

VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER * NR 38 * DECEMBER 2006

Välkommen till VinContoret

Absint i världsklass
Riesling från Rapeldalen
Tempranillo är Spaniens stolthet
Peter Harryson: Stanna upp och njut
Nu är det gott med portvin

Vinterfestligt



Snaps till Janssons

* **Västskustsnaps** passar utmärkt på julbordet – såväl till Janssons frestelse, julsinka, köttbullar som inlagd sill. Den har aningen parfymerad doft med inslag av bittermandel och slånbar. Smaken är aromatisk med liten sötma, ton av bittermandel och mörka bär. Västskustsnaps ingår i ordinarie sortiment och finns i de flesta Systembutiker. Nr 293-02, pris 206 kr.

Granqvist Vinagentur har ytterligare fem snapsar med riktigt svenska smaker. De finns i beställningssortimentet – tänk på att beställa dem i god tid innan jul.

Västgötasnaps är kryddad med körsbär och vita vinbär. **Smålandssnaps** smakar timjan, fläder, fänkål och anis.

Fäbodsnaps är kryddad med anis, fänkål och honung. **Hirkum Pirkum** har fått sin smak av johannesört, sherry och honung.

Annebergs Kornbrännvin är ett klassiskt kornbrännvin. Artikelnummer och priser finns i den inhäftade sortimentsfoldern.

Viners värde i bok

* Lagom till jul kommer andra årgången av Vinauktionsboken. Den sammanställs av **Johan Magnusson**, välkänd vinprofil som numera arbetar med bland annat värdering av samlarviner. Boken vänder sig till dig som är intresserad av dryckesauktionsmarknaden och listar exempelvis alla priser som betalats för vin och sprit på de auktioner som arrangerats under 2004–2005. Utförlig information hittar du på www.wineprofil.com.



Stort intresse för VinContoret

* I slutet av oktober flyttade Granqvist Vinagentur in i VinContoret på Vulcanön i centrala Tidaholm. Den kulturminnesmärkta fastigheten byggdes ursprungligen som kontor för anrika Vulcans tändsticksfabrik och har under det senaste året genomgått en omfattande renovering.

Intresset för VinContoret har överträffat alla förväntningar. Biljetterna till öppet hus som vi bjöd in till i förra Vinfo tog snabbt slut. Den planerade öppnet hus-dagen utökades till fyra dagar och dessa biljetter tog också slut efter några timmar.

Nu hälsas alla intresserade välkomna till VinContorets ordinarie aktiviteter, till exempel temadagar och gourmetkvällar.

Du hittar all information om VinContorets verksamhet i en särskild avdelning i Vinfo. På sidorna 14–18 finns ett kalendarium över provningar och temadagar samt även de resor som arrangeras under 2007. Vi presenterar även några trevliga julklappstips!





Riesling från Rapel

Den välkända Riesling-druvan har förgreningar långt utanför Tysklands gränser. I Chile producerar Anakena ett Rieslingvin av druvor från den egna vingården i Rapeldalen, med en typisk chilensk prägel. Efterfrågan är stor och vineriet planerar nya odlingar med Riesling.

Chile är ett avlångt land, med gigantiska avstånd mellan syd och nord. Från gränsen mot Peru i norr till Kap Horn i söder skiljer det drygt 38 breddgrader eller över 420 mil. Därtill kommer stora topografiska skillnader mellan Anderna i öster och Stilla havet i väster.

– De stora klimatskillnaderna ger unika möjligheter till utveckling av nya produkter och variationsrikedom på vinerna, säger *Raul Beckdorf*, försäljnings- och marknadsdirektör på Anakena.

Anakena, som fått sitt namn efter en strand på Påskön utanför Chiles kust, har sitt säte i Requinoa, cirka tio mil söder om huvudstaden Santiago. Vingårdarna ligger väl skyddade i den välkända Rapeldalen, med sidodalarna Cachapoaldalen och Colchaguaaldalen, samt San Antonioaldalen. Samtliga odlingsområden ligger i den så kallade centrala zonen, alltså den relativt milda delen av Chile, som är belägen mellan den heta Atacamaöknen i norr och det karga Eldslandet i söder.

– Kvalitet, innovation och diversifie-



Skördetid i Rapel Valley i centrala Chile. Innan pressningen sorteras druvorna för hand. Chilenska Rieslingviner blir torrare än de från Tyskland och har även mer fruktsyra.

ring är hörnstenarna i vår filosofi. Därför försöker vi ständigt hitta nya växtplatser med annorlunda förutsättningar för att kunna skapa nya, spännande kvalitetsviner, förklarar Raul Beckdorf.

Sedan Anakena startades i slutet av 1990-talet av familjerna *Gutiérrez-Porta* och *Ibáñez* har vingårdarna blivit allt fler och allt större. Bara under de två senaste åren har arealen fördubblats – från 200 hektar till närmare 400 hektar.

– De egna vingårdarna räcker ändå inte till. Ungefär hälften av druvorna vi behöver kommer från noga utvalda kontraktso odlare. Målet är dock att bli helt självförsörjande på druvor och därför planerar vi att köpa ytterligare vingårdar under de närmaste åren, säger Raul Beckdorf.

50–60 år gamla vinstockar

Ett av nyttillskotten är vingården Lolol i Rapeldalen, som förvärvades för några år sedan. Vingården har 50–60 år gamla vinstockar och cirka tio hektar består av Riesling. Druvan förknippas annars med Tyskland och har troligtvis sina ”rötter” i de medeltida druvsorterna Heunisch och Fränkisch. Numera odlas den på stora arealer i Mosel, Rheingau och Pfalz, men förekommer även i bland annat Alsace i Frankrike och Österrike.

– Riesling är ingen nykomling i Chile. Druvan har funnits i vingårdarna i flera decennier. Men fortfarande är den relativt ovanlig och odlas av högst fem, sex chilenska vinproducenter, förklarar *Marcela Herrera*, exportchef på Anakena.

Riesling är känd för både sin friska och fruktiga arom och sin lagringsduglighet. Men smaken varierar också beroende på den så kallade terroiren, alltså kombinationen av klimat och jordmån på växtplatsen. Det innebär att en chilensk

Riesling inte har samma karaktär som sin tyska motsvarighet.

I Anakenas vingård består marken av sand- och lerblandad kalksten med inslag av mineraler. Under sommarmånaderna (november–april) är dessutom temperaturskillnaderna under dygnet stora och växlar mellan 35 grader på dagen och 15 grader på natten, vilket ger en hög koncentration av arom och syra.

– De unika odlingsbetingelserna ger en Riesling som är betydligt torrare, med ännu mer fruktsyra och mindre sötna än de flesta Rieslingviner från Tyskland, konstaterar *Marcela Herrera*.

Inga bekämpningsmedel

För odlarna är Riesling en tacksam och lättodlad druva som inte är lika känslig som till exempel Pinot Noir eller Viognier. Den mognar visserligen sent, men har lätt för att trivas och anpassa sig till olika slags klimat och jordmån.

– I vår vingård är jordmänen så mager att ett äppelträd knappast skulle ge någon frukt alls. Men Rieslingen frodas och kräver minimal skötsel. Några kemiska medel behöver heller inte användas, vilket innebär att vi i princip uppfyller kraven för ekologisk odling, säger *Marcela Herrera*.

Anakenas Riesling har blivit mycket uppskattad. Problemet är bara att tillgången är begränsad. Produktionen uppgår till drygt 14 000 flaskor årligen.

– Förhoppningsvis blir nästa års skörd i Lolol lika god och får samma höga kvalitet som årets. Men så är det också en gammal vingård. Ju äldre vingården är, desto mindre variationer är det mellan olika årgångar, säger *Marcela Herrera*.

För att kunna möta den stora efterfrågan på vita viner, inte minst Riesling, förvärvade Anakena i fjol ytterligare en

vingård. Vingården, som är på 140 hektar, ligger nära staden Leyda i San Antonio-dalen, någon mil från kusten, och används enbart för odling av gröna druvor, som Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Muscat och Riesling. Tidigast om två, tre år beräknas det första vinet med druvor från Leyda kunna avnjutas.

I Requinoa har Anakena en modern vinanläggning som uppfördes 1999. Produktionen bygger på en så skonsam hantering som möjligt, med stor hänsyn till såväl råvarorna som miljön. Företaget är ett av de få i Chile som är certifierat enligt både miljöstandarden ISO 14001 och standarden för livsmedelssäkerhet HACCP.

– Certifieringen garanterar bland annat att vi har full spårbarhet på våra produkter – från konsumenten hela vägen tillbaka till vingården, säger Raul Beckdorf.

TEXT LEO OLSSON/FOTO STOCKFOOD



Anakenas viner på på Systembolaget

* **Anakena Single Vineyard Riesling 2005** hade premiär på Systembolaget i november. Vinet har en ljusgul färg med visst grönt inslag. Doften är fruktig med inslag av tropiska frukter, mineral och citrus, smaken är torr, fruktig med inslag av citrus. Det passar bra till fisk och skaldjur, kalvkött, kyckling, vitmögelostar, sallader, thaimat, kryddiga rätter och pasta. Nr 99850. Pris 87 kronor. (*Med reservation för slutförsäljning*).

Sedan tidigare finns också **Anakena Chardonnay 2004** på Systembolaget. Det har fin honungsfärg med gröna inslag. Doften är fruktig med inslag av tropiska frukter, smaken är torr och fruktig med inslag av banan och melon. Passar bra till fisk och skaldjur, kalvkött, vitmögelostar, sallad och pasta. Nr 6065. Pris 80 kronor.



Nu är det gott med **PORTVIN**

Gör det litet extra festligt för dig och dina vänner i jul. Byt ut glöggen mot ett gott portvin och servera det till pepparkakor med blåmögelost – en både enkel och ljuvligt god smakkombination.

Portvin är en mångsidig dryck som passar året runt. Men mest uppskattad är den av oss svenskar under den kalla årstiden. Ett glas portvin värmer alltid lika gott i vinterkylan.

– Karaktäristiskt för ett bra portvin är att det har en fin och koncentrerad frukt-sötma, säger *Lennart Granqvist*, VD på Granqvist Vinagentur.

Alla portviner har sitt ursprung på skifferjordarna i Douro dalen i norra Portugal, där vinbönderna odlar de druvor som är typiska för portvinsproduktionen: Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz (även känd som *Tempranillo*, se sidan 12), Touriga Francesa och Touriga Nacional.

Druvorna skördas i september–oktober och går efter pressning till stora tankar för jäsning. Det förekommer faktiskt att druvorna fottrampas, även om det är ovanligt numera.

Efter att druvmusten fått jäsa i 30–40 timmar tillsätts druvsprit, dels för att stoppa jäsningen, dels för att bevara sötman genom att förhindra att allt socker omvandlas till alkohol.

Lagras i flaska upp till 40 år

Upp till två år lagras sedan portvinet på ekfat, innan vinmakarna provsmakar det och bestämmer vilken sort det ska bli. Enkelt uttryckt finns det två huvudgrupper av portvin – de som lagrats på fat och de som lagrats på flaska.

Vintage Port är portvinernas Rolls-Royce och framställs endast av de bästa årgångarna. Efter lagring på ekfat buteljeras det inom två år och får sedan vila på flaska i en mörk och sval källare i 10–40 år. *Late Bottled Vintage* är en variant som lagras på ekfat under ett antal år och efter buteljering är färdigt för konsumtion.

Tawny lagras minst sju år på små ekfat och innehåller en blandning av viner av olika årgångar. *Colheita* har samma karaktär som *Tawny*, men härstammar från ett enskilt skördeår och lagras under många år på ekfat innan det tappas på flaska.

Ruby är den enklaste formen och lagras på ekfat under ett par år för att därefter buteljeras.

– Portvin bör alltid serveras rumstempererat för att aromen ska komma till sin rätt. Normalt är det bara de riktiga rarite-

terna, som Vintage Port och Late Bottled Vintage, som behöver dekanteras, vilket innebär att vinet sakta och försiktigt hålls över i en karaff för att avlägsna bottenfällningen, förklarar Lennart Granqvist.

Portvin är ett klassiskt dessertvin som passar lika bra till äppelkakan som till ostbrickan efter middagen. Allra bäst kommer det till sin rätt tillsammans med starka, smakrika ostar som till exempel stilton. Kombinera gärna också med en god chutney eller marmelad av fikon, som harmoniserar väl med sötman i vinet.

Färska frukter eller choklad

En lika enkel som god avrundning på måltiden är annars ett urval färska frukter som skivats upp på ett fat eller en god choklad av hög kvalitet som serveras tillsammans med ett gott portvin.

– Välj gärna aromatisk choklad med naturlig fruktighet och relativt hög kakao-halt, 65–70 procent, för största möjliga njutning, säger Lennart Granqvist.

Men även på julbordet har portvinet sin givna plats. Vill du göra det extra festligt och gott byter du ut den vanliga glöggen – åtminstone vid något tillfälle – mot portvin. Servera tillsammans med pepparkakor och blåmøgelost som pålägg samt litet osaltade nötter som tilltugg. Enkelt och ljuvligt gott.

TEXT LEO OLSSON/FOTO CLAES LÖFGREN



Colheita är Wiese & Krohns finaste portvin. Det är en Tawny från ett speciellt skördeår som fatlagrats i minst sju år. De flesta ligger betydligt länge – hållbarheten är mycket god.

KROHN COLHEITA PÅ SYSTEMBOLAGET

* På Systembolaget finns ett flertal fina portviner från Wiese & Krohn. I det ordinarie sortimentet hittar du en riktig raritet: **Porto Krohn Colheita 1960** (Nr 7839, pris 843 kr), som fått högsta betyg av flera svenska vinskribenter.

Senaste nyheten är **Porto Krohn Colheita 1997** som kom tidigare i höst. Nr 82187, pris 189 kr. Den finns i beställningssortimentet tillsammans med ytterligare nio viner från Wiese & Krohn, bland annat **Colheita 1958** och **Colheita 1966**. Samtliga artikelnummer och priser hittar du under rubriken portvin i den inhäftade sortimentsfoldern.

Vinterfestligt!

En härlig, värmande soppa, saffransdoftande panna med medelhavston och en läcker chokladmousse. Det tycker vi passar perfekt att bjuda på när julmaten är slut!

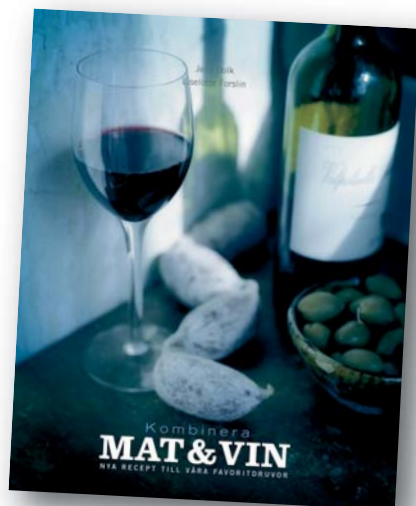
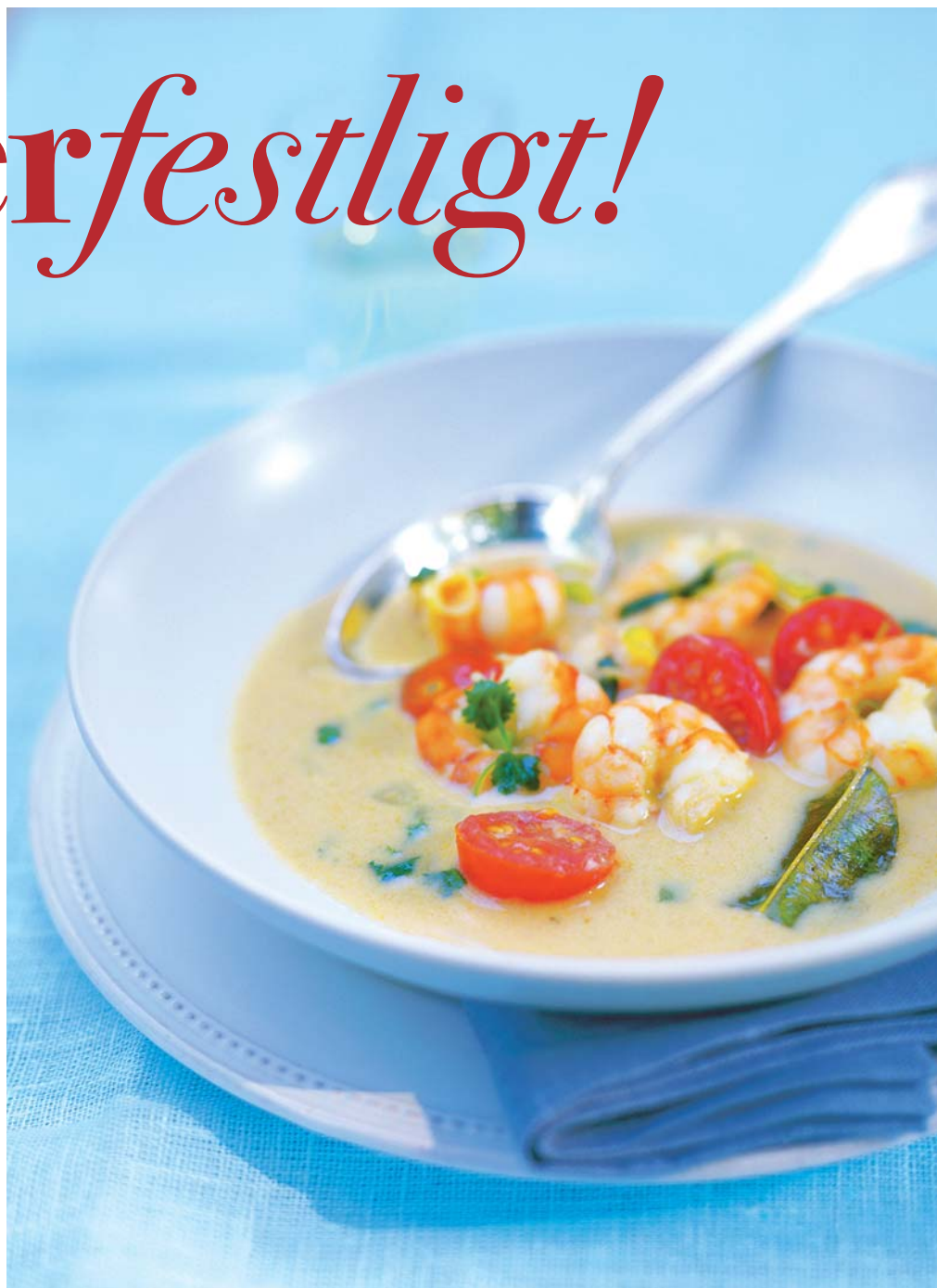
Receptet på scampi kommer från "Kombinera mat & vin", en ny bok där vinkännaren **Jens Dolk** och matskribenten **Lise-lotte Forslin** tipsar om god mat till de populäraste druvorna.

Medelhavspannan är framtagen av provköket hos Svensk Köttinformation och chokladmoussen är signerad **Karolin Andersson** på Valrhona.

Till rätterna har vi valt tre favoritviner – ett vitt från Tyskland, ett vitt från Chile och ett rött starkvin från Cypern.

Skål och smaklig måltid!

BILDER MARTIN BOGREN,
LENA KOLLER/SKARP OCH NICOLAI SVANE



Kombinera Mat & Vin ges ut av
Kakao Förlag. Cirkapris 399 kronor.

SCAMPI I KOKOSMJÖLK MED GRÖN CURRY

4 portioner

- 400 g viltfångad scampi
- 1/2 msk röd currypasta
- 1 msk neutral olja, t ex rapsolja
- 2 salladslökar
- 2 vitlöksklyftor
- 2 msk koncentrerad kycklingfond
- 1 burk kokosmjölk, ej light
- 2 limeblad
- 1/2 dl fisksås
- 1/2 ask körsbärstomater
- 1–2 tsk råsocker
- 1 kruka färsk koriander

TILLAGNING: Fräs currypasta med lite olja i tjockbottnad gryta. Strimla salladslök, skiva vitlök fint och låt det fräsa med i grytan någon minut. Häll på fond och kokosmjölk samt limeblad. Låt det koka ihop i cirka 4–5 minuter. Smaksätt med fisksås.

Dela tomaterna och lägg i dem och scampin i grytan. Låt sjuda några minuter tills räkorna är rosa och genomkokta. Smaka av med socker och tillsätt koriandern. Servera som soppa eller med basmatiris.

VIN SOM PASSAR: **Kloster Eberbach Riesling Kabinett**. Nr 5810, pris 89 kr.





MEDELHAVSPANNA MED SAFFRAN

4 PORTIONER

500 g färsk skinka, strimlad
1 gul lök, hackad
1 purjolök, strimlad
1 msk flytande margarin
1 msk olivolja
1 fänkålsstånd, strimlat (spar dillen)
2 msk koncentrerad apelsinjuice
3 dl tomater, hela, konserverade
2 vitlöksklyftor, hackade
1 tsk dragon
salt och svartpeppar
1/2 g saffran
250 g pasta

TILLAGNING: Fräs lök och purjolök i margarin och olja, tillsätt köttet och bryn ytterligare fem minuter. Tillsätt fänkål, juice, tomater, vitkål och dragon. Smaka av med salt och peppar. Koka upp saffranet i lite vatten och tillsätt det. Låt sjuda några minuter. Servera med kokt pasta och garnera med fänkålsdillen.

VINER SOM PASSAR:

Anakena Chardonnay

Nr 6065, pris 80 kr.

Castillo del Jaraiz Crianza

Nr 2225, pris 61 kr (se även sidan 13).



CHOKLADMousse CAO GRANDE

6 portioner

1 ekologiskt ägg
2 ekologiska äggulor
0,5 dl ekologiskt strösocker
75 g Valrhona Cao Grande Noir 70 %
2,5 dl ekologisk vispgrädd

TILLAGNING: Vispa grädden så den precis börjar gå ihop. Vispa ägg, äggulor och socker poröst. Hacka chokladen i bitar och smält den i micro på låg effekt eller i en skål över vattenbad. Blanda den smälta chokladen med äggsmeten, vänd därefter ner den lösvispade grädden lite i taget och blanda ihop till fin och luftig mousse.

Häll upp i portionsskålar eller i en stor skål så det går lätt att skeda upp på tallrik vid servering. Ställ i kyl ett par timmar.

Garnera gärna med färska bär eller med någon exotisk frukt.

VIN SOM PASSAR:

Commandaria

S:t Nicholas

Nr 82275, pris 99 kr i beställningssortimentet.





Peter Harryson: *Stanna upp och njut*

Skådespelaren och livsnjutaren **Peter Harryson** kan konsten att ta vara på vardagens små glädjeämnen, som att i lugn och ro njuta mat och dryck tillsammans med goda vänner.

– Det är viktigt att stanna upp ibland. VinContoret är just en sådan plats som inbjuder till att sänka axlarna, koppla av och njuta av livet, säger han.

Skådespelare, regissör, TV-programledare, sångare och författare. Peter Harryson syns i många olika sammanhang, men försäkrar ändå att han lever ett lugnt och stillsamt liv.

– Annat var det förr när man flängde nästan dagligen till Stockholm. Nu jobbar jag när jag gör det och tar sedan ledigt långa perioder och kopplar av – lagar mat, läser och spelar gitarr, säger han när vi träffar honom vid invigningen av Vin-

Contoret i Tidaholm i mitten av oktober.

Intresset för teater och skådespeleri väcktes redan i tonåren och som 16-åring fick han anställning vid Göteborgs Stadsteater som scenarbetare. Efter Scenskolan kom han till Dramaten där han stannade i tre år. Det stora genombrottet kom med TV-serien Hedebyborna, där han spelade mot sin far, *John Harryson*.

Sedan dess har han medverkat i ett otal teaterföreställningar, filmer, TV-serier och TV-program, inte minst som populär

programledare i SVT:s underhållningsprogram "Så ska det låta".

– Underhållning ingår i jobbet. Men först och främst är jag skådespelare. Det är det jag är utbildad till och det enda jag åstadkommit själv, som en gammal släkting till mig brukar säga. Men om jag inte blivit skådespelare hade jag ägnat mig åt maten. Mat och dryck har alltid varit en av mina stora passioner, förklarar Peter Harryson, som bland annat är ledamot av Gastronomiska Akademien.

Lagar helst husmanskost

Numera är han bofast på den vindpinade ön Åstol utanför Tjörn i Bohuslän. Det är också hit som han drar sig tillbaka för att varva ned mellan uppdragen. Ofta vid spisen med förklädet knutet kring rondören.

– Dagsform och råvarutillgång avgör menyn. Mest blir det riktigt käk, alltså husmanskost i olika former, säger han.

Hans kärlek till mat i allmänhet och husmanskost i synnerhet har resulterat i

flera kokböcker. I "Nu ska det smaka" och "Mina favoriter", som gavs ut 1999 respektive 2001, presenterade han sina favorit-rätter. Och i uppföljaren "Mat på riktigt", som kom 2005, samlade han tillsammans med stjärnkrögaren *Stefan Holmström* de bästa recepten på husmanskost – fjärran från crossover och multikulti.

Om allt går som planerat kommer ännu en kokbok författad av Peter Harryson att ligga på bokhandelsdiskarna under 2007.

– När jag kom med min första kokbok betraktades jag som pionjär inom husmanskost. Men nu har tack och lov långkoken åter kommit till heders. Vi måste till varje pris kämpa mot den fördärvliga snabbmaten. Ständigt får vi nya tips i massmedia om hur vi ska spara tid genom snabb- och lättlagad mat.

Men vad ska vi med den sparade tiden till? Hinna ännu mer? Nej, vad vi behöver är lugn och ro, fastslår han och riktar en uppmaning till alla:

– Samla familjen och laga mat tillsammans. Sitt ner och prata om väsentligheterna i livet. Det är livskvalitet och livsnjutning.

Till maten njuter Peter Harryson gärna ett glas gott vin, som till exempel ett lätt, blommigt vin från Bourgogne. Favoritdruvorna är Pinot Noir och Chardonnay.

– Många menar att det måste vara ett

kraftigt, tungt vin till kött. Men jag håller inte riktigt med. Personligen korrar jag gärna upp en Beaujolais till en stekt köttbit, förklarar han.

I vinkällaren hemma i Åstol har han några av sina favoriter inom bekvämt räckhåll för att med tiden kunna avnjuta dem i goda vänners lag.

På turné med Riksteatern

– Så nog har jag ett visst intresse för vinsamling, men inte för att sälja, utan för att konsumera. Jag ska banne mig se till att hinna dricka upp varenda droppe, försäkrar han.

Sprit och andra destillerade drycker njuter han dock relativt måttfullt och öl tycker han inte alls om.

– Nubben till midsommarsillen är ett undantag, men då hellre tillsammans med en Ramlösa än med en öl.

För närvarande turnerar Peter Harryson med Riksteaterns musikföreställning "Ensam, långt ute", som är en kärleksfull berättelse om *Evert Taube*, skriven av *Olle Adolphson*. I vår står en turné med *Vilhelm Mobergs* Marknadsafton på programmet.

– Så visst har jag att göra om jag vill. Men ibland vill jag inte och då lägger jag mig och läser. För mig är det livsnjutning, säger han.

TEXT LEO OLSSON/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

*"Samla familjen och laga mat tillsammans. Sitt ner och prata om väsentligheterna i livet. **Det är livskvalitet och livsnjutning.**"*



Tempranillo

SPANIENS STOLTHET

Tempranillo är en mångsidig druva. Ibland ger den viner som är lätta och friska, men oftast blir de mustiga och kryddiga. Den blandas ofta med andra druvor, samtidigt som den kan ge viner av hög klass även på egen hand. Tempranillo är Spaniens stolthet, men odlas även i Portugal och är en viktig druva i många portviner.

Tempranillo är den viktigaste druvan i Spaniens mellersta och nordliga vindistrikt. I Rioja i norr växer den på 57 procent av vinarealen och totalt i landet odlas den på 34 000 hektar. Den har relativt låg syra, vilket gör att vinerna kan tappa sin fruktighet och fräschör redan efter några år. Därför blandar vinmakarna ofta Tempranillo med exempelvis *Garnacha* eller *Graciano*, som kan lagras betydligt längre.

Ett Tempranillovin är ofta riktigt mörkt och vissa påminner mer eller mindre om bläck. Det har vanligtvis en angenäm fruktighet i doften, många gånger med inslag av färska örtekryddor. Körsbär, hallon och björnbär går ofta att känna igen i doftpaletten och de fatlagrade vinerna präglas vanligtvis av en lækker vaniljdoft. Ibland kan Tempranillo ha vissa doftinslag av kaffe och choklad. Smaken är bärig och fruktig med inslag av jordgubb, björnbär, körsbär och hallon. Självklart går också vaniljtonen igen i smaken på de fatlagrade vinerna.

Härstammar från Rioja

Antagligen härstammar Tempranillo från Rioja, även om ingen vet säkert. Den har troligen fått sitt namn från *temprana*, som betyder tidig på spanska, därför att den vanligtvis mognar i slutet av september, vilket är några veckor tidigare än övriga druvor.

Vissa vinhistoriker hävdar att Tempranillo egentligen är en varietet av *Pinot Noir* eller *Cabernet Franc* och att de första vinrankorna togs med från Frankrike till Spanien av pilgrimer som gick den välkända vandringsleden till Santiago de Compostela.

Precis som andra druvor har Tempranillo många olika namn beroende var den odlas. I Katalonien är namnet *Ull de Llebre*, i Kastilien-La Mancha heter den *Cencibel*. Den kallas även *Tinto Fino*, *Tinto del País* och *Tinta de Toro* och i Portugal går den mest under namnet *Tinto Roriz*. Druvan är för övrigt en av de mycket få spanska varieteter som odlas i Portugal.



I Systembolagets ordinarie sortiment hittar du två Tempranillo-viner från Granqvist Vinagentur:

Castillo del Jaraiz Crianza 2003 från Bodegas Los Marcos i Santa Cruz de Mudela i Valdepenas sydost om Madrid. Det har en mörkröd färg med terracottainslag, druvtypiskt kryddig doft med inslag av mörka bär, choklad, kaffe och ekfat. Smaken är rund och mjuk med mogna tanniner och fin längd. Vinet, som lagrats sex månader i amerikanska ekfat innan flasktappning, passar perfekt att dricka till kraftiga kötträtter, kryddiga pastarätter samt till välldrade hårdostar, gärna spanska. Nr 2225, pris 61 kronor.

Sond' Arene Tempranillo 2004 produceras av Monje Amestoy Luberrí i Tierra de Castilla i Toledo i centrala Spanien. Färgen är körsbärsröd, doften fruktig med inslag av björnbär. Smaken är fruktig med lätta, runda tanniner. Vinet är ett utmärkt exempel på den relativt nya vinklassificeringen *Vino de la Tierra*, som i Spanien motsvarar det som i Frankrike kallas *Vin de Pays*. Drick det exempelvis till stekt och gril-lat kött, kraftigare sallader, pasta, tacos och stekt, fet fisk. Nr 22939, pris 63 kr.

Granqvist Vinagentur har dessutom ett mycket fint sortiment av högklassiga portviner från Wiese & Krohn. Där ingår också Tempranillo, men då under namnet *Tinta Roriz*. *Läs mer om portvin på sidorna 6 och 7.*

Den spanska vinodlingsarealen omfattar cirka 1 130 000 hektar och den totala vinproduktionen uppgick 2003 till 4,3 miljarder liter. Spanien har en större areal vinodlad mark än något annat land och ligger på tredje plats i världen när det gäller vinproduktion.

Vill du veta mer om viner från Spanien? Då har Spanska Institutet för Utrikeshandel en informativ webbplats på svenska: www.spanskaviner.se.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN
BILD CLAES LÖFGREN



SPANSKA VINVÄGAR BLIR FLER

* Gastronomi, vin och kultur lockar allt fler turister till Spanien. Playan, rosévin och en matig paella står fortfarande högt i kurs, men allt fler väljer att resa utmed de så kallade vinvägarna, *Rutas del Vino de España*.

Under de senaste åren har vinindustrin upprättat åtta nya rutter, det vill säga skyltmarkerade vägar runt om i olika vindistrikt. Utmed vägen är det sedan lätt att stanna till vid olika bodegor för att prova viner, äta en bit mat och kanske få en guidning i någon vinkällare. Intresset har blivit så stort att det just nu planeras för ytterligare nio *Rutas del Vino*.

De befintliga vinrutterna finns i La Mancha, Jumilla, Montilla-Moriles i Andalusien, Penedés, Somontano, Rioja Alavesa, Rías Baixas samt Utiel-Requena. De nio som är på gång kommer att finnas i Navarra, Rioja, Ribeiro i Galicien, Ribera del Duero, Bullas i Murcia, Condado de Huelva, Marco de Jerez, Tacoronte-Acentejo och Ycodén-Daute-Isora. De två sistnämnda finns på Kanarieöarna.



Livsnjutaren, TV-programledaren och skådespelaren Peter Harryson (överst t h) invigde VinContoret. Britt Hedman från Input Interiör och Susann Wessely från White Arkitekter (nederst t h) hälsade välkomna. Lena och Lennart Granqvist (överst t v) hälsade välkomna. Från Speyside Distillery i Skottland kom Jim Gordon och hustru Janet. Längst ned till vänster flankeras Johan Granqvist av Franz Josef Friederich från Friederich Weingüter och Gerhard Brandner från Winzerverein Deidesheim, båda mångåriga vinleverantörer till Granqvist Vinagenur.

Peter Harryson invigde VinContoret

– Det är viktigt att ta vara på nyanserna i tillvaron. Om man smakar, doftar, lyssnar och tittar grovt och slarvigt blir livet enahanda och grått. Men om man använder sina sinnen varsamt upptäcker man nyanserna och ser att det finns en guldklimp som VinContoret. Längre leve nyanserna, utbrast skådespelaren Peter Harryson och förklarade VinContoret invigt genom att svinga en champagneflaska mot husväggen.

Den högtidliga invigningen av VinContoret ägde rum fredagen den 20 oktober i närvaro av cirka 85 specialinbjudna gäster, däribland representanter för flera utländska leverantörer till Granqvist Vi-

nagentur som Winzerverein Deidesheim och Friederich Weingüter från Tyskland samt Speyside Distillery från Skottland.

Peter Harryson anlände till VinContoret i den gamla "Brännvinsbussen" som förr tog Tidaholmarna till Systembolaget i Hjo. Vulcans musikkår spelade och initiativtagaren Lennart Granqvist hälsade gästerna välkomna på fyra språk.

Dröm om en rofylld plats

– Drömmen om VinContoret föddes för länge sedan. Kanske redan 1968 när jag som ung gymnasist reste till Tyskland och kom i kontakt med den europeiska vinkulturen. Då började nog ett frö gro

om att skapa en rofylld plats dit människor kan dra sig tillbaka, få upplevelser för alla sinnen och njuta av det goda i livet.

Efter att invigningen var avslutad var det dags för gästerna att få smakprov på vad huset har att erbjuda. Premiärskålen gjordes i **Champagne de Pompadour Brut** och på dryckesbuffén fanns viner från Sydafrika, Chile och Europa. Menyn var komponerad av Daniel Waltersson, förste köksmästare på Tidaholms Stadshotell, och bestod av bland annat Vänerlörrom, Vättersik, lingongriljerad hjortfilé och kryddpepparstekt fasanbröst.

På kvällen underhöll jazzmusikern Lars Jansson.



VinContoret ligger på Vulcanön i ån Tidån mitt i Tidaholm. Här finns restaurang, provningsrum, konferenslokaler och en stor vinkällare.

Välkommen till VinContoret

I november öppnade VinContoret i Tidaholm och redan har ett par spännande provningar arrangerats, bland annat med portvin och pepparkakor samt tyska delikatesser och tyska viner.

VinContoret har sina rötter i den europeiska vinkulturen. Den handlar inte bara om vinet i sig, utan om kärlek till det goda i livet – oavsett om det är dryck, mat, choklad, cigarrer, resor, konst, natur eller möten med andra människor.

Vi erbjuder en välkomponerad helhet när det gäller sinnliga upplevelser. Det kan vara allt från dryckesprovningar och måltider till musikevenemang och kräftfiske. Såväl privatpersoner, företag och föreningar är välkomna.

Du kan komma till VinContoret och bara njuta på din lediga tid eller kombinera besöket med ett affärsmöte eller konferens. Vi har egen restaurang och mötesrum för upp till 80 personer.

Framöver kommer VinContoret att arrangera temadagar med bland annat vin och choklad, spanska viner och tapas, vin och ost. Temadagarna inleds med en provning på eftermiddagen och avslutas med god middag på kvällen. Programmen blir lättsamma men ändå intresseväckande.

Våra olika programpaket kallar vi för **brons, silver, guld** och **platina**. Det är vårt sätt att beskriva på vilken nivå vi lägger provningarna och menyerna. Vilket paket du än väljer kan du vara säker på att få en smakupplevelse utöver det vanliga.

Självklart kan vi skraddarsy program för dig och dina vänner, för ditt företag eller din förening. Hör av dig till oss på telefon 0502-25 00 00 eller via e-post på info@vincontoret.se.

VinContoret samarbetar med följande företag: Brobergs Cigarrhandel, Konstlitografiska verkstaden i Tidaholm, Galleri Thomassen, Orrefors och Kosta Boda, Amedei Choklad, Valrhona Choklad, Screwpull och J.A. Sundqvist.

Temadagar och gourmetkvällar

Här är vinterns och vårens arrangemang på VinContoret i Tidaholm. Anmäl dig till oss på telefon 0502-25 00 00 eller via e-post på info@vincontoret.se. Läs mer om våra arrangemang på www.vincontoret.se.

Fredag 12 januari Gourmetkväll: Whisky på kornet!

Whiskyprovning samt tre rätters middag inklusive två glas vin och kaffe.
Pris: 1.195 kr/person.

Söndag 28 januari Whisky från olika regioner

Provning av maltwhisky från olika regioner.
Pris: 395 kr/person.

Fredag 16 februari Gourmetkväll: Nobel Grand Cru

Provning av de senaste årens Nobelviner från Granqvist Vinagentur samt gourmetmiddag inklusive två glas vin och kaffe.
Pris: 1.495 kr/person.

Lördag 10 mars Spanska viner och tapas

Vinprovning och liten tapasbuffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris: 495 kr/person.**

Fredag 23 mars Vin och Choklad

Provning av choklad från Amedei tillsammans med passande viner. **Pris: 250 kr/person.**

Fredag 13 april Vårgourmet

Vinprovning och tre rätters middag inklusive två glas vin och kaffe. **Pris: 1.095 kr/person.**

Valborgsmässoafton Konst, mat och dryck

I samarbete med Litografiska verkstaden serverar vi en valborgsmässoafton med konst, mat och dryck i skön förening. Vårbuffé inklusive ett glas vin samt VIP-visning på Litografiska museet. **Pris: 495 kr/person.**

Fredag 11 maj Bubbelviner

Vi provar olika mousserande viner tillsammans med passande tilltugg. **Pris: 395 kr/person.**



Fullmatad vecka för VinContorets premiärresenärer

VinContorets första gourmetresa arrangerades i början av september, då ett 30-tal resenärer fick uppleva en fullmatad vecka i Tyskland och Frankrike. Reseledare Charlotta Granqvist sammanfattar resan.

Efter en första övernattnings i Nordtyskland började vår resa på riktigt med ett besök på det äldsta kooperativet i Pfalz, Winzerverein Deidesheim. Vi fick strosa runt i vinodlingarna under ledning av direktören *Gerhard Brandner* och källarmästaren *Bruno Klüpfel*, som också bjöd på en lustfylld vinprovning i eftermiddagssolen. Första dagen avslutades med middag på *Gasthaus zur Kanne*, ett litet rosa värdshus med svankig takås som tog emot sina första gäster på 1300-talet. I dag är det en gourmetrestaurang med gott renommé i hela Europa.

I Alsace i Frankrike besökte vi det lilla familjeföretaget *Maison Buecher-Fix*, som gått i arv i generationer. Utmärkande för vingården är att jorden brukas biodynamiskt. *Nelly* och *Yves Buecher-Fix* tog emot oss med öppna armar och under ledning av en mycket entusiastisk systerson tillbringade vi hela eftermiddagen med att prova deras friska viner! Efter vår provning och påföljande vinshopping väntade en lyxig middag på den enstjärniga krogen *La Table du Gourmet* i idylliska *Riquewihr* där vi stannade två nätter.

Praliner, munsterostar och champagne

Men resan innebar inte bara vinprovningar – vi hann också med några trevliga chokladbesök, bland annat på *Marquis de Sévigné* i Strasbourg och hos *Pascal Caffet* i Troyes. Praliner i världsklass i kombination med goda viner var ett mycket uppskattat inslag i resans program! I Alsace fick vi också provsmaka ett flertal lokalproducerade munsterostar – fantastiskt gott tillsammans med ett glas *Gewürztraminer*!

I Champagne lät vi de ädla bubblorna kittla gommen hos champagnehuset *Ellnér* i *Épernay*. Firman grundades av *Charles Emile Ellnér* i början av förra seklet och är fortfarande ett genuint familjeföretag. En rundvandring i deras hela två kilometer långa källare fullföljdes av en unik provning av deras champagner med en delikat buffé av franska specialiteter.

Åter i Tyskland besökte vi *Kloster Eberbach*, det välkända benediktinerklostret utanför *Eltville* i *Rheingau*. Där har munkarna framställt vin sedan 1100-talet och när affärerna blomstrade som mest fanns det över 200 filialer utmed *Rhen* och till och med en egen handelsflotta för att kunna frakta faten på bästa sätt. Efter en rundtur i klostret och lunch ute i vinodlingarna på *Steinberg* provade vi några av deras eleganta rieslingviner under de gamla klostervalven.

Sista anhalten var *Bremer Ratskeller* i hansastaden *Bremen*. Den 600 år gamla rådhuskällaren har ett unikt sortiment av Tysklands alla vinproducenter. De kan faktiskt också stoltsera med det äldsta drickbara vinet – en *Rüdesheimer* från 1727. Vi provade ett urval viner tillsammans med bland annat choklad och torkad frukt. Resans sista kväll avslutades med en trevlig middag i rådhushusets egen restaurang.

Några minnesbilder från resan: Överst besök hos *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz i Tyskland. Tårttillverkning hos *Pascal Caffet* i Troyet i Champagne. Noggranna noteringar vid vinprovning hos *Buecher-Fix* i Alsace. Middag på *Ratskeller* i Bremen.



VÅRA RESOR 2007

Följ med på våra intressanta och lärorika resor med besök hos Europas främsta producenter av exempelvis vin, whisky, choklad och ost.

Under 2007 anordnar VinContoret tre resor. De är öppna för alla och kräver inga som helst förkunskaper – bara ett stort intresse för mat och dryck.

– Våra resor är mycket mer än traditionella vinresor. Via Granqvist Vinagentur har vi kontakt med ett flertal ledande producenter inom olika områden, vilket innebär att vi erbjuder våra resenärer ett program utöver det vanliga, säger **Lennart Grims-holm** och **Charlotta Granqvist**, reseledare på VinContoret.

Datum, priser och detaljerade program för 2007 års resor är ännu inte helt fastställda. Men du kan anmäla ditt intresse redan nu på telefon 0502-25 00 00 eller info@vincontoret.se.

Så snart alla resefakta är klara presenteras de utförligt i Vinfo och på www.vincontoret.se.

1 Whiskyresa till Skottland

Den 10–14 maj kan du resa med oss på en långweekend i Skottland. Du åker på egen hand till Glasgow–Prestwick, där vi hämtar med buss på flygplatsen. Vi föreslår att du flyger med Ryanair från Nyköping–Skavsta eller Göteborg–Säve.

10 MAJ. Besök på Whisky Heritage Centre samt guidning i Edinburgh för de resenärer som flugit från Säve. Resenärer från Skavsta hämtas med buss på flygplatsen vid ankomsten på kvällen. Övernattning i Edinburgh.

11 MAJ. Bussresa till Pitlochery, där vi besöker Edradour Distillery. Vidare till Kinguissie/Drumguish och Speyside Distillery. Övernattning i Aviemore.

12 MAJ. Rundresa i Speysidedistriktet i Highlands med besök hos bland andra Glenlivet, Cardhu samt Glenfiddich. Därefter vidare via Balmoral Castle till Pitlochery för övernattnig.

13 MAJ. Buss via Perth till kusten via Saint Andrews berömda golfbana och små fiskebyar tillbaka till Edinburgh. Tid för egna aktiviteter. Övernattning i Edinburgh.

14 MAJ. Besök på Whisky Heritage Centre samt guidning i Edinburgh för de som reser från Skavsta. Bussen kör resenärerna från Säve till flygplatsen i Prestwick tidigt måndag morgon. Resenärer från Skavsta åker till flygplatsen på eftermiddagen och är hemma i Sverige på kvällen.

För mer information och förhandsbokningar, ring **Lise-Lotte Larsson** på VinContoret, telefon 0502-25 00 00 eller skicka e-post till info@vincontoret.se.

2 Gourmetresa till Tyskland

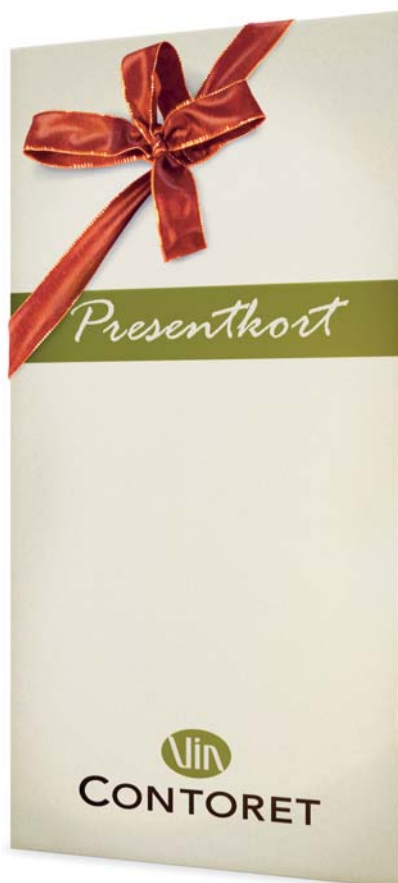
I juni kan du följa med på en veckolång resa till Tyskland. Vi besöker välrenommerade vinproducenter i Rheingau, Pfalz och Mosel, bland annat anrika Kloster Eberbach, Winzerverein Deidesheim och Milz Laurentiushof. Vin och mat i en skön kombination, specialprovningar, "diner vinicole" och unika miljöer väntar dig på denna resa. Vi åker med toppmodern buss från Sverige och övernattar utmed vägen.

Detaljerat reseprogram kommer i Vinfos värnummer. För mer information och förhandsbokningar, ring **Lise-Lotte Larsson** på VinContoret, telefon 0502-25 00 00 eller skicka e-post till info@vincontoret.se.

3 Champagne och Calvados

I början av september reser vi till Champagne och Calvados i Frankrike. Vi återvänder till Champagne Ellnér och Pascal Caffet, en av Frankrikes ledande chokladmakare (se artikeln här intill om *VinContorets premiärresa*).

Utförligt reseprogram kommer i Vinfos värnummer. För ytterligare information, och förhandsbokningar, kontakta **Lise-Lotte Larsson** på VinContoret, telefon 0502-25 00 00 eller skicka e-post till info@vincontoret.se.



Presentkort som julklapp

Här har du den perfekta julklappen (eller födelsedagspresenten) till finsmakare och livsnjutare – ett presentkort på en exklusiv upplevelse hos VinContoret i Tidaholm. Kontakta oss för mer information på telefon 0502-25 00 00 eller skicka e-post till camilla.sagner@vincontoret.se. Men skynda på, julen är strax här!

Ge bort ett medlemskap i **Wästergöthlands Vinsällskap**

Ge bort ett medlemskap i Wästergöthlands Vinsällskap i julklapp till en god vän eller kanske till dig själv! I medlemskapet ingår ett vinfack i VinContorets nybyggda vinkällare samt flera exklusiva förmåner: Tillgång till provningsrum, inbjudningar till vinprovningar, vinkurser, matlagningskurser, gästspel, musikupplevelser och vinresor, möjlighet att köpa utvalda viner på Systembolaget, förmånliga taxipriser, rabatt i VinContorets butik med mera. Kontakta oss för utförlig information samt priser.



Nobelviner från Granqvist



* I år har Granqvist Vinagentur inte haft nöjet att leverera vin till Nobel-festen. Men du som vill prova ett vin från samma slott i Sauternes som levererat årets dessertvin kan göra det:

Château Fontebrière (Nr 4113, pris 209 kr i ordinarie sortiment) är nämligen så kallad andraetikett hos **Château Haut-Bergeron** som serverades i år.

Château Fontebrière har en fruktig doft med ton av ädelröta, honung och torkad frukt. Smaken är söt och harmonisk med inslag av ädelröta och honung, citrusmarmelad och aprikos.

Förra årets dessertvin **Le Dauphin de Guiraud 2002** finns i beställnings-sortimentet (Nr 88837-02, pris 183 kr).

År 2000 levererade Granqvist vinet såväl till varmrätten, **Château Larrivet-Haut Brion 1996**, som desserten, **Château Raymond-Lafon 1987**. 2003 var det **Château Malescot St Exupéry 1996** som serverades till varmrätten och 2004 återkom **Raymond-Lafon 1998** till desserten. De sistnämnda vinernas varunummer och priser finns i sortimentsfoldern. Se rubriken "Viner från Frankrike".



BYGGSTART VID KLOSTER EBERBACH

* Nu har arbetet med Europas modernaste vinanläggning startat strax intill Kloster Eberbach i Rheingau i Tyskland. Efter att stora mängder jord fraktats bort inleddes arbetet med att gjuta grunden i början av november.

Lagom till hösten 2007 kommer det nya vineriet att stå klart och kan då ta emot den första vinskörden. Det mesta av anläggningen placeras under jord för att inte störa utsikten och den speciella miljön i området.

Kloster Eberbach, som grundades år 1136 av den helige *Bernhard von Clairvaux*, ägs av den tyska delstaten Hessen. Klosterlivet tog slut 1803, då kyrkor och kloster fräntogs sina egendomar efter Napoleons krigstriumfer.



Dolcetto d'Alba Rochettevino

Varunummer: 97517-01.

Vintyp: Fruktigt och smakrikt, medelfylligt.

Pris: 116 kronor. Säljstart: 1 februari.

Land: Italien. Årgång: 2005.

Område: Piemonte.

Druva: Dolcetto.

Producent: Agriviticola Gianni Voerzio.

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Körsbärsröd färg med violetta inslag, nyanserad doft av röda bär, körsbär, hallon och björnbär. Mjuk och behaglig smak med mjuka tanniner. Passar perfekt till stekt och grillat kött, fågel, lagrad hårdost samt stekt och grillad fisk. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Vinet, som har lagrats på ståltank och flaska, kan sparas cirka fyra år. Dolcettoviner klarar inte lång lagring utan bör drickas unga.

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, äger några av de bästa odlingslägena i hela området.

Förutom Dolcetto framställs viner av de blå druvsorterna Barbera, Nebbiolo och Fresa. De vita vinerna framställs huvudsakligen av Moscato Bianco och Arneis.

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

Absint i världsklass

* Jade Nouvelles-Orléans från franska Destillerie Combiar är en absint i världsklass – det har vi skrivit om tidigare i Vinfo. Nu har det kommit ett nytt bevis på detta: Den kammade hem första plats i sin klass i årets *The International Wine & Spirit Competition*.

Absint, som har malört som huvudingrediens, är en legendarisk alkoholdryck som på 1800-talet uppskattades bland annat i konstnärskretsar. Mellan åren 1875 och 1900 steg förbrukningen bara i Frankrike från 1 miljon liter till 21 miljoner liter, vilket fick till följd att drycken sedan förbjöds under många år.

Jade Nouvelles-Orléans har Destillerie Combiar utvecklat i samarbete med ledande absintexperter, bland andra amerikanen Ted Breaux. Alkoholstyrkan är 68 procent, vilket gör att den enligt en strikt utformad ritual ska avnjutas med socker och vatten.

Den lätt gröngulskimrande drycken har tydlig doft av anis och smaken har mjuka anistoner med inslag av örter. Passar bra som drink efter maten samt till flambering av fisk, skaldjur och kött.

Nr 70557, pris 879 kr i beställningssortimentet.

BESTÄLL HEM VAROR TILL NÄSTA DAG

* Alla varor från Granqvist Vinagentur finns inte i alla de cirka 420 Systembutikerna. Men tack vare Systembolagets beställningssystem kan du numera 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.

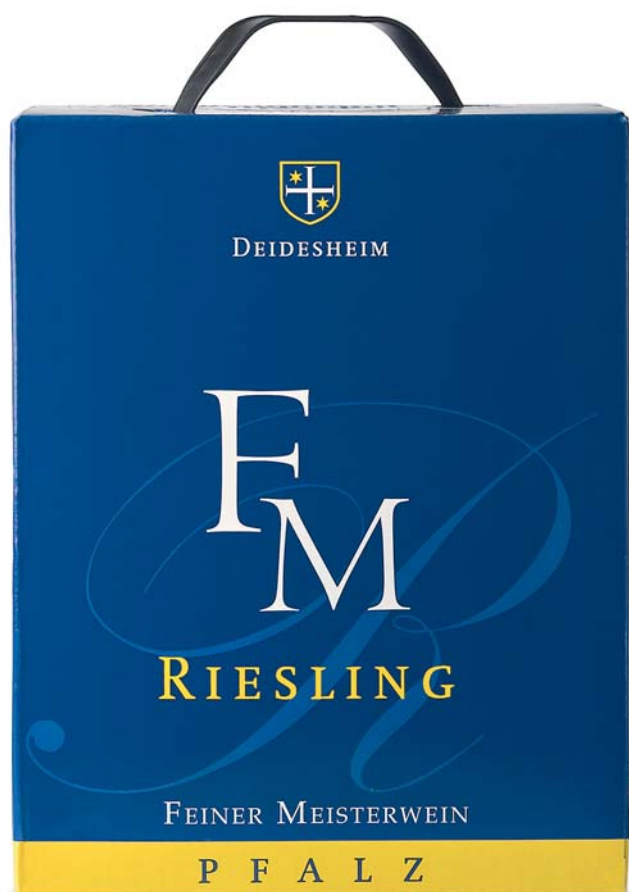


VINTERNS REA-VINER

* Ytterligare en tid sänker Granqvist Vinagentur priset på följande två viner. Du hittar dem i de flesta Systembutiker, men skulle din butik sakna något av dem kan du beställa hem det tills nästa dag utan extra kostnad.

Fantasy Riesling 2002. Halvtorr vitt vin från Friederich Weingüter i Zell i sydvästra Tyskland. Fräsch doft av aprikos, frisk och välbalanserad smak med fruktiga toner. Passar bra som apéritif och sällskapsvin samt till lätta fisk- och skaldjursrätter. Prissänks från 65 till 51 kronor till och med den 31 december. Nr 7239.

S:t Peter Spätlese 2004. Halvtorr vitt vin från Petruskeller i Mosel-dalen 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 till och med 31 mars. Nr 5838.



PRISVÄRD RIESLING I BOX

* Forster Mariengarten Riesling, som numera heter **FM Riesling**, hittar du i alla Systembutiker. Vinet, som kommer från Deidesheim i sydvästra Tyskland, passar perfekt att servera till sushi, fläskkött i sötsur sås, kalvkött, fisk och skaldjur. Dessutom är det ett mycket uppskattat sällskapsvin.

FM Riesling finns i treliters box för 212 kr (Nr 5844-08) och i flaska för 67 kr (Nr 5844). Vid ett test av boxviner tidigare i år konstaterade *Anders Röttorp* i Dagens Industri att "fler halvtorra boxviner behöver man inte känna till".



48 äppelsorter är godkända för Calvadosproduktion. På hösten ligger stora högar med äpplen och eftermognar utanför destillerierna.

Calvados är på modet

Allt fler upptäcker Calvados. Speciellt vi i Skandinavien har blivit förtjusta i det berömda äppelbrännvinet från Normandie i Frankrike. Calvados kan avnjutas på egen hand, i en drink, till kaffet eller som smakförstärkare i såser och kakor.

Calvados görs av äpplen, men endast vissa bestämda sorter och kvaliteter får användas. 48 av de cirka 400 olika äppelsorter som odlas längs *Route du Cidre*, det vill säga cidervägen, är godkända för calvadosstillverkning. Äpplena skördas när de blivit helt mogna och får sedan efter mogna i cirka sex veckor.

Äpplena pressas i en stor fruktpress och av musten görs cider med alkoholstyrka på sex–sju procent. Cidern destilleras därefter i så kallade *alambic à repasse*, samma typ av destilleringspannor som används vid whiskystillverkning.

Den genomskinliga vätska som efter destilleringen droppar ut ur kylröret har en alkoholhalt på omkring 70 procent.

Destillatet tappas vanligtvis i nya ekfat som rymmer mellan 250 och 600 liter, där det tar upp vissa smaker och garvämnen från det träslag fatet tillverkats av. Efterhand flyttas den blivande calvadosen sedan över till äldre fat. Källarmästaren blandar sedan "calva" från olika årgångar för att på så sätt få fram husets egen stil. Allt eftersom tiden går dunstar alkoholen och den slutliga drycken får en styrka på omkring 40–45 procent.

Kvaliteten graderas efter antalet år Calvadosen fått mogna på fat. Precis som för andra destillerade drycker upphör mognadsprocessen när den tappas på flaska.

Tre stjärnor eller äpplen betyder två års fatlagring. *Vieux, Grand Fine* eller *Réserve* innebär tre års lagring på fat. *V.O. (Very Old)* och *V.S.O.P. (Very Special Old Pale)* har lagrats minst fyra år på fat medan *Hors d'Age, Extra* eller *Napoléon* har lagrats sex år eller längre.

Utmärkt som smakförstärkare

Calvados ska drickas rumstempererad och gärna som avslutning på en god måltid. I Normandie, där man inte bara har gott om äpplen utan även gott om grädde, brukar man servera ett glas "calva" i en paus under middagen för att underlätta matsmältningen av de kraftiga rätterna. Calvados passar även utmärkt till kaffet, till en god cigarr, i drinkar och även till matlagning. Den förhöjer smaken markant på såväl såser som bakverk.

Granqvist Vinagentur har två calvados på Systembolaget: I ordinarie sortiment finns **Domaine de la Vectiere VSOP** (Nr 269-02, pris 241 kr för 500 ml) och i beställningssortimentet hittar du **Domaine de la Vectiere Grand Fine** (Nr 80077, pris 279 kr). Båda har lagrats på ekfat i minst fyra respektive tre år för att utveckla sin täta, fruktiga doft och smak med tydlig karaktär av äpple och pomerans.



TEXT P-O VON BRÖMSEN
FOTO CLAES LÖFGREN

ÄPPELPAJ MED CALVADOS

Gör din favoritpajdeg eller en klassisk pajdeg av följande ingredienser:

3 dl vetemjöl, 2 msk socker,
150 g kallt smör, 2 msk kallt vatten

Fyllning

5–6 syrliga äpplen (exempelvis Cox Orange eller Belle de Boskop), 1 msk smör, 1 msk ekologiskt rörsocker, 40 ml calvados, 100 g ekologiskt rörsocker, 2 msk crème fraiche, 20 g mald sötmandel, 2 äggulor

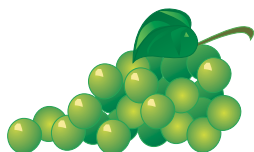
TILLAGNING: Häll mjöl i en rostfri bunke, lägg i smör och socker. Finfördela smöret till småbitar med en bordskniv, tillsätt vatten och försätt bearbeta smörklumparna tills det blir en fin och klumpfri deg. Täck degen med plastfolie och låt den vila i kylen en timme.

Skala och tärna hälften av äpplena och koka dem tillsammans med 1 msk smör och 1 msk rörsocker. Resten av äpplena skärs i tunna skivor och läggs i en djup tallrik. Häll över calvados och cirka 50 g socker. Låt dra 30 minuter.

Värm ugnen till 220 grader. Kavla degen tunn och bred ut den i en springform. Häll äppelblandningen över degen och lägg sedan äppelskivorna ovanpå. Grädda i ugnen i cirka 25 minuter.

Blanda crème fraiche, hackad mandel, resterande rörsocker och äggula och häll över äppelskivorna. Grädda i ytterligare 15 minuter eller tills pajen fått fin färg. Servera pajen ljummen till en kopp kaffe, förslagsvis ackompanjerat av ett glas Calvados!

GRANQVIST VINAGENTUR



— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 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 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 0502-25 00 00, fax 0502-158 88

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

Redaktör: Per-Olof von Brömsen. E-post: povb@koncis.se

Annonsbokning: Karina von Brömsen, Koncis Affärsinformation AB,
Telefon 0704-13 26 26, 0500-43 55 10. E-post: 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

Vinfack i julklapp!

VinContorets julklappstips: Ge bort ett medlemskap i Wästergötlands Vinsällskap! I medlemskapet ingår ett vinfack i vår vinkällare i Tidaholm samt en rad exklusiva förmåner: Tillgång till provningsrum i källaren, inbjudningar till vinprovningar, vinkurser, matlagningskurser, musikupplevelser och vinresor med mera.

Kontakta oss för utförlig information samt priser.

VinContoret Tele 0502-25 00 00. Fax 0502-158 88. Mail: info@vincontoret.se



BPORTO
BETALT

Avsändare: Granqvist Vinagentur, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm



Ostpaj i miniformat

En ostpaj i miniformat passar perfekt på helgernas buffébord. Servera pajen kall tillsammans med en klick sik- eller löjrom. Du kan även servera den varm som tilltugg till en god soppa.

Henrik Pettersson på Restaurang Sture i Linköping har tagit fram det här receptet i samarbete med Boxholm Ost i Boxholm i Östergötland.

Till ostpajen föreslår vi det halvtorra vita **Kloster Eberbach Riesling Kabinett 2005** (Nr 5810, pris 89 kr) eller den söta **Golden Sherry** (Nr 8165, pris 68 kr).



Pajskal (cirka 20 st)

4,5 dl vetemjöl, 120 g rumstempererat smör, 1 ägg, 1 tsk salt, 1 msk socker, 0,5 dl mjölk

TILLAGNING: Blanda alla ingredienser till en smidig deg. Låt vila i kyl minst 30 minuter. Kavla ut degen knappt en halv centimeter tjock. Tag ut rundlar av degen och tryck ut den i små aluminiumfolieformar. Förgrädda i ugn, 175 grader cirka 8–10 minuter.

Ostfyllning

200 g riven ost (t ex Boxholms Borgmästarost eller Årgångsost), 2 ägg, 1 dl grädde, 1 dl mjölk, en nypa salt och vitpeppar

Riv osten grovt. Fyll sedan pajskalen rågade med ost. Blanda ägg, grädde, mjölk, smaksätt med salt och peppar. Fyll äggblandningen nästan upp till kanten på pajskalen. Grädda i ugn, 175 grader cirka 15–20 minuter, tills minipajerna blivit gyllenbruna.

Smaklig måltid!



BUBBEL TILL NYÅRSFESTEN

* Här är två prisvärda mousserande viner till nyårsfesten: **Champagne de Pompadour Brut** är en torr champagne med rikt doft, relativt lång smak, bra balans och fin mousse. Nr 7395, pris endast 183 kr i ordinarie sortiment. **Premiere Sekt** är en tysk variant av champagne. Den har fruktig, mineralrik doft och smak. Nr 87077, pris 58 kr i beställningssortimentet.



LÄCKER TOKAJER

* **Château Dereszla 6 Puttonyos 2000** är ett läckert, sött dessertvin från Tokaj i Ungern. Det har en frisk doft med toner av aprikos, mandelmassa, kokos och honung. Smaken är frisk, fruktig och koncentrerad med inslag av aprikos, honung, kokos och apelsinskal. Servera det till desserter samt blå- och grönmögelostar. Nr 2884-02, pris 271 kr i ordinarie sortiment.