

# VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRICKER OCH UPPLEVELSER \* NR 37 \* SEPTEMBER 2006

## *Smaklig höst!*

Snart premiär för VinContoret  
Forster Mariengarten blir FM  
Strålande tider för Speyside  
Antikt vin till choklad  
Hon har vin i blodet  
Höstens nya viner



# Populära Forster blir FM Riesling

\* **Forster Mariengarten Riesling** är sedan flera år ett av de mest uppskattade vitvinerna på Systembolaget. I somras listades det som bästa halvtorra boxvin av tidskriften *Allt om Vin* och i *Göteborgs-Posten* fick det högsta betyg. "Fler halvtorra boxviner behöver man inte känna till", enligt *Anders Röttorp* i *Dagens Industri*.

Den stora efterfrågan i Sverige får dock till följd att Forster Mariengarten i fortsättningen kommer att heta **FM Riesling**.

– Orsaken till namnbytet är att druvorna från vinodlingen Mariengarten i byn Forst inte räcker till, förklarar *Lennart Granqvist*, på Granqvist Vinagentur.

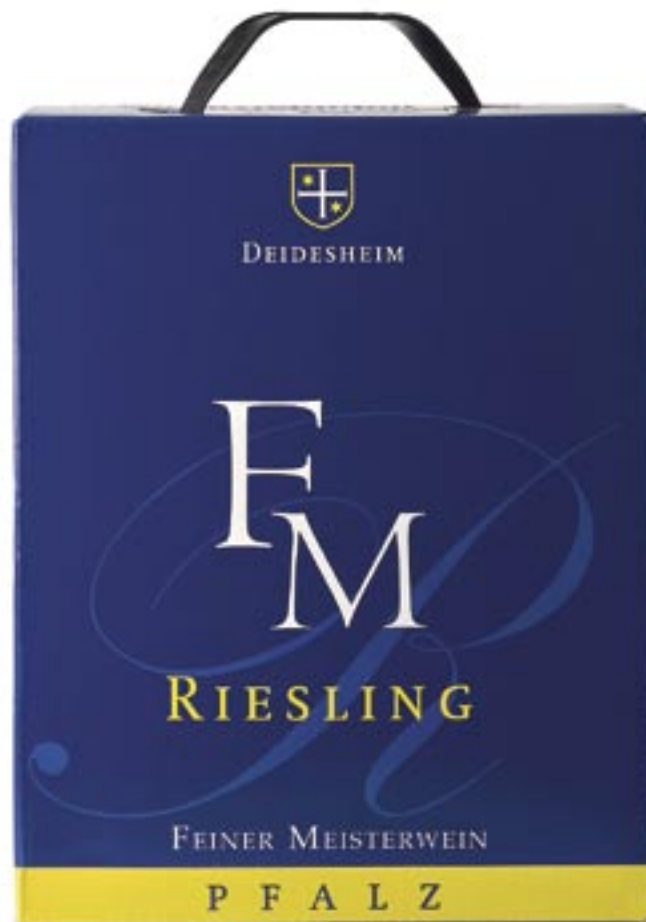
– Innehållet i boxar och flaskor kommer även i fortsättningen att till största delen bestå av Forster Mariengarten men också av vin från andra odlingar som tillhör Winzerverein Deidesheim. Kvaliteten gör vi absolut inte avkall på och FM kommer givetvis att ha samma höga klass som tidigare.

Den dåliga sommaren 2005 har också bidragit till namnbytet:

– Regnet gjorde att skördeutfallet i höstas blev 30 procent lägre än beräknat, säger *Gerhard Brandner*, chef för vinkooperativet i Deidesheim. Detta tillsammans med den stora efterfrågan gör att vi är tvungna att ta in druvor från andra odlingar för att garantera de fortsatta leveranserna till Sverige. Men jag kan garantera att vinet håller minst lika fin kvalitet som förut!

FM Riesling, som säljs i alla Systembutiker, passar perfekt att servera till sushi, fläskkött i söt-sur sås, kalvkött, fisk och skalldjur. Självklart är det också perfekt som prat- och sällskapsvin!

Det finns både i flaska och i box, priserna är 67 kr (Nr 5844) respektive 212 kr (Nr 5844-08).



## BESTÄLLDA SYSTEMVAROR LEVERERAS DAGEN EFTER

\* Alla varor från Granqvist Vinagentur finns inte i de cirka 420 Systembutikerna från norr till söder. Men tack vare Systembolagets beställningssystem kan du beställa varor ur ordinarie sortiment och – med vissa undantag – hämta dem redan dagen efter. Varor som du beställer före klockan 15.45 måndag–torsdag levereras till butiken senast klockan 16.00 nästa dag. Beställning som görs på fredagar levereras på måndagar och lördagsbeställningar kommer på tisdagar. För Systembutiker som ligger norr om Sundsvall samt på Gotland är leveranstiden två arbetsdagar.

## Mustig och prisvärd Crianza

\* **Castillo del Jaraiz Crianza 2003** var en av vårens nyheter på Systembolaget. Vinet ska finnas i samtliga Systembutiker under hösten och även under första halvåret nästa år.

Det har en vacker, mörkröd färg, kryddig doft med inslag av mörka bär, choklad, kaffe och ekfat. Smaken är mjuk och rund med mogna tanniner och fin längd. Servera det förslagsvis till höstens grytor, lagrade hårdostar, kraftiga köttträtter, rökt skinka samt grillat.

Vinet framställs av Tempranillo, den ledande blå druvan i Spaniens vinodlingar. Nr 2225, pris 61 kronor.



# Snart öppnar VinContoret

Snart är det dags! I slutet av oktober sker invigningen av VinContoret i Tidaholm och dörrarna öppnas för alla som är intresserade av mat, dryck, konst, musik och andra upplevelser som förgyller tillvaron.

**S**edan mer än ett år har det pågått ett intensivt renoveringsarbete i och omkring den praktfulla tegelbyggnaden på Vulcanön i ån Tidån. Fastigheten uppfördes 1894 och användes ursprungligen som kontor för Vulcans tändsticksfabrik, men har nu på initiativ av Granqvist Vinagentur bytt skepnad och förvandlats till en plats där allt som har med det goda i livet står i centrum.

Renoveringen av den anrika byggnaden i nationalromantisk stil har dock skett med varsam hand. Många arkitektoniska exteriör- och interiördetaljer, som schablonmålningar, spegeldörrar, pilastrar och friser har restaurerats eller återskapats med originalet som förebild.

– Den gammaldags miljön med sin speciella karaktär är viktig. Den skapar lugn och skänker harmoni. Därför har vår strävan varit att ta tillvara de historiska värdena samtidigt som vi skapat något nytt för framtiden, betonar VD *Lennart Granqvist*.

## 900 kvadratmeter i tre våningar

Totalt omfattar byggnaden 900 kvadratmeter i tre våningsplan. Första våningen rymmer en stor matsal och komplett restaurangkök samt olika rum för provningar av drycker, cigarrer, choklad, ost och andra delikatesser.

På andra våningsplanet har Granqvist Vinagentur sitt kontor – en garanti för att huset alltid är fyllt av kunskap och

har en levande kontakt med de främsta producenterna världen över.

Under huset och under garaget på gården ligger dessutom en nybyggd vinkällare på 450 kvadratmeter med utrymme för nästan 50 000 flaskor.

Byggnaden omges av en stor grönskande trädgård med bland annat lusthus och terrass i direkt anslutning till ån.

Renoveringen av byggnaden startade i mitten av 2005 och är klar i slutet av september, i god tid före invigningen.

– Arbetet har gått som planerat och följt tidsplanen, tack vare många duktiga hantverkare och leverantörer, konstaterar *Johan Granqvist*, marknadsansvarig på VinContoret.

Invigningen av VinContoret kommer att äga rum i slutet av oktober. Lördagen den 28 oktober är det öppna huset för allmänheten. Mer om invigningsprogrammet finns på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se). VinContorets webbplats öppnas den 6 oktober och kommer att vara fylld med information om aktiviteter och priser.

TEXT LEO OLSSON/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM  
ILLUSTRATION CHRISTINA JONSSON



Johan, Lena och Lennart Granqvist ser med spänning fram emot VinContorets premiär. Men ännu återstår mycket arbete innan allt är klart.

## Fullspäckt program redan från start

VinContoret inleder sin första säsong med ett fullspäckt program. Under hösten kommer det att erbjudas ett brett utbud av olika provningar – både för bokade grupper och allmänheten och på olika nivåer.

**A**lla ska känna sig lika välkomna till VinContoret och kunna delta i våra aktiviteter, oavsett vilka förkunskaper man har, säger *Johan Granqvist*, som är marknadsansvarig.

VinContoret kommer att inriktas på allt som har med det goda i livet att göra – mat, dryck, konst, musik – även om grunden för verksamheten utgörs av vin.

Längst ned i byggnaden under de djupa tegelklädda valven ligger den magnifika vinkällaren, där både privatpersoner och företag kan förvara sina favoritviner under de mest optimala lagringsbetingelser – med exakt rätt temperatur, luftfuktighet och belysning och garanterat

vibrationsfritt – samtidigt som man blir medlem av VinContorets egen vinklubb, *Wästergöthlands Vinsällskap*. Medlemmarna får egna passerkort och fritt tillträde till vinkällaren mellan klockan 12.00 och 22.00 sju dagar i veckan.

### Exklusiva förmåner

Men i medlemskapet ingår långt mer än bara ett eller flera vinfack. Den som lagrar sina viner i källaren får också en rad exklusiva förmåner.

Medlemmarna kommer bland annat att få tillgång till de provningsrum som finns i anslutning till vinkällaren, inbjudningar till vinprovningar, vinkurser, matlagningskurser, gästspel, musikupplevelser ►

## VÄLKOMMEN TILL ÖPPET HUS HOS VINCONTORET

\* Lördagen den 28 oktober klockan 10.00–19.00 har vi öppet hus för allmänheten och visar runt i våra nya lokaler. Inträdet är kostnadsfritt, men för att vi ska veta hur många som kommer ber vi dig att i förväg beställa biljetter till önskat klockslag. Gör din beställning hos Tidaholms Turistbyrå, telefon 0502-60 62 08 eller via e-post på adress [turistbyran@tidaholm.se](mailto:turistbyran@tidaholm.se).

Biljetterna måste avhämtas på plats hos Turistbyrån på Östra Drottningvägen 4 i Tidaholm.



Charlotta Granqvist och Camilla Sagner ansvarar för kultur, resor och events respektive restaurang, konferens och events på VinContoret.

## ”VinContorets dryckeslista kommer att bli helt unik”

och vinresor, möjlighet att köpa utvalda viner via Systembolagets beställnings-sortiment, förmånliga priser på taxiresor i Västsverige, rabatt i VinContorets egen butik, nyhetsbrev med aktuell information och mycket, mycket mer.

Vissa av aktiviteterna är kostnadsfria, medan andra erbjuds till subventionerat pris.

VinContoret kommer också att öppna sina dörrar för andra bokade grupper, till exempel konferensdeltagare som vill ”krydda” konferensprogrammet med en aktivitet på temat mat och dryck.

### Samarbetar med Stadshotellet

För att kunna erbjuda övernattningsmöjligheter samarbetar VinContoret med Tidaholms Stadshotell, som har ett 30-tal rum. Personal från hotellet, men även kockar och köksmästare från andra restauranger, kommer att stå för matlagningen och komponera personliga menyer för de olika arrangemangen.

– Dryckeslistan på VinContoret kommer att bli helt unik. I samarbete med vinagenturens leverantörer kommer vi att kunna servera ett förstklassigt urval drycker som inte finns att tillgå i Systembolagets sortiment eller på något annat ställe i Sverige, säger Johan Granqvist.

Vid sidan om arrangemangen för bokade grupper kommer VinContoret också att erbjuda olika aktiviteter för allmänheten, som till exempel de temahelger som anordnas varje månad.

– Temahelgerna kommer att inledas med en provning på eftermiddagen och avslutas med god mat på kvällen. Programmet kommer att vara lättsamt och opretentiöst, men ändå så intresseväckande att deltagarna inspireras att lära mer, förklarar *Charlotta Granqvist*, ansvarig för kultur, resor och events på VinContoret.

Redan i november anordnas en första temahelg med inriktning på tyska viner. Och i december, i anslutning till julmarknaden i Tidaholm, är temat portvin och pepparkakor.

### Spännande temahelger

– Inför nästa år planerar vi temahelger om vin och choklad, spanska viner och tapas, vin och ost och sommarköket, berättar *Camilla Sagner*, ansvarig för restaurang, konferens och events på VinContoret.

För den som önskar mer ingående vinprovningar erbjuder VinContoret en rad ”färdigpaketerade” arrangemang på olika nivåer – Brons, Silver, Guld och Platina – beroende på deltagarnas förkunskaper.

– Provingarna kan kombineras med en speciell middagsmeny för att deltagarna även ska få möjlighet att avnjuta vinerna i sitt rätta element, det vill säga i kombination med mat, förklarar *Camilla Sagner*.

Provingarna kommer att genomföras av VinContorets egna medarbetare i samarbete med utvalda leverantörer.

I VinContorets verksamhet ingår även resor med besök hos olika mat- och dryckesproducenter i Europa. Den första resan ägde rum redan första veckan i september och gick till flera välkända vin- och chokladproducenter, som Winzerverein Deidesheim, Maison Buecher-Fix, Staatsweingüter Kloster Eberbach, champagnehuset Ellnér, chokladproducenten Marquise de Sévigné och chokladvärldsmästaren Pascal Caffet.

– Målet är att anordna minst fyra resor per år, två på våren och två på hösten, till kvalitetsproducenter av drycker, choklad, ost och andra delikatesser, konstaterar *Charlotta Granqvist*.

### Sveriges främsta konstnärer

Även andra kulturupplevelser som konst och musik har sin givna plats på VinContoret. På väggarna kommer det att hänga verk av några av Sveriges främsta konstnärer tack vare ett nära samarbete med Konstlitografiska verkstaden i Tidaholm samt Galleri Thomassen i Göteborg. Kurser och föreläsningar om konst finns också på programmet framöver.

– Mycket på VinContoret kommer att handla om vin. Men inte bara det. Minst lika viktiga är alla de andra sakerna som får oss att stanna upp en stund och njuta av livet, säger *Johan Granqvist*.

För mer information om programmet på VinContoret – se [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se). VinContorets webbplats öppnar den 6 oktober och kommer att vara fylld med information om aktiviteter och priser.



VinContorets  
hemsida öppnar  
den 6 oktober  
[www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)

# Kaliforniskt vin med smak av Italien

\* Italieninspierade viner från Kalifornien blir allt mer populära bland amerikanska vinkonsumenterna. De har bra kvalitet, rätt pris och är lätta att få tag på.

Tamás Estates i Livermore Valley producerar just sådana viner – med tydliga toner av Italien. I höst har du möjlighet att köpa deras fruktiga och smakrika **Barbera 2003** på Systembolaget.

Vingården grundades 1984 av *Iván Tamás Fuezy* och *Steve Mirassou*. De satsade till största delen på klassiska italienska druvor som Barbera, Sangiovese och Pinot Grigio och kompletterade med Zinfandel – Kaliforniens mest odlade blå druva.

Numera är Tamás Estates en del av Wente Vineyards, en av de mest välrenommerade vinproducenterna i området. Företaget grundades av tysken *Carl Heinrich Wente* 1883 och drivs fortfarande av samma familj.

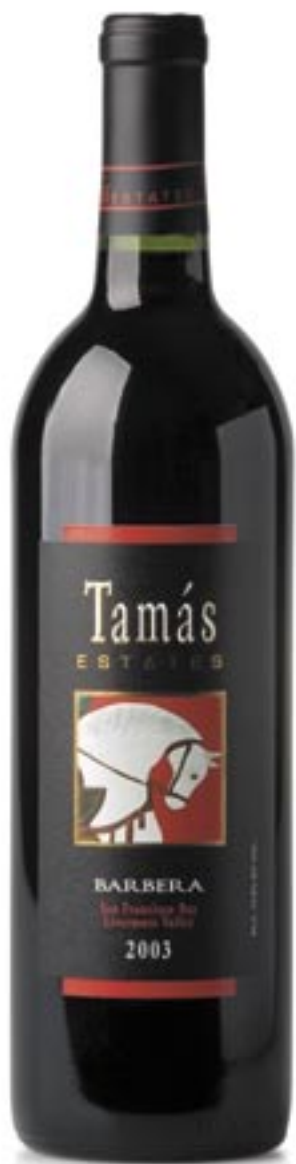
Livermore Valley strax öster om San Francisco är ett av Amerikas äldsta vinområden och perfekt för druvodling. De soliga dagarna blir aldrig riktigt heta tack vare närheten till Stilla Havets vatten och nätterna är relativt varma på grund av fuktig luft som kommer in från kusten.

Barbera odlas i de flesta vinområden i Italien men förknippas framför allt med Piemonte i nordväst. I vissa vinbyar, som till exempel Asti och Alba svarar den för hälften av skörden.

De ofta riktigt sträva och kraftiga vinerna har på senare år blivit riktigt exklusiva med priser därefter. Skördeuttaget är litet och vinerna lagras ofta i små – och dyra – ekfat.

Tamás Estates Barbera är betydligt mildare än ett typiskt Barberavin från Piemonte. Det har en körsbärsröd färg, doft av röda körsbär med inslag av granatäpple och vanilj. Smaken är mjuk med toner av körsbär och vanilj. Vinet, som lagrats elva månader på såväl gamla som nya fat av amerikansk ek, passar mycket bra till kraftigare pastarätter, tomatbaserade rätter samt grillat kött. Eller varför inte avnjuta det till en bit väl-lagrad parmesanost eller Västerbottenost!

Nr 98658, pris 116 kronor på Systembolaget.





# Helga har vinet i blodet

– Som tonåring hatade jag arbetet i vinodlingarna, men slumpen gjorde att jag fick arbete hos en vinproducent, berättar Helga Schawo.

Det brukar sägas att bakom varje framgångsrik man står en förvånad kvinna. Hur det verkligen är med den saken låter vi vara osagt men faktum är att utan **Helga Schawo** skulle Friederich Weingüter i Zell i Moseldalen i Tyskland inte varit en fullt så framgångsrik vinproducent.

**F**riederich Weingüter grundades 1794 och drivs nu av den femte generationen. Vinerna är välbekanta i Sverige och har funnits på Systembolaget sedan början av 1990-talet. **Dreams** och **Blue Moon** är två riktiga storsäljare som svarar för en fjärdedel av företagets årsproduktion på 3,5 miljoner liter.

Bröderna *Franz-Josef* och *Christian* tog över vingården efter sin far i slutet av 1980-talet och har sedan dess bara haft ett läge på gasreglaget – full fart framåt.

De har alltid kreativa idéer på gång och arbetar ständigt med utvecklingen av nya produkter. Bröderna var tidigt ute med

att byta de traditionella bruna och gröna flaskorna mot blå flaskor, vilket senare fick efterföljare i andra kulörer och även i genomskinliga flaskor med tryck på insidorna.

Resultatet har blivit framgångar på exportmarknaden där deras fantasifullt utsmyckade flaskor går hem bland vinköparna.

De arbetar inte bara med tyska viner utan importerar även viner från Italien, Spanien och Australien. Och de har även destillerade drycker i sortimentet. Flera av de snapsar Granqvist säljer på Systembolaget kommer från Friederichs samarbetspartners i Moseldalen.

Framgångarna betyder också mycket arbete. Och de kräver en handlingskraftig person som står stadigt mitt i verksamheten och håller ordning på alla papper, order, e-post och fax som ramlar in från så skilda håll som Brasilien, Japan, Norge och – inte minst – Sverige.

## Kontorsflickan blev exportchef

Den handlingskraftiga personen heter Helga Schawo. Hon började som kontorsflicka och hjälpte till med den tyska försäljningen men avancerade till exportavdelningen eftersom hon talade bra engelska. Hon jobbar främst på kontoret men är givetvis också med när företaget ställer ut på vinmässor runt om i Europa.

– Det är roligt att arbeta här, säger hon. Det är inte bara jobb, det är ett sätt att leva och jag kan nog räknas till inventarierna, säger hon och skrattar.

(Franz-Josef Friederich, den ene av ägarbröderna, kommer plötsligt in i vinprovarummet där vi sitter och flikar snabbt in att "utan Frau Schawo skulle ingenting fungera här. Skriv det".)



Helga Schawo tillsammans med Franz-Josef Friederich, en av vineriets två ägarbröder.

Kontakterna med Sverige är regelbundna och flera gånger varje vecka talar hon med någon hos Granqvist i Tidaholm.

Helga Schawo föddes i Zell och växte upp i en vinodlarfamilj. Pappan är i dag en bit över 80 år men jobbar fortfarande

gärna på den halva hektar vinodling som familjen äger. Druvorna säljs numera – men ett fat färdigt vin behåller de alltid för egen del.

– Jag hade ingen tanke på att själv börja odla vin. Ungdomsårens tvång avskräck-

te. När kompisarna gick och badade eller satt på kafé var jag tvungen att hjälpa till i vinodlingarna. Så det var slumpen som gjorde att jag ändå fick arbete hos en vinproducent. Men visst hjälper det att ha vinet i blodet.

– Numera njuter jag av lugnet i vinodlingarna och går gärna ut och hjälper till. När det inte är tvång så älskar jag verkligen att vara i vingårdarna.

Självklart är hon med även när nya produkter ska provas och när de egna vinerna utvärderas. Blindprovningar är en regelbunden del av arbetet och det är viktigt att alla ansvariga är med.

Familjen Friederich äger fyra hektar i de absoluta topplägena runt Zell och Merl men den lilla arealen räcker inte på långa vägar till företagets produktion. Druvor, must och färdigt vin köps från andra producenter och främst inköpen av druvor kommer att öka under kommande år.

För Helga Schawo innebär de nya marknaderna intressanta utmaningar.

– Nu satsar vi i Ryssland och Baltikum. Det är roligt att träffa nya människor och vara med att bryta ny mark.

*Fritiden då?*

– Den blir det inte så mycket med när man jobbar på en så hektisk arbetsplats. Men lite tid att studera italienska har det blivit och en hel del resor utanför arbetet hinner jag med, säger hon.

TEXT OCH FOTO CLAES LÖFGREN

## VINERNA FINNS PÅ SYSTEMBOLAGET

\* Du hittar sex vita viner från Friederich Weingüter i Systembolagets ordinarie sortiment: **Dreams** (Nr 5837, pris 66 kr), **S:t Peter Spätlese 2004** (Nr 5838, pris 59 kr), **Blue Moon 2005** (Nr 6264, pris 66 kr), **Paradise Garden 2004** (Nr 7238, pris 66 kr), **Sweet Dreams** (Nr 7241-02, pris 63 kr) samt **Inside Riesling 2005** (Nr 7283, pris 66 kr).

I Systembolagets beställningssortiment finns även **Reiler vom Heissen Stein 2000** (Nr 85243, pris 49 kr).



# Strålande tider för Speyside



Intresset för skotsk single malt, alltså whisky som kommer från ett och samma destilleri, ökar i hela världen. Speyside Distillery är en av Skottlands få kvarvarande oberoende whiskyproducenter som specialiserat sig på kvalitetswhiskies, bland annat från det egna destilleriet i Högländerna.

**D**en ökade efterfrågan på whisky har lett till stora förändringar inom den skotska whiskyindustrin. Stora multinationella företag har köpt upp destillerier och många av de klassiska märkena har hamnat i utländska händer.

Speyside Distillery är en producent som håller hårt på sitt oberoende. Företaget, som har huvudkontor, lager och buteljeringensanläggning i Glasgow, grundades redan i slutet av 1800-talet. Efter att det lagts ned 1910 återupptogs verksamheten i mitten av 1950-talet av den numera 87-årige "whiskybaronen" *George Christie* och drivs i dag av ett antal privatpersoner.

Trots att Speyside Distillery är en förhållandevis liten producent erbjuder man ett brett sortiment av olika sorters kvalitetswhiskies med varierande stil och karaktär, bland annat från det egna destilleriet i Högländerna.

## Måste lagras i minst tre år

Destilleriet ligger i byn Drumguish i den klassiska whiskyregionen Highlands och började byggas upp sten för sten efter gammal skotsk förebild redan i slutet av 1960-talet. 1990 påbörjades produktionen i de små kopparrannarna, men först efter flera års lagring kunde de första dropparna avnjutas. Enligt lag måste en single malt lagras i minst tre år, även om de flesta sorter lagras betydligt längre än så.

Speyside Distillery producerar i dag två olika sorters single malt vid det egna destilleriet – Drumguish, som ingår i Systembolagets ordinarie sortiment, samt Speyside Single Highland Malt, i beställ-

ningssortimentet. Båda har blivit mycket uppskattade för sin runda och mjuka smak. Karaktären av ekfat och rökighet finns kvar, men utan att dominera.

– Vår egenproducerade whisky säljs i ett 30-tal länder över hela världen. I till exempel USA är Speyside Single Highland Malt den maltwhisky som för närvarande redovisar den kraftigaste försäljningsökningen, säger exportchefen *Jim Gordon*.

Utöver den egna whiskyn har Speyside Distillery flera andra exklusiva sorter. De riktiga rariteterna finns samlade i det sortiment som går under namnet Private Cellar, som byggts upp tack vare grundaren *George Christies* goda kontakter inom branschen.

Whiskyn kommer från noga utvalda destillerier i Skottland och har tagits om hand och lagrats av Speyside Distillery under decennier. Lagringen är en viktig del av produktionsprocessen och har stor betydelse för slutresultatet. Under lagringen på ekfat sker en kemisk reaktion, där garvsyran i träet i kombination med alkoholen och syret i luften ger whiskyn sin karaktäristiska färg och smak.

## Whiskybaronens rariteter

Private Cellar består av ett 20-tal olika sorter av olika ålder. Bland kuriositeterna finns till exempel **North of Scotland 1971**, en single grain från The Strathmore Distillery i Tullibody utanför Sterling, som drevs av *George Christie* i några årtionden, men som lades ned i början av 1980-talet. En annan klassiker är **Macallan 1979** som produceras av ett välrenommerat destilleri i Speyside och som



Destillatören Andrew Shand övervakar produktionen i de små kopparrannorna i Drumguish. Ju mindre pannor, desto bättre whisky!.

fått toppbetyget "The Rolls Royce of single malt whiskies" av whiskyexperten *Michael Jackson*.

Speyside Distillery finns i dag representerat på Systembolaget med sex olika sorters whisky från Private Cellar. Och fler är på väg. I slutet av året lanseras preliminärt även **Balmenach 1979**, **Fettercairn 1989**, **Millburn 1983**, **Milton Duff 1987** och **Isle of Jura 1989**. Dessutom kommer **Cu Dhub**, en säregen single malt som skiljer sig från de flesta andra genom sin svarta färg. Samtliga kommer att ingå i Systembolagets beställningssortiment.

– Whiskyintresset växer i hela världen. Tidigare var det en dryck för äldre män, men nu har både ungdomar och kvinnor upptäckt den. Försäljningen av single malt ökar med tvåsiffriga procenttal på de flesta marknader, säger Jim Gordon.

Hur ska då en god whisky avnjutas? Jim Gordon är försiktig med att ge några generella rekommendationer:

– Det är en privat angelägenhet. Många menar att en gnutta vatten i glaset förhöjer smak- och doftupplevelsen, medan andra föredrar sin whisky utspädd. Det är upp till var och en.

TEXT LEO OLSSON/FOTO PER STRÖHM



Destilleriet i Drumguish är ett av de minsta – och nyaste – i Skottland.

## SPÄNNANDE RARITETER KOMMER I HÖST

\* Längre fram i höst lanserar Granqvist Vinagentur flera spännande whiskyrariteter i Systembolagets beställningssortiment. Rariteterna hämtas från Speyside Distillerys specialsortiment Private Cellar, som byggts upp tack vare grundaren **George Christies** goda kontakter i branschen. De sorter som kommer är preliminärt dessa: **Balmenach 1979**, **Fettercairn 1989**, **Millburn 1983**, **Milton Duff 1987**, **Isle of Jura 1989** samt **Cu Dhub**. Vi återkommer med presentation av dem i Vinfo i december.

Sedan tidigare finns sex sorter från Private Cellar i beställningssortimentet. Du hittar dem under rubriken "Skotsk whisky" i den inhäftade sortimentsfoldern.

# VinContorets höstmeny



RENFILÉ MED PAPRIKA OCH POTATISKROKETT

Vinfo önskar god höst med en premiärmeny från VinContoret, skapad i samarbete med **Daniel Waltersson** (bilden), förste köksmästare på Tidaholms Stadshotell.

Till förrätten rekommenderar vi **Kloster Eberbach Riesling Kabinett** (Nr 5810, pris 89 kr), ett halvtorr vitt vin från Tyskland. Till renfilén passar det medelfylliga franska rödvinet **Domaine du Consul Vieilles Vignes** (Nr 4578, pris 87 kr) perfekt. Desserten förgyller vi med ett gott och prisvärt portvin: **Governador Reserva Tawny Port** (Nr 89040, pris 136 kr i beställningssortimentet).

Smaklig måltid!



HUMMERSALLAD MED GREMOLATA



## CRÈME BRÛLÉE MED FÄRSKA BÄR

### Hummersallad med gremolata

2 humrar (fryssta eller färska) smör och olja till stekning saft av en citron tomat och färskt bröd

#### GREMOLATA

2 dl hackad persilja, rivet skal av en citron, 2 rivna vitlöksklyftor, salt och peppar

TILLAGNING: Tag köttet ur humrarna, halvera stjärten på längden. Skiva tomat, stek brödet i olivolja, salta och peppra lite grand. Bland ihop gremolatan. Stek hummern i smör och lite olja – det tar bara en minut! Lägg upp de skivade tomaterna med det stekta brödet ovanpå och därefter det stekta hummerköttet. Slå över gremolatasås.

### Renfilé med paprika och potatiskroket

Serveras med hjortronsås och svartrot.

700 gr putsad innerfilé av ren

TILLAGNING: Förvärm ugnen till 100 grader. Bryn renfilén runt om i het stekpanna. Det går riktigt fort då fileerna är väldigt små. Salta och peppra. Så långt går bra att förbereda. Nästa moment kan vänta till det övriga nästan är färdigt.

Efterstek i ugnen tills innertemperaturen är 56 grader, använd stektermometer. Tag ut och linda in i smörpapper. Låt vila några minuter före servering

#### HJORTTRONGRÄDDSÅS

2 dl vispgrädde, 4 dl kalvfond, 50 gr smör, hallonvinäger, 1 tesked salt, peppar efter smak, hjortronsylt efter smak (såsen ska ha viss sötma)

TILLAGNING: Häll buljongen i en kastrull och tillsätt grädden samt smöret. Koka ihop till 4 dl. Smaka av såsen med hallonvinäger (eller spadet från inlagda gurkor) salt, peppar och hjortronsylt.

#### GRILLAD RÖD PAPRIKA

1 stor röd paprika, olivolja, salt och peppar

TILLAGNING: Dela paprikan i fyra delar. Ta ur kärnhuset och de vita väggarna. Stek i olivolja på hög värme. Salta och peppra.

#### POTATISKROKETTER SMAKSATTA MED VÄSTERBOTTENOST

600 gr fast potatis, 1 äggula, 2 msk olivolja, salt, vitpeppar, 100 gr västerbottenost

Vetemjöl, ägg, ströbröd och rapsolja till panering

TILLAGNING: Skala och koka potatisen. Pressa den i en bunke, vispa i äggula och olivolja och smaksätt moset med salt och vitpeppar. Dela moset i fyra delar á 150 gr. Rulla moset så att det blir cylinderformat, gör en långsgående skåra i cylindern och smula i västerbottenost i denna. Rulla på nytt moset till en jämn och slät cylinder. Ställ i kyl.

PANERING: Rulla krocketten i mjöl och därefter i ägg och slutligen ströbröd. Friter krocketten i rapsolja, 160–180 grader. Dela krocketten på snedden och ställ den på tallriken.

#### DEKORATION

svartröt eller palsternacka

TILLAGNING: Hyvla svartrot eller palsternacka på längden med osthyvel, friter någon minut, lägg ovanpå potatiskrocketten (se bilden).

### Crème Brûlée

1 vaniljstång, 6 äggulor, 2 dl strösocker, 1 dl mjölk, 4 dl vispgrädde, florsocker

TILLAGNING: Värm ugnen till 125 grader. Häll upp mjölk, grädde och socker i en kastrull. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna och tillsätt dessa i kastrullen. Koka upp. Vispa äggulorna fluffiga under tiden. Tag av kastrullen från värmen och tillsätt äggsmeten under kraftig vispning. Häll smeten i portionsformar. Ställ in i ugnen, sänk värmen till 100 grader och grädda i cirka en timme. Låt svalna. Hit kan du förbereda.

Sätt ugnen på maximal grillvärme. Pudra florsocker över formarna, och sätt dem tätt under grillelementet tills sockret mörknar. Tag ut och servera direkt med hallon eller björnbär. Dekorera med chokladsås.

CHOKLADSÅS: Såsen kan tillagas enkelt av lika delar vispgrädde och choklad, till exempel Lindt Excellence 70 procent. Hacka chokladen i småbitar, häll över kokande grädde och rör om. Färdigt!

## "BRA VIN SKAPAS I VINGÅRDEN"

\* *Stéphane Vedeau* på *Maurel-Vedeau* i sydvästra Frankrike har en enkel och självklar filosofi när det gäller kvalitetsviner:

– Bra frukt ger bra viner och det är i vingården som huvuddelen av arbetet med vinet sker. Resten är förvaltning, anser han.

– Vid skörden är det viktigt att sortera druvorna beroende på vilken kvalitet vinet ska hålla. De större kvantiteterna skördas maskinellt men våra prestigeviner plockar vi för hand. Druvorna läggs i små lådor som sedan synas noga på sorteringsbordet innan stjälkarna tas bort. Alla druvor vinifieras var för sig i mindre tankar och den slutliga blandningen avgörs av kvalitet och behov.

**Domaine du Consul Vieilles Vignes 2003** är ett bra exempel på *Maurel-Vedeaus* kompromisslösa kvalitetsviner. Det är ett medelfylligt rött vin, med doft och smak av körsbär, smultron och björnbär. Passar bra att dricka till stekt och grillat kött, stekt fisk, pastarätter samt lagrade hårdostar. Nr 4578, pris 87 kronor på Systembolaget.



Stéphane Vedeau, kvalitetsmedveten vinmakare i Languedoc-Roussillon i Frankrike.

## LÄCKER MÜLLER-THURGAU FRÅN FRANKEN

\* Utbudet av viner från regionen Franken i Tyskland är litet på Systembolaget. Men du som vill servera ett läckert torrt, vitt vin till fisk eller asiatiska rätter kan välja **Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau 2004** (Nr 85871-04 i beställnings-sortimentet). Priset är 33 kronor för flaska på 250 ml.



# CONTORET

# ÖPPNAR SNART!

Senare i höst är det äntligen premiär för **VinContoret** på *Vulcanön* i centrala *Tidaholm*! Efter invigningsfestligheter och öppet hus drar vi igång på allvar i november med en **temahelg** om tyska viner. Och i början av december är temat portvin och pepparkakor!

All information om tider och priser hittar du på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) som öppnar den 6 oktober.

### Din egen vinkällare?

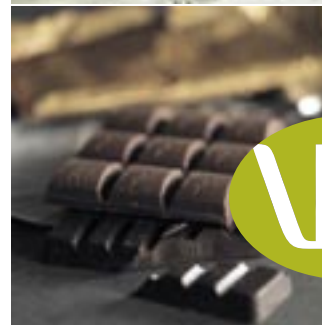
Är du intresserad av att hyra vinfack i

vår vinkällare och samtidigt bli medlem i **Wästergöthlands Vinsällskap**? Vinfacken, som rymmer upp till 70 flaskor, kan hyras av såväl privatpersoner som företag. Medlemskapet inkluderar även en rad andra förmåner. Gör din förhandsanmälan redan nu!

### Vill du boka exklusiva provningar?

Vill du förhandsboka vin-, choklad- eller ostprovning? Eller varför inte en whisky- och cigarrprovning? Kontakta oss för mer information redan nu!

**VinContoret** Tele 0502-148 88. Fax 0502-158 88. Mail: [info@vincontoret.se](mailto:info@vincontoret.se). [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)



# Rieslingraritet från anrikt vinkloster



\* Just nu har du möjlighet att köpa en riktig raritet på Systembolaget:

## Rauenthaler Baiken Riesling

**Auslese 1990** från Staatsweingüter Kloster Eberbach i sydvästra Tyskland. Vinet har en gyllengul färg, aromatisk doft med mineralton samt inslag av aprikos och petroleum. Smaken är välbalanserad med frisk syra och lång eftersmak av exotiska frukter. Det passar bra att dricka som apéritif och sällskapsvin, till fisk – speciellt rökt lax – patéer, gåslever, grön- och blåmögelostar.

Om du inte hittar Rauenthaler Baiken Riesling Auslese (Nr 6017, pris 261 kronor) i din Systembutik kan du beställa det utan extra kostnad. Men vänta inte för länge – i slutet av augusti fanns det omkring 400 flaskor kvar i lager.

Vinet kommer från Kloster Eberbach, något



av en institution i den europeiska vinvärlden. Här har vin producerats i 850 år! De senaste 200 åren har själva vinproduktionen varit förlagd till lokaler i närbelägna Eltville, men just nu byggs en helt ny vinanläggning precis utanför klostermurarna. Om allt går enligt planerna kommer den att tas i bruk hösten 2007.

Kloster Eberbach grundades år 1136 av den helige *Bernhard von Clairvaux*. Redan tidigare hade au-

gustiner- och benediktermunkar försökt starta ett kloster på platsen, men det var inte förrän Bernhard och hans tolv cistercienserbröder tog över som klosterplanerna blev verklighet.

I dag omfattar statsvingården Kloster Eberbach sex vindomäner, tre olika vinproduktionsanläggningar och totalt 193 hektar vinodlingar, där Riesling är den dominerande druvan.

# Vinvingen gör succé down under

**Tord Söderström** är den svenske ubåtsbyggaren som gick iland och blev framgångsrik vinmakare i Australien. Och det är inte vilka viner som helst som kommer från Viking Wines i Barossa Valley. Flera internationella vinexperter har gett toppbetyg till hans kraftfulla Shiraz-viner.

**G**od mat och dryck har alltid varit ett stort intresse för Tord Söderström. Men så långt som till att bli vinmakare i Australien sträckte sig knappast hans drömmar under uppväxttiden hemma i Åsarna i Jämtland.

– Däremot ville jag gärna bo och arbeta utomlands. Därför tvekade jag inte när jag fick erbjudandet från min arbetsgivare att flytta till Australien, berättar han.

1988 gick flyttlasset till Adelaide i södra Australien, där Tord Söderström och hans kollegor på Försvarets Materielverk hjälpte den australiska marinen att bygga ubåtar. Han var ansvarig för konstruktionen av elsystemet ombord och trivdes så bra att han gärna ville stanna kvar efter slutfört uppdrag. Att han gift sig med Charmaine gjorde honom förstås ännu mer fast rotad.

## Vingård istället för sommarhus

1993 började han leta efter en sommarstuga i trakten, men fick av en vän tipset om en vingård som var till salu i byn Marananga i Barossa Valley, cirka 70 km nordost om Adelaide. För 120 000 dollar, cirka 600 000 kronor, blev han ägare till 30 hektar mark, varav cirka åtta hektar vingårdar med 9 000 gamla vinstockar.

– Affären genomfördes i precis rätt tid. Priserna var låga och ett år senare infördes en lag som förbjöd utlänningar att köpa jordbruksmark, konstaterar han.

Vingården visade sig snart nog vara rena rama guldgruvan. Barossa Valley är Australiens mest kända och främsta vinregion. I mitten av 1800-talet kom tyska

invandrare dit och planterade de första Shiraz-druvorna. Tack vare att Australien klarade sig undan vinlusens härjningar har regionen i dag världens äldsta vinstockar med den välkända blå druvan.

– Det visade sig att alla vinstockar var minst 50–60 år gamla och aldrig konstbevattnade. Rötterna har fått söka sig ned 12–15 meter i den röda lerjorden efter vatten. Det ger ett mycket lågt skördeuttag, högst 4 ton per hektar, och druvor med en mycket koncentrerad smak och arom.

Att kvaliteten är hög bekräftas också av att den förre ägaren under många år levererade druvor till grannföretaget Penfolds, som använde dem för tillverkning av sitt världsberömda toppvin Grange, som vunnit åtskilliga utmärkelser.



## VIKING WINES PÅ SYSTEMBOLAGET

\* Den 2 oktober lanseras fem viner från Viking Wines i beställningssortimentet:

**Grand Shiraz 2004**, medelfylligt rödvin med stor frukt och mjuka tanniner. Doft av vanilj och vinbär. Nr 80681, pris 223 kr.

**Royal Reserve Shiraz 2004**, medelfylligt med stor frukt och mjuka tanniner. Doft av vanilj och laktris. Nr 80667, pris 223 kr.

**Grand Shiraz/Cabernet 2004**, medelfylligt med stor frukt och mjuka tanniner. Fin vaniljdoft. Nr 80671, pris 223 kr.

**Odin's Honour Reserve Shiraz 2003**, medelfylligt med stor frukt, mjuka tanniner. Doft av mynta. Nr 80676, pris 223 kr.

**Odin's Honour Cabernet/Shiraz 2001**, medelfylligt med stor frukt, mjuka tanniner. Doft av torkad frukt. Nr 80674, pris 223 kr.

## Stöd av hjälpsamma grannar

Totalt finns ett 50-tal vinproducenter i Barossa Valley. Viking Wines är en av de minsta tillika yngsta. Som nybliven vinmakare har Tord Söderström fått gott stöd av hjälpsamma grannar.

– Någon svårighet att bli accepterad som vinmakare har det inte varit. Alla hjälper varandra, understryker han.

När Vinfo intervjuar honom i början av augusti är det behagligt värväder i South Australia med knappt 20 grader på dagen och strax under tio på natten. Runt vingårdarna i dalen står fruktträden i blom och Tord Söderström är i full färd med att beskära och binda upp vinrankorna, ett omständligt men nog så viktigt arbete som tar minst ett par månader.

De flesta producenterna i Barossa Valley skördar sina druvor i februari–mars. Men makarna Söderström brukar låta sina druvklasar hänga kvar ända fram till april för att druvorna ska nå sin fulla arom.

– Vi väntar så länge vi kan för att druvorna ska få ”full flavour”. Någon risk för frost finns inte. Det enda som kan hända är att sockerhalten och därmed alkoholhalten blir högre, vilket enkelt kan justeras i efterhand. Däremot kan man aldrig förhöja smaken på druvor som plockats för tidigt, säger Tord Söderström.



Charmaine och Tord Söderström är framgångsrika vinmakare i Barossa Valley. I höst börjar några av deras viner att säljas även i Sverige.

Cirka 80 procent av arealen består av Shiraz och 20 procent av Cabernet Sauvignon. Alla druvor är ekologiskt odlade, vilket innebär att man inte använder några som helst bekämpningsmedel.

Med en avkastning på i genomsnitt 4 ton per hektar blir skörden drygt 30 ton druvor per år som förädlas till cirka 18 000 liter vin, motsvarande 24 000 flaskor.

Någon egen vinifieringsanläggning har man dock inte tillgång till. Viking Wines hyr istället in sig hos grannen, vinmakaren *Rolf Binder* på Veritas Winery, där Tord Söderström pressar druvorna innan de får jäsa i ståltankar och tappas på amerikanska och franska ekfat.

Viking Wines producerar tre olika kvalitetsviner – två "straights" och en "blend": Grand Shiraz och Royal Reserve Shiraz respektive Grand Shiraz/Cabernet. Dessutom tillverkas två viner – Odin's Honour Reserve Shiraz och Odin's Honour Reserve Cabernet/Shiraz – av systerföretaget Todd-Viking Wines, som ägs tillsammans med en granne och som köper druvor från vingårdar i trakten.

Historien bakom Royal Reserve Shiraz

går tillbaka till det statsbesök som det svenska kungaparet och en svensk näringslivsdelegation avlade i Australien i november förra året. Efter att några medarbetare från svenska hovet provsmakat vinet beställdes direkt 12 lådor till den officiella statsmiddagen för kungaparet och 260 australiska regerings- och näringslivsföreträdare.

– Royal Reserve Shiraz skiljer sig från Grand Shiraz genom att druvorna plockats två veckor senare. Resultatet blir ett ännu kraftfullare vin med en halv procent högre alkoholstyrka, förklarar Tord Söderström.

### "Stil, karaktär och hög kvalitet"

Den australiska "vinbibeln" The Australian Wine Companion gav Viking Wines omdömet: "Kan varmt rekommenderas. Enastående producent av viner med stil, karaktär och mycket hög kvalitet, väl värt en plats i varje vinkällare". Den amerikanske vingurun *Robert Parker* beskrev Grand Shiraz som "ett obeskrivligt sextigt vin med en fyllighet som man annars bara finner i portviner".

– Karaktäristiskt för våra viner är att de är mycket kraftiga. Det är alltså inga lätta lunchviner som vi pratar om. Håller man upp ett glas Shiraz mot solen så släpper det inte igenom något ljus alls, konstaterar Tord Söderström.

Därmed inte sagt att priset på vinerna står i proportion till den höga kvaliteten. Viking Wines strävar efter att hålla så konkurrenskraftiga priser att de flesta har möjlighet att njuta av vinerna; motsvarande viner från hans mer namnkunniga grannar i Barossa Valley är betydligt dyrare. Inte konstigt att Viking Wines blivit en stor succé i såväl Australien som USA, Hongkong och Singapore.

Och i oktober är det så dags för lansering av vinerna i Sverige och Norge via Granqvist Vinagentur.

– Det känns naturligtvis hedrande. Trots att jag är så fast rotad i Australien är jag ändå svensk i själ och hjärta, säger Tord Söderström som har kvar sitt svenska medborgarskap och gärna hissar den svenska flaggan i topp på vingården i Barossa Valley.

TEXT LEO OLSSON/FOTO SIV KEY NILSSON





## *Kung i baren*

\* Vermouth är en riktig drinkklassiker och har en given plats i varje bar och hemmabarskåp. Du har väl provat **Vermouth Bianco** från Filippetti? Den framställs efter ett familjerecept från 1922 och har en tydligt kryddig doft och smak med inslag av malört, vanilj och kryddpeppar. Du hittar Vermouth Bianco i de flesta Systembutiker (Nr 8603, priset är 57 kr).

# HÖSTENS REA-VINER

\* Från och med den 2 oktober sänker Granqvist Vinagentur priset på dessa två viner. Du hittar dem i de flesta Systembutiker, men skulle just din butik sakna något av dem kan du beställa hem det tills nästa dag utan extra kostnad.

**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. Framställd av druvorna Pinot Noir och Chardonnay. Prissänks från 229 till 178 kronor. Nr 7389.

**S:t Peter Spätlese.** Halvtorrt vitt vin från Petruskeller i Moseldalen i sydvästra Tyskland. Det har en lätt parfymerad doft med ton av äpple. Druvig smak med inslag av päron, äpple och ananaskaramell. Passar bra till lättare fiskrätter samt som sällskapsvin. Prissänks från 75 till 59 kronor. Nr 5838.

## Sauvignon Blanc från Ungern

\* I Vinfo i december berättade vi om **Lars Nilsson** som tog steget från Sverige till Ungern för att bli vinmakare på heltid. Han och hans livskamrat **Gyöngi Vörös** driver vinhuset Eged Mountain i Eger sedan sex år tillbaka.

Nu har du möjlighet att köpa **Veröszala Sauvignon Blanc 2005** från Eged Mountain på Systembolaget.

Vinet har en aromatisk doft med inslag av exotiska frukter. Smaken är frisk och fräsch med välbalanserad syra. Det passar bra till skaldjur, fisk, lättare köträtter, sallader och som apéritif. Nr 82126, pris 66 kr i beställnings Sortimentet.



## Dr. Faust i ny flaska

\* **Dr Faust Rivaner** har fått nytt utseende – den frostade flaskan är densamma men etiketten har moderniserats.

Innehållet i flaskan är givetvis detsamma. Vinet, som produceras av Weinkellerei Nahethal i sydvästra Tyskland, har en diskret doft och smak med ton av päron. Det passar utmärkt som sällskapsvin och till lättare maträtter. Nr 5923, pris 66 kr.



## *Ny Colheita från Wiese & Krohn*

\* Här är höstens nyhet från portvinshuset Wiese & Krohn: **Porto Krohn Colheita 1997**. Vinet har en mörkt rödbrun färg, fin doft med toner av nötter, russin och fikon. Smaken är söt, fyllig och druvig med koncentrerad frukt. Du serverar det med fördel till mörk choklad, nötter, frukt, bakverk och desserter. Nr 82187 i beställningssortimentet, pris 189 kr.

Colheita har kommit att blivit något av Wiese & Krohns adelsmärke. Det är Tawny Port från ett speciellt skördeår som lagrats minst sju år, i de flesta fall betydligt längre. I beställningssortimentet finns ytterligare sex Colheitas, av vilka den äldsta är från 1958. Du hittar varunummer och priser i sortimentsfoldern i Vinfo.

I Systembolagets ordinarie sortiment finns dessutom **Porto Krohn Colheita 1960**, ett vin som fått högsta betyg av flertalet svenska vinskribenter. Smaken är mogen och harmonisk med inslag av fikon, choklad och karamell. Ett fantastiskt portvin! Nr 7839, pris 843 kr.



### Tamás Estates Barbera

**Varunummer:** 98658-01.

**Vintyp:** Fruktigt och smakrikt, medelfylligt.

**Pris:** 116 kronor. **Säljstart:** 4 september.

**Land:** USA. **Årgång:** 2003.

**Område:** Livermore Valley, Kalifornien.

**Druva:** Barbera.

**Producent:** Tamás Estate.

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

\* Körsbärsröd färg med mörka inslag, doft av röda körsbär med inslag av granatäpple och vanilj. Mjuk smak med inslag av körsbär och vanilj. Passar perfekt att dricka till kraftiga pastarätter, grillade kötträtter samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Vinet har lagrats elva månader på fat av amerikansk ek innan den slutliga blenden framställdes. Det kan lagras ytterligare minst sex år.

Tamás Estates hör hemma i Livermore Valley i Central Coast of California, ett av Amerikas äldsta vinområden och som under de senaste åren blivit allt mer uppmärksammat för sina kvalitetsviner.

Vineriet, som grundades 1984 av Iván Tamás Fuezy och Steve Mirassou, ägs numera av Wente Family Estate, är specialiserat på att odla italienska druvor och att framställa italieninspirerade viner.

Förutom Barbera odlas även Merlot, Pinot Grigio och Sangiovese. Just det här vinet består av 80 procent Barbera och 20 procent av Merlot.



### Alta Vista Bonarda Premium

**Varunummer:** 98935-01.

**Vintyp:** Kryddigt och mustigt, medelfylligt.

**Pris:** 67 kronor. **Säljstart:** 6 november.

**Land:** Argentina. **Årgång:** 2005.

**Område:** Lujan de Cuyo, Mendoza.

**Druva:** Bonarda.

**Producent:** Bodegas Alta Vista/Edonia.

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

\* Mörkröd färg, fruktig och komplex doft med inslag av viol, björnbär och hallon. Lång och välbalanserad smak med fina avrundade tanniner. Passar bra till grillade eller stekta kötträtter av lamm, nöt och vilt, starka hårdostar, pasta med kryddiga såser samt höstens köttgrytor. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Efter jäsning i stältank har vinet lagrats fyra månader på fat av amerikansk ek. Det kan lagras ytterligare minst fem år.

Bonarda är efter Malbec den vanligaste blå druvan i Argentina. Den har tidigare haft relativt låg status men har på senare tid blivit allt mer uppskattad.

Bodegas Alta Vista i Lujan de Cuyo i Mendoza är en traditionell vingård med anor från slutet av 1800-talet. Vinodlingarna ligger på cirka 1 100 meters höjd över havet, precis vid Andernas fot.

Bodegas Alta Vista ägs av vinhandelsföretaget Edonia i Bordeaux i Frankrike, som investerat ansenliga summor och gedigen kunskap på att utveckla bodegan till en av Argentinas bästa vingårdar.



### Anakena Single Vineyard Riesling

**Varunummer:** 99850-01.

**Vintyp:** Friskt och fruktigt, vitt torrt.

**Pris:** 87 kronor. **Säljstart:** 6 november.

**Land:** Chile. **Årgång:** 2005.

**Område:** Rapel Valley, Alto Cahcapoal.

**Druva:** Riesling.

**Producent:** Viña Anakena.

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

\* Ljusgul färg med grönt inslag, fruktig doft med inslag av tropiska frukter, mineral och citrus. Torr och fruktig smak med inslag av citrus. Passar bra till fisk och skaldjur, kalvkött, kyckling, vitmögelse, sallader, thaimat, kryddiga rätter samt pasta. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras i ytterligare fem år.

Viña Anakena, som grundades 1996, har omkring 400 hektar vinodlingar i centrala Chile. Vinanläggningen byggdes 1999 och är anpassad för en extra skonsam hantering av såväl druvor som druvmust.

De skiftande jordmånerna och klimaten i vingårdarna – som ligger vid Andernas fot på 300–400 meters höjd och inte långt från Stilla Havet – tillåter Anakena att odla ett antal olika druvsorter. På den vita sidan finns Chardonnay och Sauvignon Blanc, men även de i Chile relativt ovanliga Riesling, Muscat och Viognier.

Anakena är för övrigt namnet på en berömd strand på den sägenomspunna Påskön. Ön, som ligger 3 600 km väster om Chile, upptäcktes påskdagen 1722.

## Gods vinnyheter från Sörmland



\* I november kommer två nyheter från Blaxsta Vingård på Systembolaget – **Blaxsta Chardonnay Barrique 2005** och **Blaxsta Merlot Prestige 2004**. Vingården, som ligger utanför Flen i Sörmland, drivs av Göran Amnegård, som lyckats placera Sverige på den internationella vinkartan.

**Blaxsta Chardonnay Barrique 2005** är ett torrt vitt vin med ljusgul färg. Trevlig doft med inslag av lite smörkola och rök, välbalanserad smak med inslag av frukt. Passar perfekt till fisk, skaldjur, sallader och fågel. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan sparas minst tre år. Det här det första äkta svenska Chardonnay-vinet. Druvorna har vuxit på söderslutningen ovanför sjön Långhalsen vid Blackstaby Gård. Vinet har lagrats i franskt ekfat, så kallad Barrique. Nr 99070-02, pris 191 kr. 375 ml.

**Blaxsta Merlot Prestige 2004** är ett medelfylligt rödvin med fin halblonfärg. Finstämd doft med stora frukttoner, rund och mjuk smak med lätta tanniner. Passar till stekt fisk, sallader, kalvkött samt lättlagrad ost. Lämplig serveringstemperatur: 14–16 grader. Kan sparas minst fyra år. Lagrat i franska ekfat. Nr 99131-02, pris 191 kr. 375 ml.

Sedan tidigare finns också dessa viner från Blaxsta på Systemet:

**Blaxsta Vidal Icewine 2003.** Halvsött vitt vin som framställs av frusna Vidal-druvor. Nr 99977-04, pris 481 kr. 250 ml.

**Apple Ice Wine Åkerö 2003.** Halvsött vitt vin gjort på Åkerö-äpplen. Nr 82218-02, 230 kr. 375 ml.

**Blaxsta Chardonnay 2003.** Torrt vitt vin. Tidigare årgång av samma vin som presenteras ovan. Nr 86396-02, pris 250 kr. 375 ml.

**Blaxsta Harvest Apple 2001.** Halvtorrt vitt vin framställt på sörmländska äpplen. Nr 85678, pris 166 kr. 700 ml.

**Framboise Reserve 2001.** Rött sött vin gjort på mellansvenska skogshallon. Nr 81400-04, pris 162 kr. 200 ml.

**Petit Corneille 2004.** Halvtorrt vitt vin gjort på mellansvenska päron. Nr 89123, pris 175 kr. 700 ml.

**Monarch Plum Barrique 2001.** Portvin gjort på svenska plommon. Nr 81231-02, pris 206 kr. 375 ml.

Därutöver finns även **Wilhelm von Brauns Punsch**. Nr 80500-02, pris 162 kr. 350 ml.

De två nya vinerna samt Blaxsta Vidal Icewine finns i ordinarie sortiment, övriga ingår i Systembolagets beställningssortiment.

## Träffa oss på två mässor i höst

\* Under hösten har du möjlighet att träffa oss från Granqvist Vinagentur på två mässor – i Östersund och Stockholm.

**Lördagen den 14 oktober** kan Jämtland bekanta sig med viner från Granqvist. De presenteras på Gamla Teatern i Östersund i samarbete med Munsänkarna. Mer information på [www.munsenkarna-z.se](http://www.munsenkarna-z.se).

**Den 10–12 november** träffar du oss givetvis på **Det goda köket** som arrangeras av Stockholmsmässan i Älvsjö. Fredagen den 10:e har mässan öppet klockan 10–20, lördagen den 11:e och söndagen den 12:e är öppettiderna klockan 10–18.

Det goda köket är en mässa bland annat för alla som gillar att laga mat och äta mat, botanisera bland köksredskap, bläddra i de senaste kokböckerna, få inspiration av kända och okända scenkockar. Se även [www.detgodakoket.se](http://www.detgodakoket.se).

## En riktigt fin champagne

\* **Champagne de Pompadour Brut** från Champagne Ellnér har en angenäm doft med fin brödton, relativt lång smak med bra balans och fin mousse. En riktigt fin champagne med andra ord! Den framställs på de klassiska champagnedruvorna Pinot Noir, Pinot Meunier och Chardonnay.

Du hittar Pompadour i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 7395, priset är 183 kronor.





# GRANQVIST VINAGENTUR

— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm  
Telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88

[www.granqvist-vin.se](http://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 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.



# CONTORET

— GRUNDAT 2006 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm  
Telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88

[www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) info@vincontoret.se

VinContoret erbjuder ett brett och kvalitativt utbud inom den del av upplevelseindustrin som berör drycker, måltid, kultur och turism. VinContoret verkar från Vulcanön i Tidaholm där företaget bland annat erbjuder vinlagringskällare för privatpersoner och företag, provningar av drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. Vidare erbjuds restaurang för bokade sällskap, möjlighet till konferenser, kurser samt natur- och kulturupplevelser. Under delar av året erbjuds även temahelger och gourmetresor till Europa.



**Charlotta Granqvist**  
Kultur, resor och event



**Camilla Sagner**  
Restaurang, konferens och event



**Jonas Sagner**  
Konceptutveckling och event

## VINFO

Tidskrift från Granqvist Vinagentur, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Vinfo utkommer i maj, september och december. Årgång 12.

**Ansvarig utgivare:** Lennart Granqvist. E-post: [info@granqvist-vin.se](mailto:info@granqvist-vin.se)

**Redaktör:** Per-Olof von Brömsen. E-post: [povb@koncis.se](mailto:povb@koncis.se)

**Annonsbokning:** Karina von Brömsen, Koncis Affärsinformation AB, Telefon 0704-13 26 26, 0500-43 55 10. E-post: [kvb@koncis.se](mailto:kvb@koncis.se)

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

Tryckning: Colorprint Sweden AB, 2006.

### 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](mailto:vinfo@granqvist-vin.se)

**B**PORTO  
BETALT

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

## Nu är det full fart i Europas vingårdar

\* Nu börjar vinskoriden i Europas vingårdar – den mest hektiska tiden på vinåret. Tack vare den varma sommaren kunde de första druvorna plockas i Pfalz i Tyskland redan den 24 augusti. Enligt traditionen ska dessa tidiga druvor jäsa bara några dagar för att bli Neuer Wein eller Federweisser – en söt, grumlig dryck med alkoholhalt på sex till sju procent.

I de bästa lägena plockas druvorna för hand, klase för klase. De läggs i korgar eller hinkar som töms i ryggkorgar (bilden) som bärs i väg och töms i traktorkärror. Druvorna vägs in och pressas så snart som möjligt efter plockningen. Vid pressningen blandas jästbakterierna som finns på skalen med druvsaften och under några veckor jäsning förvandlar jästen druvsockret till alkohol. Efter filtrering väntar sedan ytterligare lagring i tankar, ekfat eller flaskor.



BILDER: HARTMANN/DWI OCH MIKAEL LJUNGSTRÖM



## BJUD GÄSTERNA PÅ SÖTT NOBELVIN

\* Granqvist Vinagentur har ett flertal gånger haft nöjet att få leverera viner till festernas fest – Nobelfesten i Stockholms Stadshus. I fjol var det dessertvinet **Le Dauphin de Guiraud 2002** från Sauternes i sydvästra Frankrike som serverades till citron- och yoghurtmousse med åkerbärs marmelad, färska hallon samt hallon- och åkerbärsås.

Du kan också servera dina gäster det här nobla vinet – det finns i Systembolagets beställningssortiment. Nr 88837-02, pris 183 kr för 500 ml.

## *Antikt vin till choklad*

\* Många viner har en lång och intressant historia. Men få är så spännande som Commandaria från Cypern.

Ursprunget är inte klarlagt, men namnet härstammar från år 1191, då den engelske kungen *Richard Lejonhjärta* överlät Cypern till Johanniterordenens korsridare. Richard Lejonhjärta lär dessutom ha serverat vinet när han gifte sig med drottning *Berengaria*.

Korsriddarna delade upp Cypern i olika regioner, så kallade "Commanderies". Den viktigaste av dessa regioner fanns i närheten av Limassol. Beteckningen Commandaria kom så småningom att gälla vin från just den här regionen och fortfarande är det endast viner från detta område som får kallas Commandaria.

Korsriddarna hade näsa för affärer och inledde en framgångsrik export av viner. De uppskattades bland de europeiska hoven, speciellt det engelska.

Vinets ursprung är betydligt äldre än 1100-talet – förmodligen dracks det redan för mer än två tusen år sedan.

Nu finns **Commandaria S:t Nicholas** från Etko Wines i Limassol i Systembolagets beställningssortiment. Det framställs av de lokala druvorna *Mavro* och *Xynisteri*, som sannolikt odlats på Cypern sedan antikens dagar. Efter plockningen torkas druvorna i solen under minst en vecka innan jäsningen påbörjas.

Vinet har en fin honungsdoft med inslag av russin, söt och aningen bränd smak med inslag av russin och mandel. Det passar perfekt till de flesta sorters choklad, gärna med hög kakaohalt. Dessutom är det perfekt tillsammans med desserter, nötter, färsk frukt, lagrade hårdostar och blåmögelostar.

Nr 82275, pris 99 kr.