.

Costières de Nimes är ett deldistrikt i det vidsträckt och karga Languedoc-Roussillon, som gränsar till Spanien.



Trittenheimer Apotheke Spätlese Gutsriesling Dry

Varunummer: 4574-01.

Vintyp: Vitt torrt, friskt och fruktigt.

Pris: 109 kronor. **Säljstart:** 1 april.

Land: Tyskland. **Årgång:** 2003.

Område: Mosel-Saar-Ruwer (Mittelmosel).

Druva: Riesling.

Producent: Milz Laurentiushof.

Fyllighet ● **Sötma** ● **Fruktsyra** ●

* Vinet, som har gul färg med gröna nyanser, har en stor doft med inslag av exotiska frukter och aprikos. Lång och finstämd smak, bra balans mellan sötma och syra. Passar utmärkt till sparris, fisk- och skaldjursrätter, lättare köträtter, vitmögelse, sallader samt som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras ytterligare minst fyra år.

Milz Laurentiushof, med anor från år 1520, finns med på topplistan över Tysklands 100 bästa vinproducenter. Druvningarna omfattar 6 hektar, varav 5,8 hektar är Riesling och resten Weissburgunder. Vinerna, som får jäsa med naturlig jäst i ståltankar och traditionella träfat, är i världsklass och hyllas ofta i vintidskrifter som *Decanter*, *Gault Millau* och *Wine Spectator*.

Druvorna till just detta vin kommer från odlingen Apotheke utanför Trittenheim, en av många idylliska orter i Moseldalen. Trittenheim tillhör området Mittelmosel (mellersta Mosel), där välkända Bernkastel-Kues är centralort.



Vreugh'vol Chardonnay

Varunummer: 4576-01.

Vintyp: Vitt torrt, fylligt och smakrikt.

Pris: 80 kronor. **Säljstart:** 1 april.

Land: Sydafrika. **Årgång:** 2004.

Område: Western Cape.

Druva: Chardonnay.

Producent: Excelsior Estate.

Fyllighet ● **Sötma** ● **Fruktsyra** ●

* Ljusgul färg med gröna inslag, fruktigt doft med inslag av tropisk frukt, äpplen och lime. Frisk och fruktig smak med inslag av citrus och vinbärsblad. Passar bra att dricka till fisk- och skaldjursrätter, kalvkött, kyckling samt sallader. Serveringstemperatur: 10–12 grader. Vinet kan lagras ytterligare cirka tre år.

Excelsior Estate ligger i Robertson Valley, cirka 15 mil nordost om Kapstaden. Området påminner mer om ett ökenområde än ett vinområde och druvorna plockas ofta nattetid på grund av den pressande hetten. Men faktum är att här produceras några av de bästa vinerna i Sydafrika.

Förr var dock Sydafrika mest känt för sina starkviner av portvins- och sherrytyp men i dag görs i stort sett alla typer av viner, de flesta i absolut toppklass.

Just det här vinet är utvalt av *Baarsma's Dranken*, Granqvists leverantör i Holland som har goda kontakter i Sydafrika.

Läs mer om Chardonnay på sidan 10.



Riesling QbA trocken Winzerverein Deidesheim

Varunummer: 99232-01 (Literflaska).

Vintyp: Vitt torrt, druvigt och blommigt.

Pris: 69 kronor. **Säljstart:** 2 maj.

Land: Tyskland. **Årgång:** 2004.

Område: Pfalz (Mittelhardt).

Druva: Riesling.

Producent: Winzerverein Deidesheim.

Fyllighet ● **Sötma** ● **Fruktsyra** ●

* Ljusgul färg, stor och frisk doft med inslag av mineral och exotiska frukter. Rund och mjuk smak med frisk mineralton. Passar utmärkt att dricka till sommarsallader, kalv- och fläskkött, pasta, fisk och skaldjur samt buffé. Serverings-temperatur: 12–14 grader.

Winzerverein Deidesheim, som grundades redan 1898, är det äldsta vinkooperativet i vinregionen Pfalz i sydvästra Tyskland. Kooperativet har sedan mer än 20 år levererat en mängd viner av högsta kvalitet till Systembolaget. Det mest bekanta är Forster Mariengarten Riesling (Nr 5844), en av bolagets storsäljare. I mitten av 1990-talet förädrades Winzerverein utmärkelsen "Gyllene Glaset" av tidningen Allt om Mat.

Rieslingdruvorna till detta vin hämtas från de vackert belägna vinodlingarna på sluttningarna nedanför Haardtbergen, strax utanför Deidesheim. Odlingarna, där Riesling för övrigt är den vanligaste druvan, ägs och drivs av de omkring 500 medlemmarna i kooperativet.



Mosel Tafelwein Riesling och Pinot Blanc

Varunummer: 99341-01.

Vintyp: Vitt torrt, druvigt och blommigt.

Pris: 115 kronor. **Säljstart:** 7 juni.

Land: Tyskland. **Årgång:** 2004.

Område: Mosel-Saar-Ruwer (Mittelmosel).

Druvor: Riesling och Pinot Blanc.

Producent: Weingut Hubertus Clüsserath.

Fyllighet ● **Sötma** ● **Fruktsyra** ●

* Vinet, som har gul färg med gröna inslag, har en stor och rik doft med inslag av exotiska frukter samt ton av ylle. Lång, finstämd och välbalanserad smak med liten restsötma. Passar bra till fisk- och skaldjursrätter, lättare köttätter, vitmögelse, sallader samt som apéritif. Serveringstemperatur: 8–10 grader. Kan lagras i ytterligare cirka fyra år.

Weingut Hubertus Clüsserath är en liten vinproducent i Trittenheim i mellersta delen av Moseldalen. Vinodlingarna, som omfattar fem hektar, har varit i familjens ägo sedan år 1780 och ligger på mycket branta sydsluttningar ned mot Mosel.

Det här vinet är framställt på Riesling och Pinot Blanc av allra högsta kvalitet (Auslese med 90 respektive 100 grader Oechsle). Det är en ovanlig blandning av druvor och vinet har därför fått beteckningen Tafelwein, det vill säga bordsvin. Men bakom det blygsamma namnet döljer sig ett vin i superklass. Drick och njut!



Barolo DOCG Cru' La Serra

Varunummer: 99315-01.

Vintyp: Rött, fylligt, stramt och nyanserat.

Pris: 199 kronor. **Säljstart:** 7 juni.

Land: Italien. **Årgång:** 2000.

Område: Piemonte (Barolo).

Druva: Nebbiolo.

Producent: Agriviticola Gianni Voerzio.

Fyllighet ● **Strävhet** ● **Fruktsyra** ●

* Vinet har en mörkt röd färg, nyanserad doft med inslag av rosor, hallon, tobak och choklad. Lång och finstämd smak med inslag av hallon och torkad frukt. Passar till kraftiga köttätter, vilt, pasta med kraftiga såser, lagrade hårdostar och mörk kvalitetschoklad med hög kakaohalt. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras i ytterligare cirka 20 år.

Agriviticola Gianni Voerzio hör hemma i den lilla vinbyn La Morra, sydväst om huvudorten Alba i regionen Piemonte i nordvästra Italien. Vingården, som drivs av samma familj sedan århundraden, har några av de allra bästa odlingslägena i hela området. Förutom Nebbiolo – i det här fallet av klonen Michet – framställs viner av de blå druvorna Barbera, Dolchetto och Fresa. De vita vinerna framställs av Moscato Bianco och Arneis.

Voerzio exporterar sina viner över hela världen. De smakfullt formgivna etiketterna framställs i samarbete med konstnären Gianni Gallo.



Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos

Varunummer: 99292-02.

Vintyp: Vitt, sött.

Pris: 169 kronor. **Säljstart:** 7 juni.

Land: Ungern. **Årgång:** 2000.

Område: Tokaj.

Druvor: 65 % Furmint och 35 % Hárslevelü.

Producent: Edonia/Château Dereszla.

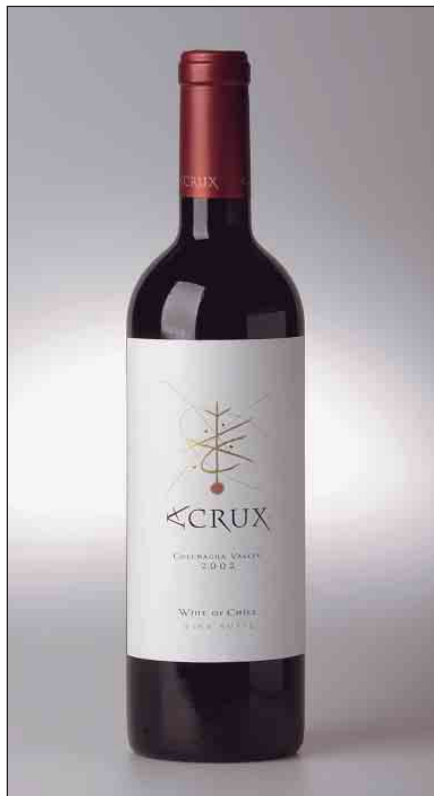
Fyllighet ● **Sötma** ● **Fruktsyra** ●

* Vinet har en fin färg med bärnstenston, mycket frisk doft med inslag av aprikos, mandel och honung. Frisk och balanserad smak med stor komplexitet. Passar bra till frukt, gäslever, patéer, blå- och grönmögelost, söta desserter av olika slag. Serveringstemperatur: 8–10 grader. Kan lagras i ytterligare cirka 20 år.

Château Dereszla har fått ett rejält lyft tack vare utländskt kapital och kompetens. Den vackert belägna vingården drivs sedan fem år av vingrossisten Edonia i Bordeaux i Frankrike, som nyss avslutat en genomgripande modernisering.

Redan på 1600-talet inleddes tillverkningen av de så kallade aszú-vinerna och Tokaj var därmed det första vin som gjordes av druvor som angripits av botrytis, det vill säga ädelröta.

Just det här vinet är enligt en samlad kritikerkår ett av de allra bästa Tokajviner som någonsin gjorts! Det har fått inte mindre än 95 poäng av 100 möjliga i den amerikanske vingurun Robert M. Parkers nyhetsbrev The Wine Advocate.



Vina Sutil Acrux

Varunummer: 99420-01.

Vintyp: Rött, fylligt, fruktigt och smakrikt.

Pris: 156 kronor. **Säljstart:** 1 augusti.

Land: Chile. **Årgång:** 2002.

Område: Colchagua Valley.

Druvor: Cabernet Sauvignon med flera.

Producent: TopWine.

Fyllighet ● **Strävhet** ● **Fruktsyra** ●

* Rubinröd färg med mörka inslag, stor och finstämd doft med ton av röda bär, choklad och örter. Rund, mjuk och välbalanserad smak med harmonisk avslutning. Passar till stekt och grillat kött av nöt och lamm, lagrade hårdostar, pasta samt kalla bufféer. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras i ytterligare cirka 10 år.

TopWine, som grundades i mitten av 1970-talet av Maximilian Errazuriz, ligger i Colchagua-dalen några timmars bilresa söder om Santiago de Chile. Med sitt läge mellan bergskedjorna Anderna och Kustkordilleran, några mil från Stilla Havskusten, har regionen de mest idealiska förutsättningarna för vinodling med ett medelhavsliknande klimat och fyra klart definierade årstider.

Acrux, som fått sitt namn efter den starkaste stjärnan i stjärnbilden Södra korset, är den senaste vinkreationen. Druvkompositionen är 80 procent Cabernet Sauvignon, 10 procent Cabernet Franc, 5 procent Carmenere samt 5 procent Syrah.



Kiwi White Chardonnay

Varunummer: 99488-01.

Vintyp: Vitt torrt, friskt och fruktigt.

Pris: 89 kronor. **Säljstart:** 1 augusti.

Land: Nya Zeeland. **Årgång:** 2004.

Område: South Island (Nelson).

Druva: Chardonnay.

Producent: Kahurangi Estate.

Fyllighet ● **Sötma** ● **Fruktsyra** ●

* Vinet har ljusgul färg med grönt inslag. Frisk doft med inslag av citrus, fläder, grönt äpple och krusbär. Torr, ung, frisk och fruktig smak med krispighet. Passar bra att dricka som apéritif, till fisk- och skaldjursrätter, sallader samt getost. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Kan lagras ytterligare cirka fem år.

Kahurangi Estate, som grundades i början av 1970-talet, är en liten vinproducent i Nelson på Sydöns norra kust. Vinodlingarna omfattar cirka 26 hektar och utöver Chardonnay odlas druvor som Riesling, Gewürztraminer och Pinot Noir.

Nya Zeelands vinhistoria tog sin början 1819, då missionären Samuel Marsden planterade den första vinrankan. Det var dock inte förrän 1868 som odlingar för kommersiellt bruk startade. Under de senaste decennierna har utvecklingen gått snabbt och landet har kommit att blivit en viktig leverantör av kvalitetsviner. Nelson är ett av de snabbast växande vindistrikten. Odlingarna omfattar cirka 300 hektar med mestadels gröna druvor.



Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso

Varunummer: 99461-01.

Vintyp: Rött, fylligt, kryddigt och mustigt.

Pris: 99 kronor. **Säljstart:** 1 augusti.

Land: Italien. **Årgång:** 2002.

Område: Veneto (Valpolicella).

Druvor: Corvina, Rondinella, Molinara.

Producent: Azienda Agricola I. Scriani.

Fyllighet ● **Strävhet** ● **Fruktsyra** ●

* Vinet har mörkröd färg, stor doft med inslag av fat, russin, tobak, mörka bär och körsbär. Utvecklade och kryddiga smaker med inslag av fat och örter. Passar till grillat och stekt kött, lagrade hårdostar, mustiga sallader och kryddade pastarätter. Serveringstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare cirka tio år.

Azienda Agricola I. Scriani är ett litet familjeföretag i hjärtat av området Valpolicella i vinregionen Veneto, belägen mellan Verona och Gardasjön i norra Italien.

Druvorna i detta vin är de klassiska i Valpolicella – 65 procent Corvina, 30 procent Rondinella samt 5 procent Molinara. De plockades för hand under de första tio dagarna i oktober 2002 i vinodlingarna i Mandolari och Bosco. Vingårdarna ligger utmed extremt soliga sluttningar på mellan 200 och 350 meters höjd över havet.

Ripasso betyder att vinet under några veckor jäst tillsammans med druvrester från tillverkningen av Amarone, det kraftiga röda vinet som framställs av druvor som lufttorkas innan pressning.

Rätt temperatur ger större vinupplevelse

* Glöm inte att förbereda serveringen av vinet en stund innan det ska avnjutas. Med rätt förberedelser blir upplevelsen av ett gott vin ännu större.

Bland det viktigaste att tänka på är temperaturen på vinet. Tidigare var uppfattningen att vita viner skulle serveras avkylda och röda viner rumstempererade. Men det är få vita viner som kommer till sin rätt kylskåpskalla. Rumstemperaturen är också alldeles för hög för att göra ett gott rödvin rättvisa.

– Förvara gärna det vita vinet i kylskåp, men ställ fram det 30–60 minuter före servering. Gör tvärtom med det röda vinet – förvara det i rumstemperatur och ställ in det i kylan en stund före servering, säger Lennart Granqvist, VD på Granqvist Vinagentur.

Rekommenderad temperatur för de flesta vita viner är omkring tio grader och för de flesta röda viner gäller 18 grader. Lättare röda viner kan serveras ett par grader kallare.

Men tänk på att temperaturen stiger

snabbare i glaset än i flaskan, särskilt på sommaren. Därför kan vinet med fördel serveras något kallare än de rekommenderade temperaturerna.

Syret är en annan viktig faktor för att frigöra doft- och smakämnen i vinet. Många viner, särskilt unga, fylliga rödviner, mår därför bra av att luftas före serveringen.

– Alla viner blir inte bättre av att luftas, men inget vin blir heller sämre av det. Ha därför som vana att alltid lufta vinet, menar Lennart Granqvist.

Däremot räcker det inte att låta flaskan stå öppnad någon timma innan vinet hålls upp. Lufta vinet genom att hålla över det på karaff 30–45 minuter före servering. Om man vill visa gästerna vilket vin som serveras kan man, om man så vill, därefter hålla tillbaka vinet på flaskan.

För att ge plats för doft och smak är det viktigt att glaset inte fylls för fulla. En tredjedel räcker för att det ska finnas utrymme för aromen att utvecklas.



Små pannor ger bäst whisky

* Destilleriet i den lilla byn Drumguish i Speyside i högländerna är ett av de minsta i Skottland. Årsproduktionen är endast 550 000 liter. Småskalighet går hand i hand med hög kvalitet och följdaktligen är destilleringspannorna i koppar (bilden) några av de minsta som finns i Skottland.

Drumguish Single Highland Malt är en av de mest populära single malt-whiskysorterna på Systemet. Den har elegant, fruktig smak med viss rökighet, liten fatton och inslag av honung. Prova den gärna tillsammans med en bit mörk choklad! Nr 278-01, pris 269 kr (700 ml), Nr 278-02, pris 149 kr (350 ml).

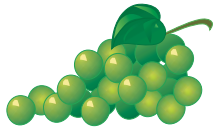
SOMMARVINER FRÅN TYSKLAND

* Här är tips på några halvtorra vita viner från Tyskland, perfekta att avnjuta en ljummen kväll! De finns att köpa i de flesta Systembutiker.

Baden Pinot Blanc Classic 2003 från Badischer Winzerkeller. Passar utmärkt att dricka till fisk, skaldjur, asiatiska rätter samt som apéritif. Serveringstemperatur: 9–12 grader. Nr 6165, pris 70 kr.

Fantasy Riesling 2002 från Josef Friederich Weingüter i Moseldalen. Perfekt som sällskapsdryck på uteplassen och till lätta sallader. Serveringstemperatur: 8–10 grader. Nr 7239, pris 63 kr.

Dreams är ett annat populärt vin från Friederich Weingüter/Marienkeller. Dreams, som blivit välbekant bland annat för den blågula flaskan, passar bra som sällskapsdryck och till lättare salladsrätter. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Nr 5837, pris 63 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 Falköping 2005 av Elanders Gummessons.

**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



Svenskt tjurblod

* Vissa av de röda vinerna från Eger i Ungern kallas sedan lång tid tillbaka för tjurblod och etiketterna pryds följaktligen av en tjur.

Sedan några år driver *Lars R Nilsson* vingården Eged Mountain på Veröszalagatan i centrala Eger. Från början kom han till Ungern som chef för ett stort svenskt exportföretag, men efterhand tog vinintresset över helt. Tillsammans med sina ungerska medägare koncentrerar han sig nu på att utveckla kvalitetsviner baserade på de traditionella ungerska druvorna.

Veröszala Egri Bikaver (Nr 87877, pris 84 kr) har en finstämd doft med inslag av bär och frukt. Smaken är ung och bärig med ton av örter och blåbär. Passar bra till oxkött, köttgrytor, pastarätter och ost. Vinet finns i Systembolagets beställningssortiment tillsammans med det röda **Veröszala Cuveé** (Nr 87876, pris 84 kr) och det vita torra **Veröszala Pinot Gris** (Nr 87878, pris 79 kr).

MÄSSOR I SOMMAR

* Lördagen den 16 juli har du chansen att träffa oss från Granqvist Vinagentur på Vin-, Mat- och Dryckesmässan på Grand Hotel i Falkenberg. Mässan, som har öppet klockan 11–18, arrangeras av Munsänkärnarna.

Den 12 och 13 augusti medverkar vi på Mat & vin-mässan i Hjo. För öppettider, titta in på www.matovin.se.

Franska godbitar som du kan beställa

* I Systembolagets beställningssortiment döljer sig många spännande godbitar, exempelvis följande sex franska viner, som levereras av vinhandeln Caves Languedoc-Roussillon. Samtliga är prisvärda viner i toppklass!

Château Mire L'Étang Rouge 2002. Smakrikt och fylligt rött vin. Nr 87866, pris 96 kr.

Château Mire L'Étang Blanc 2002. Torrt, vitt, friskt och fruktigt. Nr 87865, pris 96 kr.

Domaine de Roumanille Fitou 2001. Rött medelfylligt, fruktigt. Nr 87864, pris 96 kr.

Réserve des Capitelles Fitou 1998. Rött medelfylligt, fruktigt. Nr 87863, pris 109 kr.

Château Fabre-Gasparets "Cuvée 1651 Oak aged" 2001. Rött, medelfylligt, fruktigt. Sex månader i ekfat. Nr 87862, pris 119 kr.

Domaine Combarel Oak aged 2001. Rött fylligt, fruktigt, smakrikt. Nr 87874, pris 119 kr.

Fina viner till reapris

* Till och med 30 september säljs följande viner till nedsatt pris på Systembolaget. Vi reserverar oss för eventuell slutförsäljning.

Chenin Blanc Boland Kelder 2004. Torrt vitt vin från Sydafrika. Perfekt till fisk- och skaldjursrätter. Nr 3799, pris 56 kr (tidigare 70 kr).

Château Relais de la Poste 2000. Medelfylligt rött från Frankrike som passar till grillat. Nr 3814, pris 78 kr (tidigare 98 kr).

Franconia Rieslaner Spätlese 2002. Torrt vitt vin från Tyskland. Perfekt bland annat till sparris. Nr 5992, pris 99 kr (tidigare 129 kr).

Riesling Dry Slate Soil 2002. Torrt vitt vin från Tyskland. Gott till vitmögelostr och sallader. Nr 7201, pris 64 kr (tidigare 80 kr).

TVÅ RÖDA VINER I BOX

* Granqvist Vinagentur har två prisvärda röda viner i treliters boxar på Systembolaget. **Lomas de Los Andes**, som kommer från TopWine i Chile, passar bra till grillat eller stekt kött, pasta, sallader och hårdostar. Fin smak med inslag av örter, körsbär och svarta vinbär. Nr 6068-08, pris 179 kr. **Señorio de Solano**, som produceras av Bodegas Solano i Valencia i mellersta Spanien, är perfekt till pasta, sallader, hårdostar (speciellt spanska), lättare kött-rätter och grillat. Rund och mjuk smak med bra balans. Nr 6174-08, pris 179 kr. Båda boxvinerna säljs i de flesta Systembutiker.

