

WINFO

NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 35 * DECEMBER 2005

Sydfransk vinpassion

MAUREL-VEDEAU: KOMPROMISSLÖSA KOMPANJONER

Svenske vinodlaren i Ungern
Nyheter på Systembolaget
Julklappstips som kluckar
Amnegårds vinterrecept
Allt fler greppar Grappa
Prisvärda nyårsbubbel

*Granqvist fick
leverera vin till
Nobelfesten – igen!*



BESTÄLL GÄRNA PÅ SYSTEMET

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

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

Bjud på sydtysk konjak till kaffet

* **Avec Alter Weinbrand** produceras av förstklassiga Rieslingdruvor från Winzerverein Deidesheim i sydvästra Tyskland. Avec har fin doft med milda frukttoner och inslag av ek. Smaken är rund och mild med fin frukt och fatinslag. Den smakar som bäst i traditionell konjaskupa och passar utmärkt som apéritif eller digestif, till mörk choklad, kaffe samt vällagrad hårdost.

Weinbrand tillverkas på samma sätt som det mer kända druvdestillatet i den franska regionen Cognac. Avec Alter Weinbrand finns i beställningssortimentet och kostar 269 kr för en halv liter. Nr 80792-02.



Årets nobelvin från Granqvist

* – En stor portion tur och lite skicklighet! Så säger en stolt *Lennart Granqvist* efter att Granqvist Vinagentur för fjärde gången fått förtroendet att leverera vin till Nobel festen i Stockholms Stadshus.

– Det är dessutom en stor ära för Tidaholm och bevis på att man kan driva den här verksamheten även utanför storstan, säger han.

I slutet av oktober fick Lennart Granqvist det glada beskedet från Nobelstiftelsen. Beställningen omfattade totalt 180 helflaskor av **Le Dauphin de Guiraud 2002** från Sauternes i Frankrike, som serverades till citrus- och bärdessertern, skapad av konditor *Magnus Johansson*.

År 2000 levererade Granqvist Vinagentur både vinet till varmrätten, **Château Larrivet-Haut-Brion 1996**, och dessertvinet, **Château Raymond-Lafon 1987**. 2003 var det dags igen då **Château Malescot St Exupéry 1996** serverades till varmrätten. Och förra året återkom **Château Raymond-Lafon** som dessertvin. (För artikelnummer och priser på Systemet – se sortimentsfoldern i mitten av *Info*.)

Årets dessertvin, som nu också har tagits in i Systembolagets beställningssortiment (Nr 88837-02, pris 179 kr för 500 ml), har en generöst utvecklad doft med ton av mandel, honung och fat. Smaken är rik med tydliga inslag av tropisk frukt och honung.

– Det är en ung Sauternes med frisk och neutral sötma, vilket gör att vinet gifter sig väl med desserten, betygsätter *Åke Altéus*, vice VD på Nobelstiftelsen.





Ett bra vin ska skapas i vingården och inte i vinkällaren, anser de framgångsrika vinmakarna Philippe Maurel (t v) och Stéphane Vedeau.

Maurel-Vedeau på Systembolaget:
Bushman White Sauvignon Blanc 2003
(Nr 2431, pris 70 kr) samt de två röda
Domaine du Consul Vieilles Vignes 2003
(Nr 4578, pris 89 kr) och **Bushman Rouge**
Syrah (Nr 2434, pris 70 kr).



Vinproffs med vinnarinstinkter

Bra frukt ger bra viner och det är i vingården som ett bra vin skapas – inte i vinkällaren! Enligt den enkla och självklara filosofin skapar de franska före detta elitidrottarna **Philippe Maurel** och **Stéphane Vedeau** sina viner.

Det är kris i vinvärlden. Överproduktion kombinerat med minskande konsumtion gör att ekvationen inte går ihop för alla vinproducenter. Inte minst de franska vinbönderna har fått märka av de bistra tiderna och de som inte hängt med i utvecklingen har det svårt i dag. Men det finns undantag, som Maurel-Vedeau i Languedoc-Roussillon, det vidsträckta och karga vinområdet i söder som gränsar till Spanien.

Det var 1992 som de goda vännerna **Stéphane Vedeau** och **Philippe Maurel** slog ihop sina påsar. De hade genuint vinintresse, Philippe sedan barnsben – hans familj äger vingården Maurel-Fonsalade i Saint-Chinian. Stéphane hade i flera år arbetat som säljare i vinbranschen.

Men de hade mer gemensamt än så, båda hade tidigare idrottat på elitnivå. Philippe som elitklättrare (rankad som en av världens 15 främsta) och Stéphane som fotbollsspelare på elitnivå.

Gemensam tävlingslust

Förmodligen var det den gemensamma tävlingslusten som fick dem att ge sig i kast med den grannliga uppgiften att komma med nya idéer i en besvärlig och föränderlig vinvärld.

Snart 15 år senare kan man konstatera att de har lyckats riktigt bra. Det som började med Maurel-familjens viner sträckte sig snart vidare runt i området mellan Nîmes och Carcassonne.

De köpte vinodlingar i bästa lägen där



Innan de fatlagrade vinerna tappas upp på flaskor provas de noggrant. 99 procent av Maurel-Vedeau's viner exporteras, i första hand till Storbritannien och Skandinavien. Nästa marknad på tur är USA.

ägaren tröttnat, men framför allt skapade de ett nätverk av små och större producenter som de knöt till sig. Främst genom vänskapsband men också genom långvariga kontrakt. Kvalitet skulle vara riktmärket och här gick det inte att kompromissa.

Filosofin är egentligen ganska enkel och självklar: Bra frukt ger bra viner. Det är i vingården som huvuddelen av arbetet sker. Resten är, om inte en transportsträcka, mer av förvaltning. En filosofi som är något helt annat än Nya Världens resonemang om att det går att trolla fram vad som helst i vinkällaren.

Så ekologiskt som möjligt

Ett av vinfälten odlas biodynamiskt, de andra enligt den mer vedertagna metoden *lutte raisonnée*, det vill säga så ekologiskt skonsamt som möjligt.

För Philippes del blev vägen in i vinets värld delvis en sorgens resa. Brodern **Frédéric** var den som egentligen höll på att ta över arbetet på familjens gård.

Men ödet ville annorlunda – en lavin svepte honom med sig under en klättring i bergen. Philippe började då läsa på universitetet i Montpellier för att skaffa sig utbildning som vinmakare.

En av lärarna i vinkunskap var den ansette vinmakaren **Claude Serra** som dels hjälpte honom med sorgen och dels in i yrket. I dag är Claude Serra företagets konsulterande vinmakare.

Maurel-Vedeau har i dag 25 anställda, alla beslut tas av de två kompanjonerna gemensamt och alla viner provas i grupp. **Jean-Paul Loizeau** håller i försäljningen och med tanke på att 99 procent av produktionen exporteras förstår man att han tillbringar stor del av sitt liv i flygstolen.

Men vad är det då som skiljer Maurel-Vedeau från andra producenter? Det kan väl inte vara så förfärligt märkvärdigt att göra drickbara viner? ▶

”På min semester brukar jag ta en tur till tunnbindarna”



– Avtalen med alla våra vinodlare sluts på nio år och de får bra betalt för mödan, säger Stéphane Vedeau, den ena halvan av vinfirman Maurel-Vedeau.

Vinfo fick en pratstund med Stéphane Vedeau, lätt förkyld efter träningsrundan i höstregnet.

Så du tränar fortfarande?

– Ja, jag måste hålla igång, så jag är ute en sväng varje morgon. Jag sysslade först med friidrott innan jag började spela boll så intresset för löpning har alltid funnits där. När man jobbar hårt måste man älska

det man gör, annars går det inte. Vi drivs av vår gemensamma passion och vår övertygelse. Det går att göra bra vin i stor skala men då krävs det noggrannhet i alla detaljer!

– Alla avtal med våra vinodlare sluts på nio år. De fortsätter odla jorden, men enligt våra direktiv. Och de får bra betalt för mödan. I dag har vi kontrakt med ett

trettiotal odlare samtidigt som vi köper en del mark i bra lägen. Vi söker oss alltid upp på sluttningar och lite högre höjder där druvorna mognar långsammare. Det är ju väldigt hett här i området så det är lätt hänt att sockerhalten rusar i höjden innan hela druvan mognat klart. Resultatet kan bli klumpiga, alkoholstinna viner utan finesse. Det vill vi undvika.

– Vi besöker varje vinfält minst en gång i månaden under växtsäsongen för att hålla ett öga på kvaliteten, berättar Stéphane Vedeau.

Noggrann syning av druvorna

– När sedan skörden sker är det viktigt att sortera druvorna beroende på vilken kvalitet vinet skall hålla. De större kvantiteterna skördas med maskin, det blir för dyrt annars, men våra prestigeviner skördas för hand. Druvorna läggs i små lådor som sedan noggrant synas på sorteringsbordet innan avstjälkningen. Alla druvor vinifieras separat i mindre tankar och den slutgiltiga blandningen avgörs av kvalitet och behov.

Men prestigeviner i all ära, det är inte där som Maurel-Vedeau's framgång bottenar. Det är istället förmågan att i industriell skala få fram viner för allas plånböcker utan avkall på smaken.

Siffrorna talar sitt tydliga språk med en 20-procentig försäljningsökning på ett år. Vinerna exporteras främst till Storbritannien och de nordiska länderna.

– Vi är lite kluvna med Storbritannien, säger Stéphane Vedeau. Egentligen vill vi främst arbeta med vinhandlare som ser till kvaliteten, men inköparna på de stora kedjorna är så kunniga att det går bra att kombinera vårt tänkande med deras prisfilosofi. Och vi kommer aldrig att ligga nederst på prisskalan.

Nu skall en ny medarbetare hjälpa till att erövra den för franska viner alltmer knepiga marknaden i USA.

Ny satsning i Katalonien

I övrigt ser framtiden ljus ut. Nya projekt och idéer verkar dyka upp hela tiden. Senaste satsningen är utanför Frankrike, i grannlandet Spanien.

– Vi hittade ett område i Katalonien, inte långt från Priorat, berättar en entusiastisk Stéphane Vedeau. Gamla stockar med Carignandruvor som odlas på hög höjd, vi kunde bara inte motstå frestelsen. Vi har även börjat titta oss omkring i Rhônedalen, i Gigondas finns det fantastiska möjligheter.

– Det är även viktigt hur man väljer ek för faten. På semestern brukar jag ta en tur till ekskogarna i Tronçais. På så sätt har jag blivit vän med tunnbindarna, tillsammans väljer vi ut den bästa eken som får ligga och torka innan de gör tunnor av den speciellt för oss.

Den är sådana detaljer som gör skillnad – så här resonerar annars bara de riktigt stora, kända och rika vinproducenterna.

TEXT CLAES LÖFGREN
FOTO THOMAS ENGSTRÖM

Whisky i finare form

* Elegant och fruktig smak med viss rökighet, liten fatton och inslag av honung. Det är en kortfattad beskrivning av **Drumguish Single Highland Malt** från Speyside Distillery i skotska högländerna.

Drumguish finns sedan flera år i Systembolagets ordinarie sortiment men har nyligen fått en ansiktslyftning – ny flaska med riktig kork samt moderniserad etikett. Whiskyn från ett av Skottlands minsta destillerier är naturligtvis densamma fortfarande.

Årsproduktionen i Drumguish är inte större än 550 000 liter, jämfört med de 10–15 miljoner liter som produceras vid de största destillerierna. Små kopparpannor ger den bästa whiskyn och följaktligen är de som finns i Drumguish några av de minsta i Skottland. Destilleriet är tillika ett av de yngsta – så sent som 1993 var den första whiskyn färdig för provsmakning.

Drumguish Single Highland Malt säljs såväl i helflaska (Nr 278-01, pris 248 kr) som i halvflaska (Nr 278-02, pris 139 kr).



FINA UTMÄRKELSER FÖR PRIVATE CELLARS

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

I en provning av mer än 175 olika whisky-sorter som nyligen gjordes av den ansedda tidskriften Whisky Magazine förärades **Private Cellar Bladnoch 1987** (Nr 70280, pris 729 kr) bronsmedalj i klassen Lowlands 13–18 Years.

Private Cellar Macallan 19 Year fick silvermedalj i klassen Speyside 19 Years Plus. På Systembolaget hittar du en betydligt äldre version – **Private Cellar Macallan 1979** (Nr 70279, pris 1 190 kr). 79:an har för övrigt fått toppbetyget "The Rolls Royce of single malt whiskies" av den kände whisky-experten *Michael Jackson*.

Övriga Private Cellars-whiskies hittar du under rubriken Skotsk Whisky i den inhäftade sortimentsfoldern i Vinfo. Vill du ha utförlig information om var och en av dem, kontakta Granqvist Vinagentur.



Skåla för det nya året!

* På nyårsafton skålar vi självklart in det nya året med mousserande vin! Enligt beräkningar korkar vi upp 80 procent av allt bubbel vid tolvslaget!

Här är tre prisvärda festdrycker – två champagne och en tysk sekt – från Granqvist Vinagentur som med fördel kan serveras på nyårspartyt:

Champagne de Pompadour Brut. Torr champagne från Champagne Ellné 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.

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

Champagne Collon Reserve Brut. Torr champagne från Michel Collon i Landreville i Champagne. Rik doft med viss brödton, relativt lång smak med bra balans och fin mousse. Druvor: 70 procent Pinot Noir och 30 procent Chardonnay. Nr 7389, pris 199 kr.

– Mousserande viner passar bra vid många tillfällen, inte bara på nyårsafton eller vid studentfirandet. Prova till exempel små kuber av hushållsost som tilltugg. Ostens milda och syrliga gräddsmak passar perfekt till den brödiga smaken på vinet. Vit choklad kan också passa utmärkt till mousserande viner, tipsar Lennart Granqvist på Granqvist Vinagentur.

Juliga snapsar med klassiska kryddningar

* Vid tolvslaget på nyårsafton dricks största delen av allt mousserande vin. Vid jul, påsk och midsommar konsumeras det mer snaps än vid någon annan tid på året.

Till skillnad från de så kallade digestif som till exempel tyskar, italienare och fransmän dricker efter maten, dricker vi i Sverige snaps till jul- och nyårsmaten eller i kombination med andra måltidsdrycker som öl och vatten.

Granqvist Vinagentur har sex snapsar på Systembolaget, samtliga klassiskt kryddade enligt svenska recept.

Västknustsnaps (Nr 293-02, pris 199 kr) finns i det ordinarie sortimentet och bör finnas hemma i de flesta Systembutiker. Den är kryddad med torkade nypon, slänbär och björnbär.

Följande fem ingår i beställningssortimentet, tänk på att beställa dem i god tid. Räkna med omkring en veckas leveranstid innan du kan hämta dem i din Systembutik.

Fäbodsnaps är kryddad med anis, fänkål och honung (Nr 70115-02, pris 233 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, framställt efter ett gammalt recept från Annebergs gård i Västergötland (Nr 80138-02, pris 219 kr).

Hirkum Pirkum är kryddad med honung och sherry samt knoppar av Johannesört. (Nr 70037-02, pris 233 kr).



Gourmetkockens *festliga* nyårsrätter



Göran Amnegård driver med framgång Blaxsta Vingård i Sörmland. Där har han på några få år lyckats med konststycket att skapa svenska viner i världsklass. Men Göran Amnegård är inte bara framgångsrik vinnodlare utan även gourmetkock. Bland annat har han varit med i kanadensiska kocklandslaget. Här bjuder Göran Amnegård på två läckra rätter som kan passa perfekt på nyårsfesten.

Älgfilé med mandelpotatisplätt

Serveras med grillade päron, bakad fänkål och mandariner på madeirasås med färska örter och hela lingon

Älgfilé eller oxfilé, 150 g per person

1 halv fänkål

2–3 dl vatten

2 mandariner

röd paprika

russin

2 buljongtärningar (höns- eller grönsaks)

1 dl vitt vin (t ex Dreams, Nr 5837)

körvel, kyndel, timjan, persilja

TILLAGNING: Koka fänkålen i saltat vatten 10 minuter och lägg över i gryta. Tillsätt vatten och buljongtärningar. Häll på vinet och låt sjuda i 30–40 minuter. Skär ut fina filéer av mandariner och stek upp på torrt järn (ska svettas på järnet i några sekunder). Skär upp paprikan i strimlor eller små fyrkanter samt russin. Fyll den halverade fänkålen med mandarin, paprika och russin vid serveringen. Päron skivas och bakas i ugn 150 grader 10–15 minuter. Lägg upp och dekorera med färska örter och lingon.

PLATT (4–6 PERSONER)

500 g mandelpotatis

3 msk crème fraiche

1 äggula

2 msk rivna parmesanost

salt och peppar

purjolök

TILLAGNING: Koka mandelpotatisen och blanda i crème fraiche, äggula, salt/peppar samt parmesan. Blanda ihop och stek på nytt i smör eller olja som plättar. Dekorera med en förvällad, smal strimma av purjolök.

PORTVINSSÅS

1,5 dl buljong

2 dl portvin (t ex Governador, Nr 89040)

1 tsk balsamvinäger

1 tsk svartvinbärsgelé eller lingongelé

TILLAGNING: Tag den sparade buljongen från fänkålskoket och reducera den till 1,5 dl. Tillsätt portvin, balsamvinäger och

svartvinbärsgelé. Reducera åter till cirka 2 dl. Om såsen verkar vattning, tillsätt 1–2 tsk vetemjöl eller maizenamjöl.

Salta och olja in älgfiléerna, peppra och bryn i torr stekpanna. Tillaga dem därefter 150 grader i ugnen cirka 30 minuter (medium).

Ananas- och mangotartar med vit chokladmousse

Serveras med granatäppelsås, dekoreras med ananas och mangochips samt choklad.

1 ananas, 1 mango

TILLAGNING: Tunna skivor av ananas och mango som torkas i ugn. Låt skivorna lufttorka i rumstemperatur några timmar. Doppa dem i florsocker och lägg på bakplåtspapper i ugn 75–80 grader tills de är torra, 1–2 timmar beroende på tjocklek på skivorna. Med varmluftsgn tar det cirka 30 minuter.

VIT CHOKLADMousse

100 gram vit choklad

3 dl vispgrädde

2 msk citronlikör (t ex Limoncino, Nr 70831)

1 msk socker

1 tsk honung

TILLAGNING: Hacka choklad och smält i vattenbad. Tillsätt hälften av grädden. Rör till jämn smet och häll i likören. Tillsätt ett upplöst gelatinblad. Vispa upp resterande grädde och vänd ner den i chokladsmeten. Låt stå i kyl. Skär ananaset och mangon i små fina fyrkantiga bitar. Välj lagom mogen frukt. Blanda försiktigt och tillsätt socker. Ställ i kyl före servering. Häll bort saften från frukten och mixa cirka 1 msk av saften med honungen. Häll över honungssaften på frukten. Forma till tartarer och dekorera med de lufttorkade frukterna.

FOTO: THOMAS HARRYSSON

RECEPTREDIGERING: KARINA NOORK

TACK TILL RESTAURANT ROZZO, SKÖVDE



ÄLGFILÉ MED MANDELPOTATISPLÄTT OCH PÄRON



Till älgfilén med mandelpotatisplätt rekommenderar vi följande viner från Granqvist Vinagentur: **Domaine Consul Vieilles Vignes** (Nr 4578, pris 89 kr), **Ross Estate Shiraz** (Nr 99552, pris 139 kr), **Château Mire l'Étang** (Nr 87866, pris 96 kr), **Château Larrivet Haut-Brion** (Nr 84873, pris 399 kr). De två sistnämnda ingår i beställningssortimentet.



ANANAS- OCH MANGOTARTAR MED VIT CHOKLADMousse



Till ananas- och mangotartar med vit chokladmousse föreslår vi tre av Göran Amnegårds viner: **Blaxsta Apple Ice Wine Åkerö 2003** (Nr 2957-02, pris 239 kr), **Blaxsta Framboise Reserve 2003** (Nr 99944-04, pris 169 kr), **Vidal Ice-wine 2003** (Nr 99977-04, pris 499 kr). Årets nobelvin passar också perfekt: **Le Dauphin de Guiraud 2002** (Nr 88837-02, pris 179 kr i beställningssortimentet).

Nu vill alla greppa GRAPPA



Grappa är inne. Denna lantliga spritdryck som från början användes som morgonbränsle av vingårdsarbetarna i Norditalien har utvecklats i snabbt takt både vad gäller doft, smak och kvalitet. Numera finns även fatlagrad grappa.

När tidskriften Gourmet för en tid sedan betygsatte de grappasorter som finns i Systembolagets ordinarie sortiment kom **Grappa di Chardonnay** (Nr 371, pris 339 kr) från Granqvist Vinagentur på tredje plats. Så här tyckte Gourmets vinskribent Oz Clarke:

”Jag undrar om det är Chardonnaydruvans fundamentalt milda karaktär som gör den här grappan så elegant och återhållen i stilen. Vi tänker oss chardonnay som ett stort, rikt, vanilj- och persikosmakande vin, men norditaliensk chardonnay är normalt mycket blek och finstämd – lite kort i smaken helt enkelt. Man kunde därför vänta sig att denna kristallklara

dryck skulle vara mild – och det är den. Man kan nätt och jämnt förnimma en del spritiga ångor, och doften drar mer åt ceder, söt selleri och kokta päron, kanske med en fläkt av linolja. Smaken verkar faktiskt marginellt söt, men det är kanske bara italiensk chardonnays vanliga sockervaddiga och pudersockriga mjukhet, här i förening med viss blomdoft och lite calvadosäpplig intensitet – men på det hela taget är det en väldigt lättsam, ren och mjuk grappa.”

Härstammar från medeltiden

Första gången begreppet grappa nämns lär ha varit så tidigt som 1451. Det var i ett testamente som en man vid namn *Enrico* i landskapet Friulien i nordöstra Italien beskrev en dryck som han kallade grape. Men det var förmodligen många år tidigare som vinbönderna vid alpernas fot kom på idén att destillera de druvrester som blev över vid vinpressningen.

Grappa fungerade ursprungligen som värmande ”bränsle” innan arbetet med beskärning och uppbindning av vinrankorna började på tidiga, kalla morgnar i januari och februari. Vanligen drack man Café Coretto, det vill säga espresso som spetsades med en skvätt grappa.

I slutet av 1980-talet började fler än vingårdsarbetarna få upp ögonen för grappa, kanske berodde det på att en del vinproducenter började tappa destillatet på vackra och iögonfallande flaskor. I dag har många italienska vindproducenter egen grappa i sortimentet, men de flesta destillerar inte själva utan lämnar druvresterna till ett bränneri och får sedan tillbaka den färdiga grappan.

– Smaken på grappa kan variera mycket beroende på råmaterialets kvalitet, säger *Lennart Grimsholm* på Granqvist Vinagentur. Destillationen spelar även stor roll för slutresultatet precis som lagringen.

Druvspecifika destillat

Den senaste trenden är att skapa druvspecifik grappa, så kallad *monovitigno*, till exempel av Chardonnay. Det kritiseras av vissa vinproducenter, som anser att grappa endast kan göras av rester från riktigt fruktiga druvor som till exempel Moscato. Meningarna om nyttan med att fatlagra grappa är också delade, men faktum är att aromerna förfinas efter ett antal månader i ekfat.

Grappa kommer bäst till sin rätt om den serveras lätt kyld och helst i de speciella grappaglas som de flesta glastillverkare numera erbjuder (se bilden). Och vi som gillar italienskt kaffe missar givetvis inte chansen att tillreda en Café Coretto!

Traditionen att destillera druvrester finns även i övriga vinländer. I Tyskland och Österrike heter destillatet Tresterbrand och i Frankrike dricker man Marc.

Granqvists Grappa produceras av Bonfante & Chiarle i Asti i Piemonte.

TEXT PER-OLOF LARSSON
FOTO THOMAS HARRYSSON

EXKLUSIVT FÖR VINFO-LÄSARE:

Beställ hem toppviner!

* Här kommer vinterns 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.

Franconia Rieslaner Spätlese Trocken 2002

Torr vitt vin från *Winzergenossenschaft Nordheim* i Franken i Tyskland. Frisk doft med inslag av tropisk frukt och mineral. Torr, ren och druvig smak med inslag av mineral. Passar bra till fisk, skaldjur, sallad, fågel och kalvkött. *Låda med 6 bocksbeutelflaskor.* Nr 81280-09. **Pris 594 kr.**

Franconia Silvaner Kabinett Trocken 2002

Torr vitt vin från *Winzergenossenschaft Nordheim* i Franken i Tyskland. Ung doft med inslag av aprikos och mineral. Torr, ren och druvig smak med inslag av mineral. Passar perfekt till fisk, skaldjur, sallad, fågel, kalvkött samt sparris. *Låda med 6 bocksbeutelflaskor.* Nr 81263-09. **Pris 378 kr.**

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. *Låda med 6 flaskor.* Nr 87867-09. **Pris 750 kr.**

Gewurztraminer 2000

Halvtorr vitt vin från *Les Vignerons Reunis* i Alsace i östra Frankrike. Blommig, kryddig och aromatisk doft. Fruktig och frisk smak med finstämd avslutning. Passar som apéritif, till kryddiga maträtter, asiatiska rätter samt starka ostar. *Låda med 12 flaskor.* Nr 88950-09. **Pris 948 kr.**





Lars R Nilsson driver Eged Mountain i Eger tillsammans med sin livskamrat Gyöngyi Vörös (till höger).

Lars startade eget

För sex år sedan tog entreprenören **Lars R Nilsson** steget från Sverige till Ungern för att bli vinmakare på heltid. Tillsammans med livskamraten **Gyöngyi Vörös** driver han vinhuset Eged Mountain i Eger, mellan Budapest och Tokaj, och producerar bland annat det mustiga röda vin – "tjurlodet från Eger" – som blivit synonymt med staden.

Luften är hög och klar och temperaturen drygt 15 grader. En strålande sol flödar över det böljande landskapet med sina mjuka kullar och Mátra-massivet som mäktig fond.

Det är i mitten av oktober och skördesäsong i Eger. Lars R Nilsson går omkring bland vinrankorna i sin vingård i Cinegés Dúló strax utanför staden. Han väger en fullmatad druvklase i handen och provsmakar eftertänksamt de blå druvorna.

– Titta här, säger han och pekar på en av druvklasarna. När druvorna är mogna ska aromen vara söt och god och stjälken

och kärnorna helt bruna. De här druvorna är klara för skörd, men får sitta kvar ytterligare några dagar för att få ännu mer sol och koncentrerad sötma.

Eger, som ligger mellan Budapest och Tokaj i nordöstra Ungern, är en av de nordligare regionerna i Europa för odling av blå druvor. Klimatet är utpräglat centraleuropeiskt med korta, intensiva vinttrar, långa, heta somrar och soliga höstar, även om mikroklimatet kan variera mellan olika vingårdar på grund av den kuperade terrängen. Den gångna sommaren var dock vädret sig inte riktigt likt:

– Sommaren 2005 går till historien

som den regnigaste på 100 år. Men i slutet av augusti vände det och sedan dess har vädret varit mestadels soligt, vilket innebär att det blir ett relativt gott vinår – det hittills bästa för vår del, konstaterar Lars R Nilsson.

Men de goda odlingsbetingelserna har också att göra med jordmänen. Det övre markskiktet består av svart så kallad tufflera och under det finns ryolit tuff, en vulkanisk bergart, som är så porös, finkornig och väl-dränerad att vinrankornas kraftiga rotsystem förmår att tränga igenom och alltid leta sig ned till vatten. Någon konstbevattning behövs sällan eller aldrig.

Världsbekant tjurlod från Eger

De goda förutsättningarna för vinodling upptäcktes redan av kelternerna för tusentals år sedan och i dag är Eger ett välkänt begrepp bland vinälskare i hela världen – inte minst för de kraftfulla, röda viner som produceras i regionen och som går under benämningen Egri Bikavér, "tjurlodet från Eger". Enligt legenden härstammar namnet från 1552 då befälhavaren *István Dobó* och hans mannar så tappert försva-



vineri i Eger

rade fästningen att de anfallande turkarna trodde att de rödfläckiga motståndarna druckit tjurblod.

Ungern var under flera århundraden Centraleuropas vincentrum, framför allt under 1700- och 1800-talen då den habsburgska monarkin härskade över både Österrike och Ungern. Men efter andra världskriget drabbades den ungerska vinindustrin av ett kvalitetsmässigt förfall. Företagen förstärktes av den kommunistiska regimen och producenterna fick inrikta sig på att producera enkla bordsviner för ryska och östtyska marknaden.

– Efter privatiseringen 1990 har den ungerska vinindustrin genomgått en vitalisering. Många duktiga ungerska vinmakare har startat eget och utländska intressenter har gått in i joint-ventures i distrikt som Tokaj-Hegyalja, även om de öppna gränserna efter EU-medlemskapet också medfört en ökad konkurrens på hemmamarknaden, säger Lars R Nilsson.

Första gången Lars R Nilsson, civilekonom och företagare från Göteborg, kom i nära kontakt med ungerska viner var i mitten av 1990-talet när han var delägare

i ett verkstadsföretag som tillverkade hydraulcylindrar för sjöfarten och offshore-industrin. Flera av underleverantörerna fanns i Ungern och Gyöngyi Vörös, som är både ingenjör och lärare, anlätades som översättare från engelska till ungerska. Under ledig tid reste paret runt bland vingårdarna på den ungerska landsbygden och intresset för vin började allt mer ta överhanden.

– Till min stora förvåning upptäckte jag att Ungern har fantastiska viner. Planerna på att starta ett eget vinhus började ta form och 1999 gjorde vi slag i saken.

Sålde villan och företaget

Han avslutade sina engagemang i Sverige – sålde villan och företaget i Göteborg samt lite ärvd skog i Jämtland för att få ihop till startkapitalet. Cirka 6 Mkr har hittills investerats i Eged Mountain, men kapitalbehovet är minst det dubbla innan företaget är komplett.

Redan från början inledde man samarbete med vinmakaren *Attila Maroti*, som nu efterträts av önologen *Racskó János*. Många goda råd har paret även fått

från *Lajos Gál*, chef för det ungerska vinforskningsinstitutet i Eger.

Sedan starten har Lars R Nilsson och Gyöngyis Vörös successivt köpt in allt mer mark i bra lägen på sluttningarna kring Eger. Arealen uppgår i dag till totalt cirka 30 hektar varav 27 är planterade och domineras av internationella druvsorter som Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah och Cabernet Franc. Men även inhemska druvsorter som Kékfrankos (Blaufränkisch), Blauburger och Kadarka finns representerade i vingårdarna.

– Våra vingårdar har byggts upp från grunden. Vi har köpt in "råmark", valt ut de bästa klonerna och planterat vinrankorna, totalt 120 000 plantor. Vingården i Cinegés Düló förvärvades av en privatperson, vars förfäder fått marken konfiskerad av kommunisterna, men som efter privatiseringen fick den återlämnad, säger Lars R Nilsson.

År 2000 planterades de första vinrankorna och tre år senare var de första druvorna klara för skörd. Första året var skördeuttaget 1 ton per hektar, men har nu ökat till i genomsnitt 8 ton. ►



Den här eftermiddagen i oktober skördade Eged Mountain Merlot-druvor. Lars R Nilsson kan konstatera att årets kvalitet är alldeles utmärkt.

– Fortfarande säljer vi en stor del av skörden, cirka 70 procent, för att få in pengar i rörelsen och finansiera verksamheten. Målet är ändå att på sikt processa allt själva, säger Lars R Nilsson.

Vinkällaren ligger på Verőszalagatan i centrala Eger, där ett flertal av Egers vinproducenter har sin hemvist. Vid Vinfos besök i mitten av oktober pågår skördearbetet för fullt och traktorer och lastbilar åker i skytteltrafik längs den smala gatan för att lossa sin last av druvor.

Ett stort traktorlass Merlot-druvor anländer även till Eged Mountains vinkällare under eftermiddagen. Druvorna har plockats för hand tidigare under dagen på vingården i Templom Bérc utanför Eger och tas omedelbart om hand för rensning och pressning innan druvmusten går vidare till stältankar för jäsning under noggrann temperaturkontroll.

Perfekta lagringsmöjligheter

I vinkällaren lagras cirka 500 hektoliter vin i barriques, 225-liters ekfat, men om allt går som planerat kommer lagringskapaciteten att ökas till 2 000 hektoliter.

– Källaren erbjuder perfekta lagringsbetingelser. Det röda bergmaterialet ger en konstant temperatur på 11 till 13 grader och stabil luftfuktighet, sommar som vinter. Den optimala lagringstemperaturen för röda viner är visserligen 14 grader, men svalare lagring gör att vinet mognar långsammare och behåller sin fräschör längre, förklarar Lars R Nilsson.

För att komma igång med produktionen innan de första druvorna var klara för skörd tillverkades de första vinerna av druvor från andra noga utvalda odlare. Det resulterade i de röda vinerna Verő-

szala Egri Bikavér och Verőszala Cuvée samt det vita vinet Verőszala Pinot Gris, som även finns i beställningssortimentet på Systembolaget. Men i höstas var det premiär för det första egna vinet, Verőszala Egri Bikavér 2003, med ursprung i vingården i Cinegés Dűlő.

Mjukare och fruktigare stil

– Filosofin är att med hjälp av modern vinfieringsteknik skapa högklassiga viner med mjukare, harmoniskare och fruktigare stil än traditionella ungerska viner.

Enligt ungerska vinlagen ska Bikavér bestå av minst tre druvsorter. I Verőszala Egri Bikavér 2003 ingår Cabernet Sauvignon, Kékfrankos (Blaufränkisch), Blauburger och Cabernet Franc.

Vinerna från Eged Mountain har fått ett gott mottagande på marknaden och kan avnjutas av vinälskare runt om i världen – Tyskland, Österrike, Storbritannien, och Sverige. Lars R Nilsson har förhoppningar om att snart få in en fot även på den väldiga ryska marknaden.

Har det blivit som du tänkt dig – har din dröm gått i uppfyllelse?

– Visst har det varit mycket jobb, men det har varit mödan värt. Nu har vi lagt grunden och har en spännande tid framför oss. Småskaligheten ska vi värna om. Men målet är att skapa ett fullsorterat vinhus med både egenproducerade kvalitetsviner och enklare bordsviner från andra ungerska producenter. Lyckas vi komma upp i en försäljning på omkring 250 000 flaskor egenproducerat vin per år, varav en tredjedel håller absolut högsta klass, är vi mycket nöjda.

TEXT LEO OLSSON

FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

Eged Mountains viner finns på Systembolaget

* Det finns tre viner från Eged Mountain i Systembolagets beställningssortiment: **Verőszala Cuvée** (Nr 87876, pris 84 kr) som har mogen doft med inslag av bär och frukt. Stor smak med behagliga tanniner. **Verőszala Pinot Gris** (Nr 87878, pris 79 kr), som har relativt stor doft med inslag av citrus och grönt äpple, torr ren och aromatisk smak. **Verőszala Egri Bikavér** (Nr 87877, pris 84 kr), som har finstämd doft med inslag av bär och frukt. Ung och bärig smak med ton av örter och blåbär.



Vinhuset börjar ta form

En stor lyftkran som syns på långt håll påminner dagligen tidaholmarna om att det händer något väldigt spännande i stan. Just nu jobbas det febrilt i och omkring den fastighet som nästa sommar ska bli ett riktigt aktivitetshus – och nytt kontor för Granqvist Vinagentur.

Det stora kulturminnesmärkta tegelhuset några meter från ån Tidån byggdes 1894 som kontor för Vulcans tändsticksfabrik. Byggnaden omfattar 900 kvadratmeter i tre våningar och ska efter den genomgropande renoveringen ge plats för kontor, skräddarsydda provningslokaler för vin, mat, choklad, cigarrer med mera, restaurangkök och konferensutrymmen.

En stor del av hösten har också arbetet pågått med att bygga en vinkällare vid sidan om den befintliga fastigheten. I slutet av november, efter en vädermässigt lyckad höst utan kyla och snö, kunde källartaket gjutas färdigt. Källaren kommer bland annat att innehålla ett vinlager för restaurangkunderna i närområdet samt 750 vinfack för uthyrning.

Tempererade vinfack att hyra

– Du som är intresserad av att hyra ett tempererat fack som rymmer mellan 60 och 70 helfaskor av Bordeauxtyp är välkommen att kontakta oss redan nu, säger *Lennart Granqvist*, VD för Granqvist Vinagentur. Priser och övriga praktiska detaljer är ännu inte fastställda men vi räknar med att återkomma med närmare information under varen.

– Vi kommer att kunna erbjuda spännande kombinationer av vin, mat, konst, musik och andra former av kultur, säger *Lennart Granqvist*. Det kommer dessutom att blir perfekta möjligheter för mindre konferenser med tillhörande aktiviteter som vinprovning, chokladprovning, cigarrprovning, matlagningskurser och liknande.

Huset blir klart till sommaren. Inflyttning och invigning kommer sedan att ske på sensommaren eller i början av hösten.

– Vi drar igång med våra speciella månadsteman direkt i september, berättar *Johan Granqvist*, marknadsansvarig på Granqvist Vinagentur. I september planerar vi något med svamp, i oktober blir det



Granqvists vinhus ligger bara några meter från ån Tidån.



Lennart och Johan Granqvist inspekterar arbetet i källarplanet.

givetvis en oktoberfest med tyska delikatesser och tyska viner, i november vilt och vin, i december satsar vi på portvin och pepparkakor.

Byggprojektet är sannolikt ett av de största i Tidaholm på årtionden. Det har redan genererat ringar på vattnet: Till exempel har Stadshotellet inlett en renovering och utökar samtidigt antalet rum för att kunna ta emot de nattgäster som ska delta i vinhusets evenemang. Hotellet ligger bara ett par minuters promenadväg från Granqvists anläggning.

TEXT PER-OLOF LARSSON
FOTO KARINA NOORK



Vackra väggdekorationer dolda sig bakom tjocka lager av tapeter.



Godare Jul med Sherry!

* Sherry blev engelsmännens beteckning på starkvinerna från Jerez de la Frontera i södra Spanien. Vinodlingarna i området har en mycket lång historia och de första vinrankorna planterades förmodligen redan för 3 000 år sedan. På medeltiden uppfanns destilleringskonsten som gjorde det möjligt att spritförstärka vinerna. De blev mycket hållbara och speciellt populära i England.

Prova **Golden Sherry** (Nr 8165, pris 69 kr) från R. C. Ivision, som finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Den har en angenäm doft av russin och torkade frukter, nötig smak med bränd ton och inslag av torkade frukter.

Golden Sherry smakar som bäst när den serveras kall, gärna med ett par isbitar i glaset. Servera den till efterrätter med choklad, choklادتårter och även praliner med nöt- eller fruktsmak.

Från R. C. Ivision kommer även **Manzanilla Pale Dry Sherry** (Nr 8283, pris 69 kr). Den har blommig doft med inslag av jäst och äpple. Smaken är lätt och frisk med ton av mandel och äpple. Passar utmärkt till rätter som grillade tigerräkor, varmrökt och kallrökt lax, hummersoppa eller ugnsbakade grönsaker.



Leiwener Klostergarten Riesling Eiswein

Varunummer: 99644-02.

Vintyp: Vitt sött.

Pris: 198 kronor. **Säljstart:** 5 december.

Land: Tyskland. **Årgång:** 2004.

Område: Mosel-Saar-Ruwer (Mittelmosel).

Druva: Riesling.

Producent: Weingut Hubertushof.

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

* Gyllengul färg, stor doft med inslag av exotiska frukter, citrus och honung. Lång, finstämd och välbalanserad smak med ljuvlig restsötma. Vinet passar perfekt till blåmöglost, patéer, gåslever, frukt och som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Kan lagras minst 20 år.

Eiswein framställs av frusna druvor, som enligt reglerna ska ha plockats när det varit minst sju grader kallt.

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 sydslutningar ned mot Mosel. Odlingarna är så branta att all skötsel och skörd måste ske för hand.

Familjeföretaget har under årens lopp fått en lång rad fina utmärkelser, senast vid den stora vinmässan ProWein i Düsseldorf våren 2005, där ett av vinerna utsågs till det bästa i sin kategori. Vingården anses dessutom vara en av de bästa i delstaten Rheinland-Pfalz.



Dolchetto d'Alba DOC Cru' Rochettevino

Varunummer: 99654-01.

Vintyp: Rött medelfylligt, mjukt och bärigt.

Pris: 119 kronor. **Säljstart:** 5 december.

Land: Italien. **Årgång:** 2004.

Område: Piemonte.

Druvor: Barbera, Nebbiolo, Fresia.

Producent: Agriviticola Gianni Voerzio.

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

* Körsbärsröd färg med mörka inslag, nyanserad doft av röda bär, körsbär, hallon och björnbär. Mjuk och behaglig smak med mjuka tanniner. Passar bra till stekt och grillat kött, fågel, lagrade hårdostar samt stekt och grillad fisk. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Agriviticola Gianni Voerzio hör hemma i den lilla vinbyn La Morra, sydväst om huvudorten Alba i Piemonte i nordvästra Italien. Vingården, som drivs av samma familj sedan århundraden, har några av de allra bästa odlingslägena i hela området.

Piemonte och dess regionhuvudstad Turin kommer att låta tala om sig extra mycket den 10–26 februari, när vinter-OS arrangeras här.

Förutom Dolchetto framställs viner av de blå druvorna Barbera, Nebbiolo (flera olika kloner) och Fresia. 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.



Puelles Gran Reserva

Varunummer: 98218-01.

Vintyp: Rött medelfylligt, kryddigt & mustigt.

Pris: 229 kronor. **Säljstart:** 6 februari.

Land: Spanien. **Årgång:** 1995.

Område: Rioja Alta.

Druvor: Tempranillo med flera.

Producent: Bodegas Puelles.

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

* Terracottaröd färg, doft av vilda bär, plommon, svamp och choklad. Mjuk och fruktig smak med mogen ton, kryddor och fatkaraktär. Passar fint att dricka till stekt och grillat kött, grytor, lagrade hårdostar, pastarätter samt bufféer. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras i ytterligare minst 20 år.

Bodegas Puelles, som grundades 1844, är ett familjeägt vineri i den lilla byn Abalos i hjärtat av Rioja i norra Spanien. Egendomen, som går under namnet Finca Molino, är uppbyggd kring en gammal kvarn från 1600-talet och drivs i dag av bröderna Jesus och Felix Puelles.

Vinodlingarna ligger på mellan 450 och 630 meters höjd, till största delen i söderlägen. Skördeuttagen är relativt små vilket borgar för god kvalitet. Vanligaste druvan i odlingarna, precis som i övriga Spanien, är Tempranillo. Det här vinet är framställt till 95 procent av Tempranillo och 5 procent andra druvor. Samtliga viner fatlagras och i vinkällaren finns cirka 500 fat i olika storlekar.



Côtes du Lubéron Rouge

Varunummer: 98374-01.

Vintyp: Rött medelfylligt, fruktigt & smakrikt.

Pris: 100 kronor. **Säljstart:** 6 mars.

Land: Frankrike. **Årgång:** 2004.

Område: Provence (Côtes du Lubéron).

Druvor: Syrah, Grenache, Cinsault.

Producent: Lupé-Cholet.

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

* Djupt röd färg med violetta inslag, frisk och fruktig doft med inslag av mörka bär, sylt och blomdoft. Rik smak med mjuka tanniner och bra längd. Passar fint till stekt och grillat kött, grytor, fågel, pasta samt milda ostar. Lämplig serveringstemperatur: 14–16 grader.

Lupé-Cholet grundades 1903 i Nuits-Saint-Georges av *Alexandre de Mayol de Lupé* och *Felix de Cholet*. Det familjeägda företaget fungerar både som vineri och négociant, det vill säga vinhandelshus.

I sortimentet finns högklassiga viner från Château de Viviers i Chablis (till exempel 1er Cru Les Vaillons, Le Vaucopins och Grand Cru Les Blanchots) och Domaine du Chateau Gris i Bourgogne (bland annat Clos de Lupé och Aloxecorton 1er Cru Les Fourniers).

Därutöver har Lupé-Cholet ett nära samarbete med vinodlare i andra distrikt, bland annat Provence. Detta vin, som består till 40 procent av Syrah, 40 procent Grenache och 20 procent Cinsault, är ett bra exempel på det.



Thörnicher Ritsch Riesling Auslese

Varunummer: 98388-01.

Vintyp: Vitt halvtorr, druvigt och blommigt.

Pris: 129 kronor. **Säljstart:** 6 mars.

Land: Tyskland. **Årgång:** 1990.

Område: Mosel-Saar-Ruwer (Mittelmosel).

Druva: Riesling.

Producent: Weingut Hubertushof.

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

* Gyllengul färg med djupa nyanser, stor doft med inslag av exotiska frukter, aprikos, grönt äpple och petroleum. Lång, finstämd smak med bra balans mellan sötma och syra. Passar förträffligt som apéritif, till desserter med söta bakverk eller frukt, blå- och grönmögelostar samt fisk- och skaldjursrätter med viss sötma. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras i ytterligare minst fem år.

Weingut Hubertushof 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. Odlingarna är så branta att all skötsel och skörd måste ske för hand.

Familjeföretaget har under årens lopp fått en lång rad fina utmärkelser, senast vid den stora vinmässan ProWein i Düsseldorf våren 2005, där ett av vinerna utsågs till det bästa i sin kategori. Vingården anses dessutom vara en av de bästa i delstaten Rheinland-Pfalz.



Castillo del Jaraiz Crianza

Varunummer: 2225-01.

Vintyp: Rött medelfylligt, kryddigt & mustigt.

Pris: 62 kronor. **Säljstart:** 3 april.

Land: Spanien. **Årgång:** 2003.

Område: Castilla-La Manchas.

Druva: Tempranillo.

Producent: Bodegas Los Marcos.

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

* Mörkt röd färg med terracottainslag, kryddig doft med inslag av mörka bär, choklad, kaffe och ekfat. Rund och mjuk smak med mogna tanniner och fin längd. Passar bra att dricka till kraftigare kött- rätter, lagrade hårdostar, kryddiga pasta- kreationer, rökt skinka och grillat. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras i ytterligare cirka sex år.

Bodegas Los Marcos grundades 1875 av *Marcos Castro*. Efter 130 år drivs bodegan fortfarande av hans ättlingar och i dag leder den fjärde generationen familjeföretaget. Bodegan är belägen i den lilla staden Santa Cruz de Mudela i hjärtat av regionen Valdepenas sydost om Madrid. Här vinifieras druvorna som odlas på de svagt rundande kullarna i området. De flesta vinerna lagras i amerikanska ekfat.

Det här vinet, som lanseras i samtliga Systembutiker från norr till söder i april, består till 100 procent av Tempranillo, den vanligaste och den tillika bästa spanska druvan. Vinet har lagrats sex månader på fat innan buteljering.

Träffa Granqvist på vårens mässor!

* Under hösten har många vinvänner tagit chansen att besöka oss på vinmässor i Karlstad, Stockholm, Östersund med flera orter. I vår har du chansen att träffa oss igen för att provsmaka vin och sprit samt prata i största allmänhet.

På följande mässor kommer Granqvist Vinagentur att medverka:

Linköpings Whiskymässa i Kupolen, Folkets Park den 3–4 februari. Mer information på www.whiskymassan.info.

Mat & Dryck på Svenska Mässan i Göteborg den 23–26 februari. Samtidigt arrangeras Hem & inredning samt Fest & Bröllop. Mat & Dryck är det nya namnet på mässklassikern Dagens Hushåll. Mer information på www.mat-dryck.nu.

Chokladkalaset i Kinnarps Arena i Jönköping den 1 april. Efter ett första test i Länsmuseum förra året blir det nu chokladfestival även i Småland. Mer information kommer att finnas på www.hv71.se/arrangemang.asp.

Château Grand Cru på slottet i Örebro den 7–8 april. Vin- och ostmässa i mellansveriges mest imponerande mässlokal. Mer info på www.conventum.se.

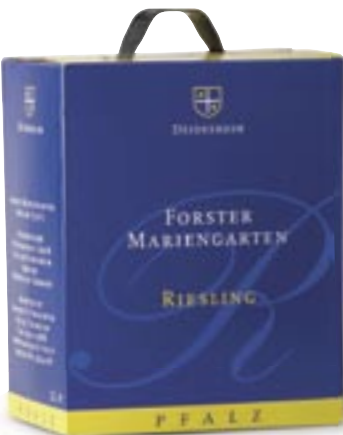
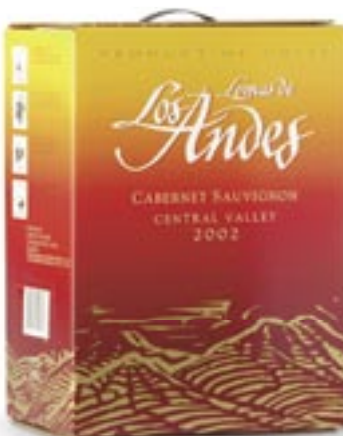
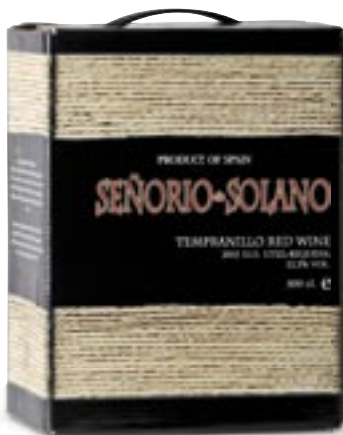
Vinordic på Stockholmsmässan i Älvsjö den 24–27 april. Numera norra Europas största fackmässa för vin, sprit, öl och cider. Mer information hittar du på www.vinordic.se.



Här är vinnarna i Vinfos pralintävling

* Stort tack till alla som deltog i vår läsarrivartävling i förra numret. Följande får en ask praliner skapade av Emanuel André, Årets Konditor 2005 (antalet inskickade adresser inom parentes).

Gunnel Andersson, Tibro (125), Bibbi Askhem, Kumla (118), Bolivar Bo, Västra Frölunda (116), Inger och Nils Mårtensson, Ängelholm (89) samt Gunnar Manneby, Skara (56). Grattis!



Prisvärda boxviner

* Granqvist Vinagentur har tre prisvärda boxviner som bara finns på Systembolaget – från Spanien, Chile och Tyskland.

Mer än hälften av allt vin som säljs i Sverige är boxvin. Boxen är enkel att bära med sig och perfekt när du vill bjuda till fest för dina vänner.

Señorio de Solano. Kryddigt och mustigt vin som passar perfekt till pasta-gratäng, sallader, hårdostar och lättare köttretter. Det har en rubinröd färg, fruktig doft med inslag av mörka bär, rund och mjuk smak med fin balans. Druva: Tempranillo. Producent: Bodegas Solano i Valencia i södra Spanien. Pris: 179 kronor för tre liter (Nr 6174-08).

Lomas de Los Andes. Medelfylligt rött vin som passar bra som apéritif samt till kött- eller rotsaksgrytor och hårdostar. Vinet har mörkröd färg, stor, fruktig doft och smak med inslag av örter, körsbär och svarta vinbär. Druva: Cabernet Sauvignon. Producent: TopWine i Chile. Priset för en treliters box är endast 189 kronor (Nr 6068-08).

Forster Mariengarten. Elegant och halvtorr tysk som passar bra till sushi, fläskkött i sötsur sås, kalvkött, fisk och skaldjur. Vinet, som är ett av de mest populära på Systembolaget, har ljusgul färg, frisk doft med aromatisk druvkaraktär och inslag av mandel och citrus. Smaken är fruktig med ton av mandel och fläder. Producent: Winzerverein Deidesheim, det äldsta vinkooperativet i Pfalz i sydvästra Tyskland. Kooperativet har fått många fina utmärkelser under åren, bland annat Allt om Mat:s "Det gyllene glaset". Druva: Riesling. Trelitersboxen kostar 212 kronor (Nr 5844-08).

Sista chansen köpa toppviner på rea!

* Fortfarande finns några av höstens reaviner på Systemet kvar att köpa:

Don Manuel Cabernet Sauvignon 2004. Medelfylligt rött vin från Chile som sänkts från redan prisvärda 60 till 48 kronor. Passar bra till stekt och grillat kött av nöt och lamm, pasta, kall buffé samt lagrade hårdostar. Nr 6150.

Gewurtztraminer Freyburger 2002. Torrt vitt vin från Alsace i Frankrike, prissänks från 101 till 80 kronor. Passar bra som apéritif samt till kryddiga maträtter med fisk och ljust kött. Nr 2663.

Gapsted Ballerina Shiraz 2001. Medelfylligt rött vin från Australien, sänks från 103 till 82 kronor. Serveras till grillat och stekt kött, vilträtter, kraftiga pastarätter samt lagrade hårdostar. Nr 26011.

Tolva Chardonnay Reserva 2003. Torrt vitt vin från Chile, prissänks från 100 till 80 kronor. Passar till fisk, skaldjur, ljust kött, sallader, vitmögelostar. Nr 6067.



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



Lotta Granqvist
Kultur och Event



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 11.

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 2005 av Colorprint Sweden.

**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



FOTO: BERTIL DANIELSSON (GLÖGG) OCH MIKAEL LJUNGSTRÖM

Vit glögg med pomeranssmak

* Hemgjord vit glögg blir garanterat en uppskattad välkomstdrink på jul- eller nyårsfesten. Här är ett enkelt recept på vitvinsglögg med smak av vanilj, hämtat från den nyutkomna boken "Kryddan i maten" (ICA Bokförlag). På 130 sidor tar *Sylvia Danielsson* läsaren med på en resa genom de olika årstidernas godaste kryddor och örter.

Till glöggen behöver du 2 vaniljstänger, 1 flaska vitt vin (t ex **Forster Mariengarten Riesling**, Nr 5844, pris 66 kr), 1 dl socker, 1 kanelstång, 2 pomeransskal, 1 dl russin. Skåra vaniljstängerna, värm upp alla ingredienser och låt det stå och dra på svag värme 10–15 minuter. Klart att servera, enklare kan det inte bli!

Juletid är portvinstid

* Ett glas portvin tillsammans med en bit kraftig ost, till exempel Stilton, eller en bit mörk choklad är en lyckad avslutning på en god middag i juletid.

Vill du bjuda på ett extraordinärt portvin både vad gäller smak och ålder rekommenderar vi **Porto Krohn Colheita 1960** (Nr 7839, pris 739 kr i ordinarie sortiment). Vinet 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 samt inslag av fikon, dadlar och nötter.

Ett betydligt billigare alternativ från samma portvinshus i Oporto är **Governador Reserva Tawny Port** (Nr 89040, pris 139 kr i beställningssortimentet). Det har stor doft av nötter, russin och fikon, fyllig och druvig smak med koncentrerad frukt. Prova det gärna med mörk choklad, till exempel Amedei Venezuela eller Amedei Toscano Black 63 procent.



ÖVERRASKA MED VARM ÄPPELLIKÖR

* Om du vill bjuda på annat värmande än glögg i advents- och jultider är den tyska äpPELLIKÖREN **Pomona** ett perfekt alternativ. Värm den till lagom temperatur i micron eller i kastrull på spisen – och du kommer strax att få en ljuvlig kanel- och äppeldoft i köket!

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

Pomona, som produceras av Likörfabrik Wajos/Weingut Friederich i Moseldalen i södra Tyskland, finns i Systembolagets beställningssortiment. Den klotformade flaskan med lång hals gör Pomona till en riktigt trevlig present. Nr 80606-02, pris 159 kr för 500 ml.