

VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRUCKER OCH UPPLEVELSER * NR 40 * SEPTEMBER 2007



NYHET: 15-årig whisky

Nu vill vi upptäcka sherryn!
Så lagrar du dina favoritviner
Ljuvliga viner från stenig slätt
Lättagade rätter för livsnjutare
VinContorets reseprogram 2008



Njut av det goda i livet – med måtta

* Det är grå vardag igen och sommarens ledighet känns avlägsen trots att det egentligen var helt nyss. Många, långa skol- eller arbetsveckor väntar framöver och dagarna blir bara kortare. Några helger och klämdagar har vi heller inte att se fram emot de närmaste månaderna.

Jag tycker som bekant att livet är för kort för att plåga sig och just nu är det en bra tid för att sätta guldkant på tillvaron. Till exempel njuta av livets goda – kanske i form av ett glas vin med några vänner, en kulinarisk upplevelse på en trevlig krog eller varför inte gå på konsert eller vernissage!

Men det gäller att njuta med måtta, särskilt när det gäller alkoholhaltiga drycker, och gärna ha det grekiska begreppet *Sofrosyne* i åtanke. Det betyder "frisk i sinnet" och "återhållsam". Just måttfullhet och besinning är en av de centrala mänskliga dygderna i gammal grekisk filosofi. En dygd som är minst lika aktuell i våra dagar!

LENNART GRANQVIST
VD, Wästergöthlands Handelshus AB

LENNARTS VINTIPS: "Jag gillar tyska viner och dricker gärna **Emotions Riesling Kabinett 2006** till kräfter, hummer eller räkor. Det passar även till halstrad gravlax och dillkött på kalv. Vinet har en fin doft av honung och färska frukter, relativt lång smak av citrus och druva. Det är vitt, halvtorr och kommer från Gräfllich von Hohenthal'sche Weinkelleri i Moseldalen, den av våra tyska leverantörer som har det mest tungvrickande namnet." Nr 7227, pris 69 kr.

* AKTUELLT



HÖSTENS PRISSÄNKTA VINER PÅ SYSTEMBOLAGET

* Från och med den 1 oktober har du möjlighet att fynda ett rött spanskt vin och en klassisk vermouth på Systembolaget.

Sond'Arene Tempranillo 2004 prissänks från redan låga 64 kronor till 51 kronor. Det har körsbärsröd färg, fruktig doft med inslag av björnbär och fruktig smak med lätta tanniner. Passar till grillat, pasta, kraftiga sallader och tacos. Nr 22939.

Filipetti Vermouth Bianco sänks från 59 till 47 kronor. Den är söt med tydlig kryddig smak av malört, vanilj och kryddpeppar. Passar perfekt som drinkingrediens. Nr 8603.



NYA SYMBOLER GÖR DET ENKLARE VÄLJA RÄTT VIN

* En av de vanligaste frågorna om viner är vilken eller vilka maträtter de passar till. För att underlätta för dig som läser Vinfo har vi från och med det här numret olika symboler efter varje vin i sortimentsfoldern. De visar på ett enkelt sätt om vinet du funderar på att köpa passar exempelvis till fläskkött, ost, fisk eller skaldjur.

I sortimentsfoldern hittar du en komplett förklaring av de nya symbolerna. Har du synpunkter på dem, hör gärna av dig till oss. Skriv en rad till vinfo@wghh.se.



Byggnadsmaterialet har aldrig varit långt borta för vinodlarna på den steniga slätten Plan de Dieu. Éric Martin är vinodlare i fjärde generationen.



Ljuvliga viner från stenig slätt

Éric Martin är vinodlare i fjärde generationen. Familjens vingård, som han driver tillsammans med sin kusin **David**, ligger i vinorten Travaillan mitt på Plan de Dieu i Rhône-dalen i sydöstra Frankrike. I den steniga marken på Plan de Dieu – Guds slätt – har vin odlats i över två tusen år.

Solen lyser från blå himmel, det är 34 grader och i slutet av juli. På Domaine Martins gårdsplan överröstar cikadorna alla andra ljud, även bilarna på landsvägen intill. Ljudmattan från de fem till åtta centimeter långa insekterna hörs från morgon till kväll och påminner mest om en trädgårdstrimmer. Men det hindrar inte den brunspräckliga huskatten *Pupetet* från att ta sin förmiddagstupplur på trappan.

Domaine Martin grundades 1902, när *Julien Martin* köpte en liten gård med tillhörande fem hektar vinodlingar i utkanten av Travaillan. 1947 tog hans son *Jules* över och under 1950-talet utökade han vinarealen och byggde en ändamålsenlig vinifikationsanläggning med tillhörande vinkällare. *Yves Martin* efterträdde 1983, fortsatte i far och farfars fotspår och utökade odlingarna till dagens 58 hektar.

När *Yves Martin* avled 2003 tog sonen *Éric* och hans kusin *David Martin* över. *Éric*, 34 år, är önolog med examen från lantbruksskolan i närbelägna Orange. Han och familjen – hustrun *Magalie* och barnen *Floran*, 6 år, och *Lara*, 2,5 år – bor i Beaumes-de-Venise, någon mil österut från Travaillan. *David*, 28 år, bor tillsammans med flickvännen *Anais* på gården

vid Plan de Dieu i utkanten av samhället, där vinkällaren också ligger.

I en fastighet någon kilometer därifrån, vid landsvägen mot Rasteau, finns kontor och butik samt ett litet flasklager.

Vinodlingarna i södra Rhône-dalen har mycket gamla traditioner och troligtvis var det fokéerna som planterade de första rankorna omkring 500 år före Kristus. De kom från staden Fokaia i Grekland och anses ha grundat Marseille.

Lavendel och mistralvindar

Landskapet är sydländskt och doftar inbjudande av vilda kryddor och den ständigt närvarande lavendeln. Det är blåsigt, varma mistralvindar från Medelhavet gör att det sällan är vindstilla.

Vinerna var under många år enkla och lätta rödviner i budgetklass, men under de senaste två decennierna har kvaliteten förbättrats avsevärt. Ett generationsskifte har skett i vingårdarna och den nya generationens vinodlare, ofta välutbildade, har insett att områdets utmärkta terroir i kombination med de klassiska druvsorterna är något att satsa på.

Dagens Côtes de Rhône-viner är smärta, välbalanserade, prisvärda och lagringsdugliga. Blandviner dominerar men

det blir allt fler druvrena viner, inte minst tack vare Syrah, en av världens äldsta druvor som blivit en riktig trenddruva.

Plan de Dieu, som omfattar 1 200 hektar, är till största delen ett upp till 90 meter djupt grus- och lössjordslager. Marken består mestadels av rundpolerade, knyt-nävsstora stenar – så kallade *galets* – och det är märkligt att det överhuvudtaget kan växa någonting här.

Tredje året med appellation

Plan de Dieu fick sin appellation – det vill säga kontrollerad ursprungsbezeichnung – så sent som 2004. Vinerna säljs nu under beteckningen *Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu*, och har således samma kvalitetsklass som exempelvis Chusclan.

– 45 av våra 58 hektar finns här på Plan de Dieu, berättar *Éric Martin* och pekar ut över det enorma fältet. Just här är raderna med vinrankor 600 meter långa.

– Vinrankorna trivs utmärkt i den steniga marken. Det tar visserligen tid innan nyplanterade rankor har rotat sig ordentligt, först måste de ta sig igenom det fyra meter djupa lagret av sten och sedan måste de ner till grundvattennivån på ungefär sexton meters djup, förklarar han.

– Här växer mestadels rödvinsdruvorna Grenache, Syrah, Cinsault och Mourvèdre, men vi har även mindre bestånd av vitvinsdruvor som Bourboulenc, Grenache Blanc och Clairette.

Domaine Martins vinrankor är gamla, de flesta över 25 år. Grenache är till och med 55 år. Skördeuttaget är litet, endast 4 000 liter per hektar. Syrah selekteras ännu hårdare och uttaget är så lågt som 3 000 liter. ▶



Domaine Martin på Systembolaget. Nr 22804, pris 89 kr. Nya årgången som kommer i höst håller mycket hög kvalitet, utlovar Éric Martin.

De senaste dagarna har det gjorts en omfattande gallring – så kallad grön skörd – och på marken ligger mängder av kasserade druvklasar. Fåglarna har mat för flera dagar.

– Tack vare den hårda selekteringen får vinerna stor koncentration med väldigt fina, mjuka tanniner, säger Éric Martin.

Druvorna börjar redan bli blå, trots att det bara är juli.

– För tjugofem år sedan startade vinskörden omkring den 20 september, men de senaste åren har vi börjat redan i slutet av augusti. Några gånger har det varit så varmt att vi varit tvungna att plocka på natten för att undkomma hettan.

De olika sorterna mognar mer eller mindre samtidigt. Förut kunde de tidigast mogna druvorna plockas, därefter kunde det vara en paus på några dagar eller någon vecka innan nästa omgång mognade. Nu måste allt plockas i ett enda svep, vilket ställer stora krav på arbetsinsatserna såväl i odlingarna som i vinkällaren. Kusinerna har beställt en ny, modern vinpress med stor kapacitet som ska installeras lagom till årets skörd.

42 stora ekfat á 4 800 liter

Efter någon timme i hettan på Plan de Dieu möts vi av svalkan i Domaine Martins vinkällare. Här finns fyra stora betongtankar för den första jäsningsen av druvmusten, den som tar cirka tolv till femton dagar. Längre in står 42 ekfat, som rymmer 4 800 liter vardera. I källaren finns totalt 310 000 liter vin, som i genomsnitt lagras åtta månader på fat.

Temperaturen är 16 grader och klimatseringen är helt naturlig tack vare att källaren ligger under marknivån. Nya vinkällare ligger ofta i markplan och kräver

följaktligen dyrbara klimatanläggningar för att hålla rätt temperatur.

Vi får provsmaka **Domaine Martin Côtes du Rhône Rouge 2005**, som senare i höst finns på Systembolaget. Den ersätter 2004:an, som är på väg att ta slut.

– Nollfemman är en mycket fin årgång, vinet har riktigt bra lagringspotential, konstaterar Éric Martin, och tar upp smakprov direkt ur fatet. Smaken är som bäst just nu och tre, fyra år framåt. Men det kan utan problem sparas i upp till tio år, det åldras väldigt sakta.

Cuvée som hyllning till pappa

Vinet består till 80 procent av Grenache samt 20 procent Syrah. Doften är fräsch och bärig med inslag av skogsbär och höstsvamp, smaken är rund och mjuk med inslag av mörka bär. Han flyttar sin stege till nästa fat och bjuder på ett smakprov av Plan de Dieu 2005, som strax ska fyllas på flaskor och levereras till Danmark. Vi får även smaka Cairanne 2004, Rasteau 2005 och Sommet de Rasteau 2006 och kan konstatera att Domaine Martins viner håller mycket hög kvalitet.

Provningsen avslutas med Cuvée Yves Martin 2006, som Éric Martin har tagit fram som en hyllning till sin far. Det består till 100 procent av Syrah från Plan de

Dieu som ska lagras i nio månader på fat. Det är sju månader kvar innan det är dags för flasktappning, men redan nu är det ett extraordinärt vin – fylligt och fruktigt med angenäma tanniner.

Det har blivit dags för lunch och vi åker till *Restaurant Le Mas de la Treille* på vägen mot Camaret-sur-Aigues, som visar sig vara en gourmetrestaurang mitt på landsbygden. Krögarparet *Marie-Pierre* och *Benoît Hertzog* serverar en tre-rätters lunch som passar perfekt till några av Domaine Martins viner. Gåslever och anklever med griottines (stora körsbär) och rostade tomater till förrätt. Perfekt till det vin som finns på Systembolaget, precis som huvudrätten: kalvfilé med kantareller, blått potatismos (gjort av Blå Kongo-potatis) samt lättfrästa, färska grönsaker. Till glassdesserten med varm chokladkaka serveras givetvis juvelen Cuvée Yves Martin Syrah 2006!

Allt mer av Domaine Martins produktion exporteras till vinälskare runt om i världen, berättar Éric Martin vid lunchen:

– Franska vinkonsumenter bryr sig inte om kvalitet längre, säger han bekymrat. Det är bara lågpris som gäller numera. Vi måste helt enkelt satsa på export och vi försöker få ut våra viner i så många länder som möjligt.

Tillbaka på vingården får vi träffa ytterligare en familjemedlem, Éric Martins syster *Isabelle* som jobbar på kontoret och just denna dag förbereder en leverans av viner till Skandinavien. Ute i gårdsplanens buskage fortsätter cikadornas konsert några timmar, tills solen går ner.

Och katten *Pupetet* tar en eftermiddagstupplur i skuggan på trappan.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN
FOTO KARINA VON BRÖMSEN



Ny årgång av Kloster Eberbach

* Rieslingvinerna från Kloster Eberbach finns nu som årgång 2006 och kvaliteten är bättre än någonsin!

Den druviga doften med inslag av citrus, persikor, honung och pomerans har blivit ännu fräschare och den friska smaken, med toner av gröna äpplen, päron, honung och citrus är oerhört fin och än mer välbalanserad. Då vill vi tillägga att även tidigare årgångar har varit av mycket god kvalitet!

Kloster Eberbach-vinerna finns i två kvalitetsklasser: **Riesling Kabinett** (Nr 5810, pris 93 kr) och **Riesling Spätlese** (Nr 6257, pris 99 kr). Du hittar dem i alla Systembutiker.

Kloster Eberbach, som grundades år 1136, ligger vid floden Rhen i sydvästra Tyskland. Just nu färdigställs en hypermodern vinifikationsanläggning vid klostret som tas i bruk inom kort.



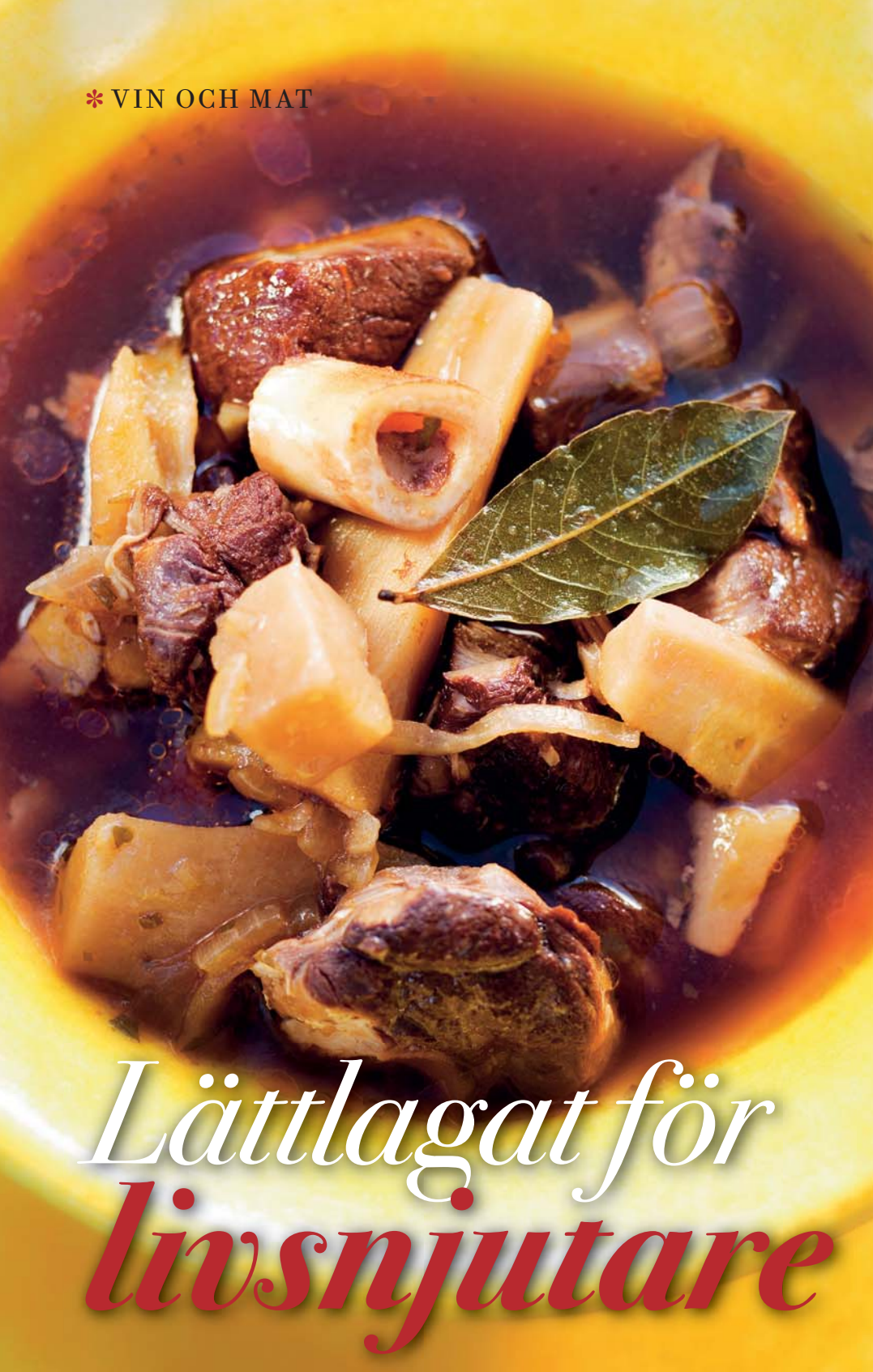
FOTO: KARINA VON BRÖMSEN

BRONSMEDALJ TILL BLAXSTA VIDAL ICE 2005

* Vid en provning med The International Wine and Spirit Competition blev det en hedrande bronsmedalj och 90 poäng av 100 möjliga för det svenskproducerade isvinet **Blaxsta Vidal Ice 2005**.

Blaxsta Vingård i Sörmland har under de senaste åren fått ta emot ett antal internationella utmärkelser för sina viner. På gården finns omkring 5 000 frilandsväxande vinstockar, av vilka 80 procent är Vidal. De första planterades för sju år sedan och ägaren **Göran Amnegård** har sedan utökat odlingarna varje år.

Du hittar några av hans viner i Systembolagets beställningsassortiment – till exempel **Monarch Plum Barrique Plommonport 2001**, ett vin av portvinstyp som framställs av sörmländska monarkplommon. Nr 81231-02, pris 206 kr.



Lättlagat för livsnjutare

"Njuta – lättlagat för livsnjutare" heter en av höstens nyheter från ICA Bokförlag. Det är **Håkan Lönnberg**, ICA-handlare i Vänersborg, som delar med sig av sina bästa recept. Tanken med boken är att inspirera till matlagning och att man ska njuta av god mat och må gott. Ingredienserna ska finnas att köpa i varje välsorterad ICA-butik. Vinfo presenterar här tre recept från boken.

Håkan Lönnberg har nyligen diplomerats av Västsvenska Gastronomiska Akademien för sin medvetna satsning på service och ett brett utbud från lokala odlare och förädlare. BILDER BRUNO ERHS

LAMMGRYTA MED DRAGON

Lammgryta är bra bjudmat. Den som säger sig inte gilla lamm kommer att ändra uppfattning efter att ha ätit den här grytan. Be gärna handlarn lägga med några ben när du köper grytbitarna, de ger rätten mustig smak.

4 portioner

1 kg lammgrytbitar
2 msk rapsolja
200 g rotselleri
300 g palsternacka
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
500 g krossade tomaters
5 dl rött vin
2 msk konc kalvfond
2 lagerblad
10 kryddpepparkorn
1 msk torkad dragon
salt och nymald vitpeppar
ev maizena

TILLAGNING:

1. Fräs lammbitarna och eventuellt benen i oljan i en stor gryta så de får färg. Lyft upp kött och ben och lägg på ett fat.
2. Skala och tärna rotfrukterna. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs rotfrukter, lök och vitlök. Lägg i köttet igen och blanda ner de krossade tomaterna, vin, fond, lagerblad och kryddpepparkorn samt dragon. Fyll upp med vatten eller vin så det täcker. Salta och peppra.
3. Låt sjuda 2–3 timmar med lock, se till att köttet hela tiden är täckt av vätskan.
4. Tag upp kött och rotsaker och håll varmt. Låt såsen sjuda vidare och. Red den eventuellt med lite maizena utrört i vatten för att den ska bli lite tjockare.
5. Fördela kött och grönsaker i djupa tallrikar och håll såsen över. Servera med kokt potatis och gärna lite nykokta morötter.

RÖTT VIN SOM PASSESAR: **Domaine Martin Cotes du Rhône Rouge**. Nr 22804, pris 89 kr.





MOULES MARINIÈRE

Färska musslor är en delikatess. Det är viktigt att börja med att slänga de som inte sluter sig då man knackar på skalet och de som är trasiga.

4 portioner

1 kg blåmusslor, 2 vitlöksklyftor, 2 gula lökar, 8–10 stjälkar bladpersilja, 1 msk rapsolja, 5 dl torrt vitt vin, 2 dl grädde av valfri sort, 1 msk smör, salt, nymald vitpeppar

GÖR SÅ HÄR:

1. Skrapa och skölj de färska musslorna.
2. Skala och krossa vitlöken med knivbladet och hacka den. Skala och skiva lökarna, grovhacka bladpersiljan och bryn det hela i lite olja i en stor gryta. Tillsätt vinet och låt koka upp.
3. Lägg i musslorna och lägg på locket, låt det få ett snabbt uppkok så att musslorna öppnar sig. Släng de som inte öppnar sig.
4. Ta upp musslorna med hjälp av en hälslev och fördela dem i djupa tallrikar. Låt soppan fortsätta koka och håll i grädden. Smaka av med salt och peppar. Låt gärna soppan koka ihop och vispa till sist ner lite smör.
5. Slå soppan över musslorna och servera genast med baguette.



VITT VIN SOM PASSAR: **Kloster Eberbach Riesling Kabinett**. Nr 5810, 93 kr.



CHOKLADPLÄTTAR MED VANILJGLASS

4 portioner

100 g choklad (70 procent kakaohalt), 100 g osaltat smör, rumsvarmt, 2 ägg, 2 äggulor, 1 ½ msk socker, ½ dl vetemjöl, vaniljglass, frysta bär

TILLAGNING:

1. Lägg choklad och smör i en skål. Placera skålen över en kastrull med sjudande vatten och rör tills allt smält. Tag chokladblandningen från värmen.
2. Vispa ihop ägg, äggulor och socker och rör sedan ner det i chokladblandningen.
3. Rör försiktigt ner mjölet.
4. Stek plättarna på låg värme i teflonpanna utan fett. Servera genast med vaniljglass och lite bär.

VIN SOM PASSAR:

Golden Sherry.
Nr 8165, pris 69 kr.



Stor whisky från litet destilleri



1 oktober får storsäljaren Drumguish sällskap på Systembolaget av "storebror": **Speyside Single Highland Malt 15 år**. Whiskyn är hantverksmässigt producerad av Speyside Distillery på ett av Skottlands minsta destillerier i den klassiska regionen Speyside.

Drumguish Single Highland Malt är sedan flera år tillbaka ett välkänt märke bland whiskyälskare över hela världen. I Sverige är det den mest sålda single malt-whiskyn – uppskattad för sin mjuka och runda smak.

– Femtonåringen som vi nu lanserar är en mycket exklusiv whisky som de svenska whiskyälskarna blir först med att kunna avnjuta. Den kommer senare att släppas på flera marknader. Men Sverige är först, förklarar *Jim Gordon*, exportchef på Speyside Distillery.

Speyside Single Highland Malt är i likhet med Drumguish Single Highland Malt producerad vid företagets destilleri

i Speyside i högländerna. I regionen har flera andra skotska maltwhiskyproducenter också sina anläggningar. Men Speyside Distillery, som ligger vid floden Tromie där den förenar sig med floden Spey, är ett av de minsta.

Produktionen uppgår till endast cirka 500 000 liter per år att jämföra med 10–15 miljoner för storföretagen i branschen.

– Efterfrågan på vår whisky ökar ständigt och det är möjligt att vi måste öka produktionen. Men längre än till en årsproduktion på 600 000–700 000 liter vill vi inte sträcka oss för att inte riskera att tappa kvaliteten, säger *Jim Gordon*.

Speyside Distillery grundades 1895, men lades ner redan 1910. På 1950-talet väckte *George Christie* nytt liv i verksamheten och gav på 1970-talet stenhuggaren *Alex Fairlie* i uppdrag att uppföra ett nytt destilleri i byn Drumguish efter förebild från det ursprungliga.

Hantverksmässig tillverkning

1990 stod det nya destilleriet klart och har sedan dess väckt stor uppmärksamhet världen över för sin småskaligt tillverkade kvalitetswhisky.

– Den hantverksmässiga tillverkningen är det som skiljer oss från de flesta andra whiskyproducenter. Verksamheten sköts av en handfull erfarna whiskymakare under ledning av *Andrew Shand*, som bor i grannhuset för att ständigt kunna hålla

ett vakande öga över produktionsprocessen, förklarar *Jim Gordon*.

Men bra kvalitet på råvaran är också viktigt för ett gott slutresultat, betonar han. Vattnet kommer från floden Tromie, som flyter genom området, och kornet levereras av lokala mälterier.

Varje vecka görs en ny omgång whisky. På söndagskvällarna inleds destilleringen i de två små päronformade kopparrannorna och avslutas med en grundlig rengöring av utrustningen på fredagarna.

– Små kopparrannor ger den bästa whiskyn. Vår spritpanna rymmer endast 7 000 liter, berättar *Jim Gordon*.

Efter destilleringen har Speyside Single Highland Malt 15 år lagrats på så kallade *hogsheads*, det vill säga ekfat som rymmer knappt 250 liter, på företagets lager i utkanten av Glasgow.

Resultatet har blivit en varmt gyllenbrun whisky. Doften är lätt rökig med inslag av frukt, malt och fat och smaken är rund, mjuk och behaglig med en lång och elegant avslutning.

– En lättdrucken whisky som passar som drink såväl före och efter maten som till cigarrer och mörk choklad, sammanfattar *Jim Gordon*.

Speyside Single Highland Malt 15 år (Nr 10478-01, pris 383 kronor) ingår i Systembolagets ordinarie sortiment och lanseras i alla Systembutiker 1 oktober.

TEXT LEO OLSSON/FOTO THOMAS HARRYSSON



Patrik von Corswant fick ta emot juryns diplom. Ost- och vinprovningarna blev mycket uppskattade. På terrassen vid Tidån var det fullsatt.

GOTLÄNSK OST FAVORIT PÅ VINCONTORETS GÅRDSMEJERIFEST

* I dag finns det omkring 100 småskaliga mejerier i Sverige och antalet ökar stadigt. Ett tiotal av dem deltog i VinContorets gårdsmejerifest i Tidaholm i början av sommaren. Inte mindre än 550 personer kom för att provsmaka ostar av alla de sorter, prova vin tillsammans med ost, köpa ost och läckra tillbehör.

Flera av mejeristerna hade rest långt, som exempelvis Oviken Ost och Skärvångens Bymejeri från Jämtland. De övriga kom från olika orter i Mellansverige, Västergötland, Halland och Gotland.

Stafva Ockra från Stafva Gårdsmejeri utanför Visby uppskattades speciellt av den jury som smakade sig igenom det samlade ostutbudet. Juryen bestod av **Lennart Grimsholm, Stefan Grynge**

och **Jenny Svensson**. Osten är av Taleggio-typ och passar perfekt till halvtorra vita viner. På Stafva Gård, som sedan flera generationer ägs av familjen von Corswant, finns ett 80-tal mjölkkor.

– Nu har vi testat intresset för en ostmässa i miniformat och det visar sig att idén är helt rätt, säger **Lennart Granqvist** på VinContoret. Nästa år återkommer vi och hoppas då på att få hit ytterligare några mejerier och ännu fler besökare.

Sommarvädret var allt annat än inbjudande den första av de två festdagarna, men den andra dagen njöt besökarna i fulla drag av vackert väder och den vackra miljön vid Tidån i Tidaholm. Terrassen vid åns kant var fullsatt mest hela tiden.

Lagra dina viner

Unna dig lyxen att servera ett vällagrat vin till middagen med dina vänner. Vinlagring behöver varken vara svårt eller dyrt. Köp några lådor av ditt favoritvin och hyr ett vinfack på VinContoret om du inte har tillgång till en egen tempererad vinkällare.

Allt fler viner produceras för att kunna drickas unga och behöver inte ligga i vinkällaren i några år för att kunna avnjutas. Ändå skulle många ha glädje av att lagra sitt eget vin – dels för att förhöja smakupplevelsen ytterligare, dels för att alltid ha tillgång till bra viner, menar *Johan Magnusson*, som är en av Sveriges mest erkända vinexperter samt författare till böckerna "Så bygger du din vinkällare", "Glädjen att bygga en vinkällare" samt "Vinauktionsboken":

– En poäng med vinlagring är att man slipper impulsköpen på Systembolaget när favoritvinet är slut och alltid kan dricka vin som valts med omsorg, säger han.

Det som händer under lagringstiden är att de "spretiga" egenskaperna som finns i ett ungt vin "gifter sig" samman och smaken blir rundare och mer harmonisk.

– Frukt- och bäraromen, fruktsyran och alkoholen går lätt att särskilja när vinet är ungt, men integreras efter hand och vinet blir mer harmoniskt och behagligt, konstaterar Johan Magnusson.

Måste vara bra från början

Men för att ett vin ska vinna på lagring krävs att det redan från början har en god kvalitet, det vill säga har en väl avvägd balans mellan smakkoncentration, alkohol, fruktsyra och tanniner (garvsyra).

– Det går inte att skapa en Ferrari av en bil med en enkel motor, som Johan Magnusson uttrycker det.

Det är framför allt klassiska viner från klassiska områden i svalare klimatzoner som har den struktur och komplexitet som krävs för att de bara ska bli bättre och bättre med åren. Ett exempel är de kraftfulla röda vinerna från Bordeaux, särskilt de sorter som har en stor inblandning av Cabernet Sauvignon, som mår bra av att ligga till sig i vinkällaren.

– Lagringsdugligheten kan dock variera



"En poäng är att man slipper impulsköpen på Systembolaget"

Framför allt är det klassiska viner från klassiska områden i svalare klimatzoner som fungerar bäst att lagra. Dessa viner blir bättre och bättre ju längre tiden går.

kraftigt mellan olika årgångar beroende på vädrets växlingar. En Bordeaux 1986:a exempelvis kan lagras ytterligare 20–30 år, medan en 1987:a bör drickas nu, framhåller Johan Magnusson, som också passar på att avfärda myten om att champagne inte blir bättre genom lagring:

– Champagne får en annan karaktär genom att moussen blir mjukare och drycken blir mer vinlik i stilen.

Syftet med vinlagring är dock inte alltid att få vinets smak och arom att utvecklas. Lagringen kan också vara till för att bibehålla vinets dagsform så länge som möjligt. Det gäller framför allt enklare viner.

– Även om de inte utvecklas nämnvärt

kan de ändå bibehålla sin kvalitetsnivå i tre, fyra år under rätt lagringsbetingelser, säger Johan Magnusson.

Hur många flaskor bör man då ha i sin vinkällare? Helst ska det åtminstone finnas så många olika sorter att det täcker en hel middag. Men för den som vill börja i liten skala är det alltid bättre att begränsa antalet sorter och istället köpa ett större antal av samma sort för att man ska kunna smaka av vinet med jämna mellanrum.

– Köp aldrig färre än sex flaskor av varje sort och helst 12 eller 24. Ju fler flaskor man har, desto fler vänner har också chansen att njuta av vinet när det är moget.

Miljön har en stor betydelse för att vi-



– Många kan ha glädje av att lagra sina egna viner, säger Johan Magnusson, här på besök i VinContorets vinkällare i Tidaholm.

net ska kunna utvecklas gynnsamt och allra bäst är om det förvaras i en mörk och sval källare med konstant temperatur och luftfuktighet. Den ideala temperaturen är 12–14 grader och luftfuktigheten minst 70 procent. Dessutom ska lokalerna vara fria från vibrationer och buller som kan störa vinet under mognadsprocessen.

– Visst går det att lagra vin vid högre temperaturer under kortare tid, förutsatt att den är stabil och inte fluktuerar alltför snabbt och mycket. Men det är viktigt att komma ihåg att vinerna mognar snabbare i högre temperaturer. För var tionde grad fördubblas mognadshastigheten, säger Johan Magnusson.

Hyr plats i VinContorets vinkällare

För den som inte har tillgång till en egen vinkällare är det ett bra alternativ att hyra plats i en kollektiv vinkällare, som till exempel på VinContoret i Tidaholm. Vinkällaren är 450 kvadratmeter stor och har plats för 50 000 flaskor.

Inte nog med att man får tillgång till idealiska lagringsbetingelser. De privatpersoner och företag som hyr plats blir även automatiskt medlemmar i *Wästergöthlands Vinsällskap* och får tillgång till en rad unika erbjudanden och aktiviteter, som till exempel dryckesprovningar och kurser.

I anslutning till vinkällaren finns även flera provningsrum som medlemmarna fritt kan disponera för egna arrangemang.

– Medlemskapet ger rika möjligheter till fördjupade kunskaper inom dryckesområdet samtidigt som man får tillgång till en unik miljö där man kan träffas och umgås med vänner, kollegor och affärsbekanta. För till exempel företagare är det ett både trevligt och billigt sätt att representera på, säger *Lennart Granqvist*, VD för *Wästergöthlands Handelshus AB*, som är moderbolag till *Granqvist Vinagentur* och *VinContoret*.

Vill du komma igång med vinlagring? Kontakta VinContoret så får du tips på bra och lagringsdugliga viner i alla prislägen.

TEXT LEO OLSSON/BILDER DWI OCH MIKAEL LJUNGSTRÖM

VINSAMLINGEN HÅLLER ORDNING I DIN VINKÄLLARE

* Vinsamlingen är en unik elektronisk tjänst som vänder sig till såväl privatpersoner som större vinsamlare och restauranger som vill ha ordning och reda i sin vinkällare. Tjänsten har utvecklats av vinexperten **Johan Magnusson** och marknadsförs i samarbete med VinContoret. Vinsamlingen innehåller massor av värdefulla fakta som är relaterade till vin – bland annat får man tillgång till en stor databas med allt från dagsvärde till lagringstid för olika viner. Ett par gånger i månaden får du som användare även köptips på bra och lagringsdugliga viner.

Besök VinContorets hemsida eller kontakta oss via telefon eller e-post vinsamlingen@vincontoret.se för mer information.

De första 250 som tecknar sig för abonnemang på Vinsamlingen får Johan Magnussons bok "Så bygger du din vinkällare" utan kostnad. Ordinarie pris i handeln är 250 kronor.

VinContorets första franchisetagare

VinContoret Sverige håller på att ta form. Under sommaren har vi fått klart med våra två första franchisetagare – i Uppsala och Göteborg. De nås enklast via webben: www.vincontoret.se/upsala, www.vincontoret.se/goteborg

Du är välkommen att kontakta dem redan nu för att diskutera dryckesprovningar eller andra vinkonsultationer i Uppsala respektive Göteborg.

Arbetet med att finna medarbetare i resten av Sverige pågår för fullt och intresset har varit stort efter det att vi presenterade VinContoret Sverige i våras.

VinContoret Sverige bygger på ett unikt koncept och vänder sig till människor som vill njuta av det goda i livet och berika sitt liv med kvalitativa upplevelser. Verksamheten startade i Tidaholm förra hösten på initiativ av Granqvist Vinagentur.

VI SÖKER FLER FRANCHISETAGARE

VinContoret Sverige söker franchisetagare till Jönköping, Kristianstad, Karlstad, Malmö och Lund. Är Du intresserad, kontakta oss så skickar vi utförlig information med vändande post. Du når oss på telefon 0502-25 00 50 eller via e-post till sverige@vincontoret.se.



UPPSALA

Tommy Lennartsson är ansvarig för VinContoret Uppsala. Han är 47 år, bor i Östervåla, är gift med **Lena**. Trebarnspappa som arbetar i grafiska branschen sedan tonåren. Vinets magiska värld har varit det dominerande fritidsintresset de senaste åren. Har egen vinkällare, älskar att upptäcka nya viner och avnjuter helst av allt goda viner i sällskap med goda vänner. Cyklar också gärna på enhjuling eller fiskar i Dalälven.



GÖTEBORG

Nina Forslund är ansvarig för VinContoret Göteborg. Hon är 33 år, är sambo med **Marcus**. Två barn. Har arbetat åtta år på Naturkompaniet, bland annat som butikschef i Göteborg och Oslo. Jobbar i dag som konferensvärdinna på Aspenäs Hotell och Konferens i Lerum, har egen verksamhet med dryckesprovningar och teambuilding. Förtjust i friluftsliv och paddlar gärna kajak och åker skidor. Stort intresse för vin och mat.

Skräddarsytt arrangemang för Dina Vingårdar

VinContoret har utmärkta möjligheter att skräddarsy olika typer av arrangemang för företag, organisationer och föreningar.

Ett bra exempel är när Dina Vingårdars kunder i somras och i början av september kunde hämta sina "egna" viner på VinContoret. Vid hämtningen arrangerades vinprovning med några av de egna vinerna

och som avslutning blev det rundvandring i VinContoret och middag med provsmakning av viner från Granqvist Vinagentur.

Dina Vingårdar är ett företag som hyr ut vinrader i franska vingårdar till svenska vinvänner och vid vinutlämningen i början av september kunde ett 100-tal kunder hämta omkring 300 lådor "egna" viner.

– Det har fungerat mycket bra och har uppskattats av våra kunder, säger **Thomas Billow** på Dina Vingårdar. Miljön är fantastisk, inte minst närheten till vattnet.

Du som funderar på arrangemang som har det "lilla extra", hör av dig till oss på telefon 0502-25 00 00 eller via e-post på adress info@vincontoret.se.

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



Glasprovning med **Erika Lagerbielke**

Fredagen den 16 november kommer **Erika Lagerbielke** – servisglasens drottning – till VinContoret i Tidaholm. Hon håller då en glasprovning med sin uppskattade vinglasserie Difference (bilden ovan).

Provningen börjar klockan 19 och avslutas med en bit mat. Pris 795 kr. Anmäl dig på telefon 0502-25 00 00 eller till info@vincontoret.se. Maximalt antal platser: 40.

Erika Lagerbielke är 47 år och har ritat glas för Orrefors sedan 1982. Hennes berömda serviser Intermezzo, Difference och Merlot har samtliga tilldelats utmärkelsen "Utmärkt svensk form". Färger och slipade detaljer är utmärkande för hennes glas, både när det gäller konstglas och kollektioner.



Välkommen till vernissage med **Marie Dahlstrand**

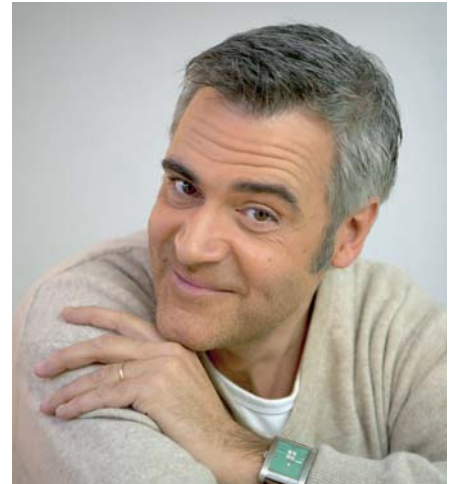


Marie Dahlstrand är höstens konstnär på VinContoret. Hon började studera på Konsthögskolan Valand i Göteborg 1993 där hon fram till 1998 utvecklade sitt färgstarka måleri. Tekniken hon arbetar med är främst olja.

Motiven är stadslandskapets former med dess artificiella färger nattetid. I målningarna möts arkitektur och det jordnära – och konstruktivism ställs mot romantik.

Välkommen till vernissage **söndagen den 16 september** klockan 12–16. Om du önskar finns det möjlighet att för en liten slant njuta av ett glas vin under vernissagen. Vill du inte dricka vin bjuder vi på ett glas alkoholfri cider.

Målningen på bilden har titeln "Stad".



Ernst Kirchsteiger är en föreläsare som SAJ Förmedlingsbyrå samarbetar med.

Krydda med en kändistalare

Ola Skinnarmo, Ernst Kirchsteiger, Tina Thörner eller Torbjörn Nilsson.

VinContoret har inlett samarbete med SAJ Förmedlingsbyrå AB som har några av landets mest uppskattade och efterfrågade föreläsare i sitt nätverk.

– Syftet med samarbetet är att kunna erbjuda aktiviteter som ger mervärden. Företag och organisationer som förlägger sina konferenser och möten till VinContoret får nu möjlighet att "krydda" dessa med inspirerande och underhållande föreläsningar, säger **Stefan Jonsson**, som äger och driver SAJ Förmedlingsbyrå i Skövde tillsammans med hustrun **Anna**.

SAJ Förmedlingsbyrå startade 1994 och är i dag Skandinavien äldsta byrå för förmedling av föreläsare, moderatorer, konferencier, utbildare och underhållare. I nätverket ingår flera välkända och uppskattade personligheter som föreläser om allt från livskvalitet, ledarskap och personlighetsutveckling till stress- och konflikt-hantering, äventyr och medieträning.

– Vi fungerar inte bara som förmedlare av föreläsare, utan även som rådgivare. Varje arrangemang skraddarsys efter de syften och mål som kunderna har med sina aktiviteter, förklarar Stefan Jonsson.

Mat och dryck är grunden för VinContoret. Och även inom detta område kan olika externa föreläsare ge provningarna en extra dimension, menar han:

– Varför inte en whiskyprovning med äventyraren och whiskykännaren, Ola Skinnarmo eller matlagning med fotbollsprofilen Torbjörn Nilsson? Genom vårt samarbete med VinContoret kan vi hitta upplägg som är både anorlunda, lärorika och lustfyllda, säger Stefan Jonsson.

Funderar du på att anordna en konferens, kick-off, säljträff eller dylikt? Kontakta VinContoret så kan vi berätta mer om vad vi kan erbjuda. Info om föreläsare och moderatorer finns på www.saj.se.

VinContorets kalender



Palomino är den vanligaste sherrydruvan. Prova sherry och tapas på VinContoret – och läs mer om sherry på sidorna 18–19.

Sherry & Tapas Lördag 15 september

Det spanska köket är känt världen över. Men visste du att sherry är en alldeles utmärkt dryck till tapas? De små smakrika rätterna och de goda dryckerna bildar en annorlunda men utmärkt kombination. **Pris: 350 kr per person inkl. moms** vilket inkluderar provning av fyra viner med tillugg.

Vernissage med Marie Dahlström Söndag 16 september

Marie Dahlström från Göteborg, är höstens konstnär på VinContoret. Välkommen på vernissage!
Läs mer på föregående sida.

Vin och mat från Down Under Lördag 6 oktober

Godisviner, fruktbomber och Bordeaux-look-a-like! Australien planerar att bli en av världens främsta vinnationer – det finns det till och med regeringsbeslut på. Kom och prova fyra av Granqvist Vinagenturs underbara och kvalitativa viner från denna vackra och expansiva världsdel! **Pris: 325 kr per person inkl. moms.**

Vin- och chokladprovning Lördag 13 oktober

Vårens succé fortsätter! Den oslagbara kombinationen vin och choklad är tillbaka för hösten. Tillsammans med kvalitetschoklad och olika typer av drycker gör vi en kulinarisk resa som kommer att bjuda på härliga smakupplevelser! **Pris: 295 kr per person inkl. moms** vilket inkluderar provning av fyra viner i kombination med choklad.

Gourmetkväll: Vilt och vin Lördag 27 oktober

Den här kvällen är redan **FULLBOKAD.**

Digestifprovning Fredag 2 november

Digestif är en spritdryck som serveras efter middagen för att underlätta matsmältningen. Klassiska sorter är Calvados, Cognac och Armagnac. Men vad är det egentligen för skillnad på dessa ädla drycker? Vi reder ut begreppen! **Pris: 325 kr per person inkl. moms.**

Skotsk maltwhisky Fredag 9 november

Provning av fem olika maltwhiskies från Granqvist Vinagenturs leverantörer i Skottland. **Pris: 395 kr per person inkl. moms.**

Glasprovning med Erika Lagerbielke Fredag 16 november

Servisglasens drottning från Orrefors kommer till VinContoret i Tidaholm. **Läs mer på föregående sida.**

Vin och mat från Sydamerika Lördag 24 november

Den här kvällen är redan **FULLBOKAD.**

Gourmetkväll: Bryt traditionerna! Fredag 30 november

Alldeles för länge har vi gått i experternas spår när det gäller vilka viner som passar till vilken mat! Våga prova själv! VinContoret i Tidaholm presenterar en gourmetkväll som verkligen går i upprorets tecken! I priset ingår en provning av fyra viner och en tre-rätters middag inklusive två glas vin till maten och kaffe. **Pris: 1.095 kr per person inkl. moms.**

Jul på VinContoret med Stefan Grynge 1–21 december

Det lackar mot den största mathögtiden och VinContorets jul arrangeras tillsammans med **Stefan Grynge**, välkänd kock från Skövde. Premiären är den 1 december och vi har sedan julöppet torsdag, fredag, lördag och söndag fram till den 21 december. Tid: klockan 18–23. Söndagar blir det två sittningar, klockan 12 och 16. **Boka bord i god tid!** Närmare information och priser hittar du inom kort på VinContorets hemsida, **www.vincontoret.se.**

Måndag–onsdag har vi reserverat för större, förhandsbokade grupper. Kontakta oss för närmare information samt offert, eller besök hemsidan.



Stefan Grynge kommer att julstöka bland grytorna i VinContorets kök i december.

ANMÄL DIG på telefon 0502-25 00 00 eller **info@vincontoret.se.**
Håll dig uppdaterad och läs mer om våra arrangemang på **www.vincontoret.se.**
Vårt kalendarium uppdateras kontinuerligt.

Våra RESOR 2008



Marco Bonfante hälsar välkommen till Piemonte hösten 2008.

Följ med på intressanta och lärorika resor där du får besöka Europas främsta producenter av exempelvis vin, whisky, grappa och choklad. Under 2008 arrangerar VinContoret fyra resor. De kräver inga som helst förkunskaper – men ett stort intresse för mat och dryck.

Du som är trogen Vinfoläsare får här kortfattad förhandsinformation om resorna.

Utförliga program kommer inom kort att finnas på vår hemsida, www.vincontoret.se.

VinContoret tillämpar naturligtvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

VinContoret skräddarsyr företagsresor

VinContoret arrangerar resor för företag och organisationer på förfrågan – exempelvis konferenser med gourmetupplevelser. Vi skräddarsyr programmet i samarbete med beställaren. Kontakta oss för närmare information. Skriv till info@vincontoret.se eller ring 0502-25 00 00.

1 Whiskyresa till vackra Skottland 15–19 maj 2008

Följ med på en resa till noga utvalda destillerier i Skottland. Njut av dryckerna och den genuina atmosfären, det otroligt vackra landskapet och den klingande skotska dialekten.

Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Glasgow/Edinburgh. Första dagen provning med Speyside Distillerys whiskymakare **Andrew Shand**. De följande dagarna besöker vi Edradour (Skottlands minsta destilleri), välbekanta Glenlivet, Glenfiddich och Tullibardine. Det blir även tid för andra sevärdheter och ett flertal goda luncher och middagar, bland annat på gourmetkroger Ubiquitous Chip i Glasgow.

Pris per person i dubbelrum: 12 495 kr inkl moms. Måltidsdryck ingår ej i priset. **500 kr i rabatt om du bokar senast den 31 december 2007**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

2 Österrike och Tyskland i vårskrud 24–31 maj 2008

En vårresa till såväl gamla som nya vindistrikt i en skön blandning med kultur, god mat, vinsafari, trevligt boende och nya intryck.

Vi åker buss från Tidaholm och stannar i Celle i Tyskland första natten. Vi fortsätter till Volkach i vindistriktet Franken, där vi provar viner ute i vinbergen och spisar diné vinicole på kvällen. Vi reser sedan vidare till Krems vid Donau i Österrike. Där stannar vi i några dagar och hinner bland annat med att besöka ett kloster som producerar vin. År vädret bra blir det middag på båt i Donau. Hemresan går via Prag i Tjeckien, där vi äter lunch.

Pris per person i dubbelrum: 11 995 kr inkl moms. Måltidsdryck (förutom vid diné vinicole) ingår ej i priset. **500 kr rabatt om du bokar senast 31 december 2007**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

3 Champagne och Bourgogne 30 aug–6 sept 2008

Följ med på en resa till två klassiska vindistrikt i Frankrike. Låt oss få skämma bort dig med goda viner, goda middagar, vackra vyer och möten med intressanta människor.

Vi åker buss från Tidaholm och stannar i Osnabrück i Tyskland första natten. Därefter till Reims i Champagne, där det bland annat blir besök hos Champagne Ellnér. På vägen till Chablis stannar vi hos **Pascal Caffet** i Troyes, en av Frankrikes främsta chokladmakare. Vi besöker Caves Ropiteau Frères i Mersault, åker Route de Vin du Bourgogne med mera. På hemresan vingårdsbesök i Moseldalen.

Pris per person i dubbelrum: 13 995 kr inkl moms. Måltidsdryck (förutom vid diné vinicole) ingår ej i priset. **500 kr rabatt om du bokar senast 31 december 2007**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

4 Gyllene höst i italienska Piemonte 1–5 oktober 2008

Följ med oss på en resa till norra Italiens främsta gastronomiska område. Reseledare är **Piero Hamrin**, fotbollsspelare som arbetar med mat, vin och upplevelser sedan flera år. Han talar flytande svenska.

Flyg från Göteborg/Stockholm till Milano eller Turin, vi bor på hotell i Pollenzo utanför Alba. Det blir besök hos välrenommerade vinproducenter som **Gianni Voerzio**, Ca' Rome, **Marco Bonfante** och Marengo. Det blir också tid för rundtur i Barolodistriktet, besök i idylliska städer och spännande enotek. Sista dagen besöker vi grappadestilleriet Antica Bosso.

Pris per person i dubbelrum: 13 995 kr inkl moms. Måltidsdryck (förutom vid diné vinicole) ingår ej i priset. **500 kr rabatt om du bokar senast 31 december 2007**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.



Renässans för SHERRY

Från torra och eleganta **Fino** och **Manzanilla** till söta och fylliga **PX** och **Cream**. Den spanska nationaldrycken sherry spänner över hela smakregistret och är inte bara god som aperitif, utan är även en perfekt följeslagare till lättare mat som till exempel tapas eller soppor.

Sherry är samlingsnamnet för det vin med skyddad ursprungsbeteckning, så kallad DO, Denominación de Origen, som kommer från området mellan de tre orterna *Jerez de la Frontera*, *Puerto de Santa María* och *Sanlúcar de Barrameda* i Andalusien i sydvästra Spanien.

Regionens vinhistoria sträcker sig långt tillbaka i tiden. Redan för mer än 3 000 år sedan planterade fenicierna de första vinrankorna i den vita kalkrika kritjorden, den så kallade *albarizan*.

Under medeltiden introducerades destilleringskonsten i området och några århundraden senare, på 1800-talet, utvecklades sherryn. Det spritförstärkta vinet blev snabbt populärt, inte bara i Spanien, utan även som exportvara till England – det var för övrigt engelsmännen som gav drycken namnet sherry efter staden Jerez.

Den druva som används till sherry är Palomino. Men även Pedro Ximenez (PX) och Moscatel förekommer i vingårdarna. Av druvorna görs ett torrt vitt vin som efter jäsningen spritas upp till en alkoholstyrka på 15 till 22 procent.

Det finns många olika sorters sherry med olika smak och färg. Men man brukar ändå skilja på tre huvudtyper: *Fino*, *Oloroso* och *Cream*.

Fino är en torr, elegant sherry som fått sin speciella karaktär av det lager av mögelsvamp, så kallat *flor*, som bildas vid jäsningen genom att faten inte fylls ända upp. *Oloroso* kan vara torra till söta och har en rik doft och smak (namnet betyder doftande), men som inte utvecklat *flor*. *Cream* är en söt sherry.

Alltid av blandade årgångar

Förutom de tre huvudtyperna finns även andra varianter som till exempel den torra *Manzanilla*, som är en *Fino* som lagrats i *Sanlúcar de Barrameda* nära havet, vilket tillför en viss sötma till smaken, *Amontillado*, där man tillsätter vinsprit som gör att floret försvinner och vinet oxiderar, och den fylliga och söta *PX*, som görs av övermogna Pedro Ximénez-druvor.

Gemensamt för all sherry är att den framställs av blandade årgångar enligt den så kallade *solera*-metoden. Det innebär att vintunnorna staplas ovanpå varandra i en *criadera*. Varje år tar man upp till en tredjedel från *solera*-tunnan längst ned, som sedan fylls på med nytt vin från tunnan ovanför och så vidare. En *solera* kan innehålla upp till 10–12 olika steg, där den översta fylls på med årets vin.

Ett av de mest ansedda sherryhusen är Wisdom & Warter, med flera välkända varumärken i sitt sortiment, däribland *RC Ivison*.

– Wisdom & Warter är en liten producent och har ingen ambition att konkurrera med de stora sherryhusen. Vår affärsidé är att tillverka sherry som är lite annorlunda – med hög kvalitet och ett förmånligt pris, säger *Oscar Bayo*, exportchef på Wisdom & Warter.

R C Ivison grundades 1838 av skotten *Fletcher Ivison* och drevs vidare av hans ättlingar innan firman 1964 förvärvades av *Wisdom & Warter*. Sherryn produceras huvudsakligen av druvor från de egna vingårdarna.

– Vinmakarens fingertoppskänsla har stor betydelse för slutresultatet, förklarar Óscar Bayo. En tid efter att druvorna pressats och musten börjat jäsa bedömer han om vinet har förmåga att utvecklas till en Fino eller Oloroso. En Fino är ytterst komplicerad att producera och kräver stor kunskap och lång erfarenhet. Mögelsvamparna kan lika gärna förstöra vinet som att bilda det karaktäristiska floret.

Udda sorter av hög kvalitet

60 procent av den sherry som produceras av *Wisdom & Warter* går på export. Óscar Bayo märker ett ökat intresse för sherry, inte minst för udda sorter av högre kvalitet. Många innovativa restauranger världen över har kompletterat sina vinlistor med ett utbud av olika slags sherry och även börjat använda sherry för att smaksätta sina anrättningar.

– Sherry har fått en renässans och konsumenterna söker sig till premiumprodukter, vilket är glädjande för oss som tillverkare av lite annorlunda sorter.

TEXT LEO OLSSON/FOTO KARINA VON BRÖMSEN

SHERRY TILL TAPAS, OST OCH CHOKLAD



* Sherry är ett mångsidigt vin som passar lika bra som aperitif som dryck till lättare maträtter. Med en alkoholhalt på cirka 15 procent är sherryn inte mycket starkare än många röda viner.

En självklar kombination är givetvis sherry och tapas, de spanska smårätterna med samma ursprung som sherryn. Men en torr och elegant sherry som Fino eller Manzanilla passar också utmärkt till charkuterier, fisk- och skaldjur, sushi, kryddstark asiatisk mat, soppor och ost. Ett glas Oloroso kan vara ett lika gott alternativ till Stilton-osten som klassiskt portvin.

De sötare varianterna som Cream och PX avnjuts med fördel på egen hand som aperitif, gärna med lite is, eller till glass, choklad, praliner och tryfflar.

Serveringstemperaturen för torr sherry bör vara 8–10 grader, för halvtorr 16–18 grader och för söt 18–20 grader. Söt sherry har lång hållbarhet, upp till någon månad, medan torr sherry bör konsumeras inom ett par dygn efter att flaskan öppnats.

3 SORTERS SHERRY FRÅN GRANQVIST

* Granqvist har tre sherry från *Wisdom & Warter* som säljs under namnet R C Ivison.

Ivison Manzanilla är en torr ljus sherry som jäst under flor. Den har en finstämd doft och lätt, ren smak med ton av frukter och passar lika bra som aperitif som till olika sorters mat som tapas samt fisk- och skaldjur. Nr 8283, pris 69 kronor.

Golden Sherry är en söt Cream, som är en "blend" av Oloroso och PX. Den har mörk färg och stor doft och smak och kommer bäst till sin rätt som aperitif, gärna med is, eller som dessertvin. Nr 8165, pris 69 kronor.

Medium Dry Sherry som enbart säljs i Norge, är en halvtorr sherry med fatkaraktär och mild smak. Nr 13524, pris 128,60 norska kronor.



The Speyside Single Highland Malt 15 Y O

Varunummer: 10478-01.

Typ: Maltwhisky.

Pris: 383 kronor.

Säljstart: 1 oktober.

Land: Storbritannien.

Område: Skottland/Highlands.

Producent: Speyside Distillery.

Fyllighet ● **Sötma** ●

* Gyllenbrun färg, lätt rökig doft med inslag av frukt, malt och fat. Mjuk, rund och behaglig smak med strålande avslutning. Passar utmärkt som apéritif och digestif, till cigarrer och mörk choklad. Lämplig serveringstemperatur: 20 grader.

Destilleringen har gjorts enligt traditionell metod i små kopparrannor i det lilla destilleriet i byn Drumguish. Därefter har whiskyn lagrats på hogsheads – ekfat som rymmer knappt 250 liter – i femton år. Koronet har levererats av lokala mälterier.

Speyside Single Highland Malt 15 år är en mycket prisvärd whisky som tillverkas av en relativt liten producent. Rökigheten finns i botten, men den är ändå rund och mjuk i smaken.

Speyside Distillerys lilla destilleri, som stod klart så sent som 1990, ligger idylliskt vid floden Tromie, där den förenar sig med floden Spey. I området finns fler än hälften av de skotska maltwhiskyproducenterna. Närmaste större ort är Kingussie, en för trakten typisk småstad med grå stenhus utsmyckade med färgglada snickerier.



Barolo DOCG Cru' La Serra 2003

Varunummer: 98201-01.

Vintyp: Fylligt, stramt och nyanserat.

Pris: 248 kronor. **Säljstart:** 1 november.

Land: Italien. **Årgång:** 2003.

Område: Piemonte. **Druva:** Nebbiolo.

Producent: Agriviticola Gianni Voerzio.

Passar till: 🍷 🍷 🍷

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

* Mörkröd färg, nyanserad doft med inslag av rosor, hallon, viol, lakrits och vanilj. Lång och finstämd smak med inslag av hallon, torkad frukt och vanilj. Passar utmärkt att servera till kraftigare kött-rätter, vilt, pasta med kraftiga såser samt lagrade hårdostar, till exempel Parmigiano Reggiano eller Västerbotten. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare cirka 15 år.

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

Förutom Nebbiolo (i flera olika kloner), framställs viner av de blå druvsorterna Barbera, Dolcetto och Fresia. De vita vinererna framställs huvudsakligen av Moscato Bianco och Arneis.

Gianni Voerzio, som även producerar en mycket fin grappa, exporterar sina viner över hela världen. De sparsmakat formgivna etiketterna framställs i samarbete med konstnären Gianni Gallo.



Goda nyheter från Nya Zeeland

* I september lanserar Granqvist nio nya viner från Kahurangi Estate i Nya Zeeland (sydön). Samtliga finns i Systembolagets beställningssortiment, vilket innebär att du måste räkna med omkring en veckas leveranstid till din Systembutik.

Kahurangi Sauvignon Blanc. Torrt, friskt och fruktigt. Passar till skaldjur, fisk, sallader och getost. Nr 74008, pris 105 kr.

Kahurangi Riesling Dry. Torrt, druvigt och blommigt. Fint till skaldjur, fisk, sallad och kryddiga rätter. Nr 70036, pris 105 kr.

Kahurangi Unwooded Chardonnay. Torrt, friskt och fruktigt. Passar till skaldjur, fisk, sallad, ljust kött. Nr 74007, pris 105 kr.

Kahurangi Riesling. Torrt, druvigt och blommigt. Gott till fisk, skaldjur, sallader och asiatiskt kök. Nr 84923, pris 105 kr.

Kahurangi Arthur Riesling. Torrt, druvigt och blommigt. Passar till fisk, skaldjur och kryddiga rätter. Nr 84943, pris 125 kr.

Kahurangi Chardonnay. Torrt, fylligt och smakrikt. Gott till rökt fisk, lättare kött-rätter och kraftiga sallader. Nr 84939, pris 125 kr.

Kahurangi Arthur Chardonnay. Torrt, fylligt och smakrikt. Passar till grillade och rökta skaldjur och fisk, sallader och ljusa kött-rätter. Nr 84929, pris 125 kr.

Kahurangi Gewurztraminer. Torrt, friskt och fruktigt. Passar till blåmögelse, syrade maträtter, sallader och kraftiga maträtter. Nr 84932, pris 125 kr.

Kahurangi Pinot Noir. Medelfylligt rött, fruktigt och smakrikt. Passar bra till stekt och grillat kött/fisk, milda ostar och mörk choklad. Nr 84934, pris 145 kr.

TRÄFFA OSS PÅ MÄSSOR FRÅN NORR TILL SÖDER

* Under hösten har du i vanlig ordning möjlighet att träffa representanter för Granqvist Vinagentur på mässor landet runt.

Torsdagen den 12 september deltar vi på **Riesling & Co** på Operaterrassen i Stockholm. Arrangör är Tyska Vininstitutets kontor i Sverige, som räknar med att 200 viner från ett 20-tal producenter ska finnas att prova. Se även www.tyskaviner.se.

Lördagen den 13 oktober kan Jämtland bekanta sig med viner från Granqvist. De presenteras på Gamla Teatern i Östersund i samarbete med Munsänkarnas lokalavdelning. Mer information på www.munsänkarna-z.se.

Den 9–11 november träffar du oss givetvis på **Det goda köket** på Stockholmsmässan i Älvsjö. Fredagen den 9:e är mässan öppen klockan 10–20, lördagen den 10:e och söndagen den 11:e är öppettiderna klockan 10–18. Se även www.detgodakoket.se.

Helgen den 17–18 november deltar vi på **Bordeauxfestivalen** i Malmö, som premiärrangeras av Munsänkarnas lokalavdelning i samarbete med malmöavdelningen av Commanderie de Bordeaux. Se även www.vinfestival.se.

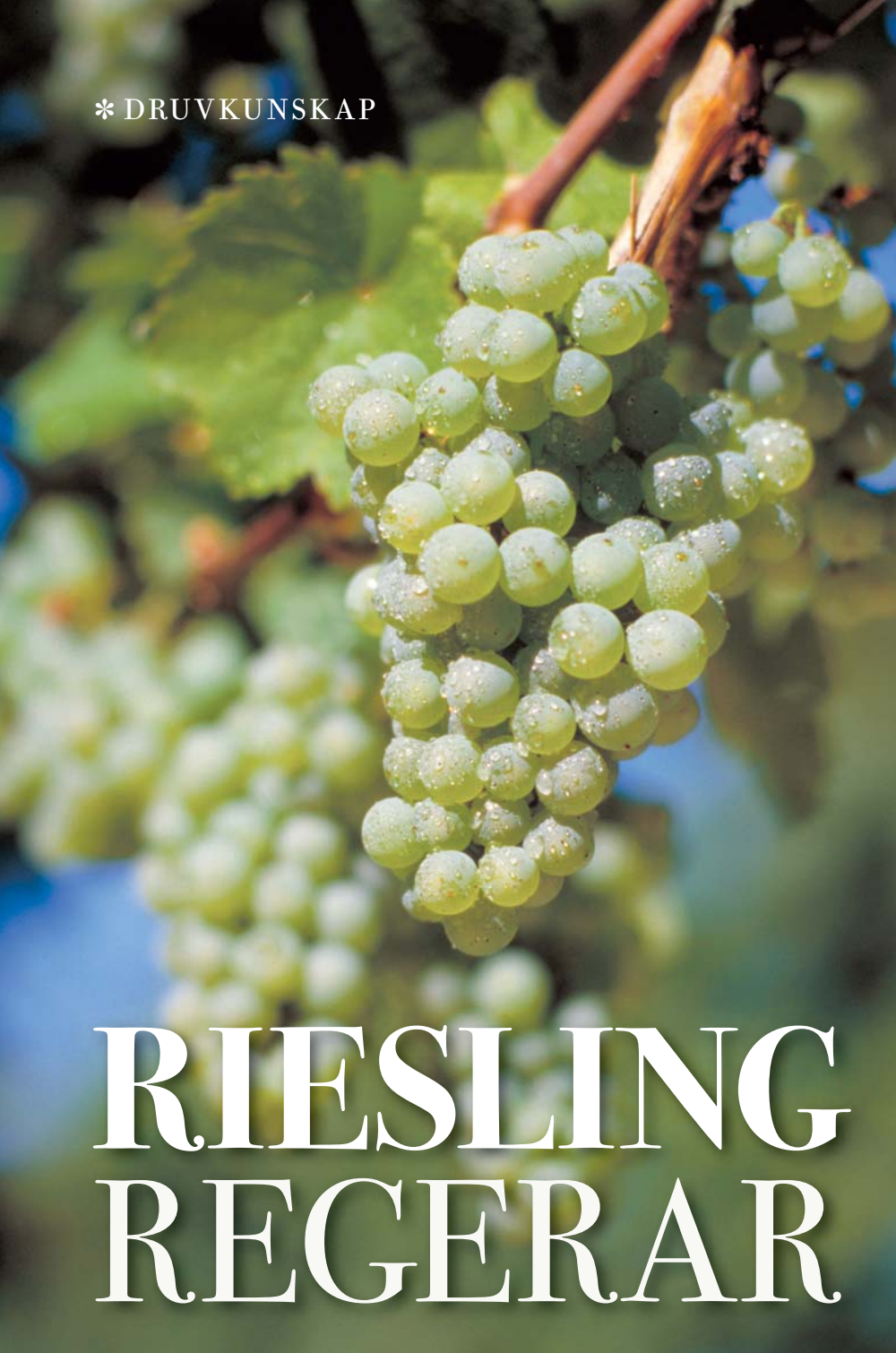


FRYS IN ÖVERBLIVEN VINSKVÄTT

* Händer det att du får vinsluttar över som du brukar hålla ut i slasken? Gör inte det, frys in sluttarna i isbitsformar istället! Plocka sedan fram vinisbitarna när du behöver använda vin i matlagningen, så slipper du öppna en ny flaska.

Den här metoden fungerar bäst för vin som ska användas i maträtter, eftersom infrysningen gör att vinet tappar i friskhet.

Ett annat bra tips är annars att hålla överblivna vinskvättar i en mindre flaska, gärna med skruvkork. På det här sättet kan vinet förvaras betydligt längre – minst en vecka – utan att tappa sin ursprungliga doft och smak.



RIESLING REGERAR

Chardonnay har i flera år varit trendvinet nummer ett – men nu börjar allt fler vinvänner intressera sig för Riesling. Med sin eleganta doft, fina syra, fruktighet, mineraler och naturliga sötma ger den lilla gröna druvan viner som passar till allt mellan sparris och chokladdesserter.

Riesling är sedan lång tid den viktigaste druvan i Tyskland, men den finns även i stor omfattning i Alsace i nordöstra Frankrike, Österrike, Schweiz och Sydtyrolen i Norditalien. På senare år har även vinmakare i Australien och Nya Zeeland kommit med riktigt fina Riesling-viner. Även i Sydafrika, Chile och USA produceras spännande viner med den tyskättade druvan.

Troligtvis härstammar Riesling från det vildvin (*vinifera silvestris*) som på romartiden och under tidig medeltid växte i skogstrakterna utmed floden Rhen. Den längsta rieslingtraditionen har vinodlarna i Rheingau och vid Mosel, där det finns historiska dokument som nämner Riesling så tidigt som år 1430. Det riktiga genombrottet för druvan kom dock under 1600- och 1700-talen.

Ett typiskt tyskt rieslingvin har blekgul färg med gröna inslag och den mycket tydliga och klara doften domineras av persika, äpple och citrus. I gommen känner man den druvtypiska syran. I högre kvalitetsklasser kan vinerna vara gula eller till och med guldgula. Rieslingviner från karga och steniga skifferjordar, som till exempel sluttningarna vid Mosel, doftar ofta mineral och ibland även flinta.

Överlag har druvan en utmärkt förmåga att ta smak av sitt terroir, det vill säga odlingslägets karakteristiska egenskaper. Vällagrade viner har dessutom en tydlig ton av petroleum med dragning åt bilverkstad.

Tysk Riesling bör helst inte konsumeras förrän något år efter skörden och vinet blir som bäst först efter flera år. Viner av högre kvalitet, till exempel Auslese, har ofta en enastående lagringspotential och kan lagras i decennier.

Kräfter, kyckling och sushi

Torra tyska rieslingviner passar utomordentligt bra till fisk i alla varianter, kräfter och andra skaldjur, kokt kött, kyckling, sallader och inte minst färsk sparris. De är även utmärkta till sushi och asiatiska rätter, tack vare att syran på ett perfekt sätt balanserar såväl heta kryddor som starka smaker.

Halvtorra viner gifter sig perfekt med pastarätter, färska grönsaker och rökt charkuterier. Halvsöta varianter passar fint till krämiga ostar som exempelvis Brie eller Munster, medan söta varianter av högre kvalitetsklass kan avnjutas till desserter med choklad och även mjölkchoklad med hög kakaohalt samt mörk, fruktig choklad med kakaohalt på 50 till 60 procent.

Rieslingviner av god kvalitet tål att förvaras i öppnad flaska, den kan till och med vara lika god efter en vecka. Normalt tappar vita viner i öppnad flaska smak och fräschör över natt.

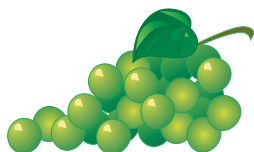
TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN/FOTO DWI

RIESLINGVINER PÅ SYSTEMBOLAGET

* Granqvist Vinagentur har ett flertal Rieslingviner från Tyskland i Systembolagets ordinarie sortiment. Mest bekant är **FM (Forster Mariengarten) Riesling**, som finns både i box och flaska (Nr 5844-08, pris 219 kronor respektive 5844, pris 69 kronor). Prova även de två vinerna från anrika **Kloster Eberbach** som finns såväl i kvalitetsklassen **Kabinett** (Nr 5810, pris 93 kronor) som den högre klassen **Spätlese** (Nr 6257, pris 99 kronor).

Jämför dem gärna med **Kahurangi Riesling** (Nr 84923, pris 105 kronor) och **Kahurangi Riesling Dry** (70036 pris 105 kronor), Båda kommer från Nya Zeeland och är nyheter i beställningssortimentet. Övriga Rieslingviner hittar du i den inhäftade sortimentsfoldern.

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. Företaget ägs av Västergöthlands Handelshus AB.



Lennart Granqvist
Verkställande
direktör



Jan Crafoord
Produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare



Johan Granqvist
Marknadschef



Lena Granqvist
Design och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Leine Gävertsson
Ekonomichef



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.

Företaget ägs av Västergöthlands Handelshus AB.



Charlotta Granqvist
Kultur



Camilla Sagner
Konferens-
och restaurangchef



Jonas Sagner
Konceptutveckling
och event



Tobias Göthberg
Restaurangansvarig

VINFO

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB,
Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.

Vinfo utkommer i maj, september och december. Årgång 13.

Ansvarig utgivare: Lennart Granqvist. E-post: info@wggh.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, Borlänge, 2007.

VILL DU ÄNDRA ADRESS? VILL DU BESTÄLLA PRENUMERATION?

Ring oss på 0502-148 88, faxa 0502-158 88
eller skicka e-post till vinfo@wggh.se

BPORTO
BETALT

Avsändare: Västergöthlands Handelshus, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm

Nu är tiden för kräftskivan. Nu är tiden för att sitta ute och äta sörpla, sjunga och skåla. Detta är kräftfesten, en svensk tradition, helig för vissa. Andra ser det som ett barnkalas för vuxna. Kräftskivan som vi känner den i dag, har inte så väldigt många decennier på nacken.

Vid mitten av 1800-talet började man i liten skala äta kräftor i Sverige. Men årets store jubilar, *Carl von Linné*, avrådde från att äta dessa "insekter". Troligen berodde det på att han var skaldjur-s allergiker. Redan 1878 instiftades den första lagen om förbud att fiska kräftor under sommaren, då kräftfisket redan blivit för hårt. Man skulle alltså kunna säga att det är denna lagstiftning som vi firar i augusti.

1877 hittar vi en dikt om "kräftkalaset" i Svenska Familjjournalen. Lite senare skriver *Albert Engström* flera alster som behandlar kräftsupén, bland annat återfunnet i hans samling Giftas. Nu målade också *Carl Larsson* sin kända målning på familjens kräftfiske i Sundborn. Detta vatten, norr om Falun, fick sina första flodkräftor av bergsmannen *Silfverström* 1687. Men nu finns där bara signalkräftor.

1922 hade vi vår första folkomröstning i Sverige. *Albert Engström* lade sig i debatten, och det var antagligen han som med sin välkända affisch "Kräftor Kräva Dessa Drycker" såg till att det inte blev ett rusdrycksförbud.

1917 såg vi ordet kräftsupé för första gången, i *Husmodern*, men inte förrän 1931 dök ordet kräftskiva upp, i en artikel i *Dagens Nyheter*. *Johan Winbergs* kokbok från 1761 är det första belegget för att dill ska krydda kräftorna.

Kräftskivan hör borgarklassen till. Man fick frigöra sig från överheten, släppa loss och fåna sig. Hattarna menar man skämtar och ringaktar biskopens hatt, militärens hjälm och polisens kask. Det är också en hyllning till sommaren och det nordiska ljuset, till vår naturromantik, och en av årets primörer.

Koka kräftor är lätt. De flesta kräftälskare nöjer sig med salt och krondill. En del vill vara märkvärdiga och ha i en pilsner, eller en sockerbit. Viktigare är att balansera saltan, att krondillen är perfekt och riklig, och att man inte kokar kräftorna för länge. Till detta ska man ha en god ost, gärna "Västerbotten" eller kanske en med kummin i. Kryddad snaps hör till, samt

kräftkalaset

HELIG TRADITION SOM BLIVIT EN UPPLEVELSE



FOTO: MAGNUS FOND/JOHNER BILDBYRÅ

ett mörkt öl eller ett torrt till halvtorrt väl kylt vitt vin.

Skaldjur och dill i mixtur utgör också en sen länge ansett kraftigt afrodisiakum, alltså dåtidens Viagra. Dill som krydda i vin, lär också ha lett till potens utöver det vanliga. Yrkesföraren *Casanova* hade passion för hummer och kvinnor. Följaktligen bör dill, kräftor och vin leda till mankraft och ökat barnafödande! En bra kräftfest kan alltså bidra till vår försörjning och omvårdnad på livets höst.

På 1200-talet kom munkarna på att man kunde destillera vin och på så vis få koncentrerad alkohol. Först användes denna troligen mest till att lösa mediciner, men blev ju samtidigt en väg till kryddat brännvin.

Kräftor på "vårt vis" äter man i dag också i södra Norge och Finland. I Sverige utgör signalkräftorna mer än 95 procent av kräftorna. Det nya är att få delta i det svenska kräftfisket, som en upplevelse.

Till exempel erbjuder VinContoret i Tidaholm kräftfiskepaket med avslutande kräftskiva, precis som hos *Carl Larsson*!

TEXT BJÖRN TENGELIN



Björn Tengelin arbetar som fiskeribiolog och jobbar bland annat med kräftor som resurs, mat och juridiskt problem. Han håller även föredrag om kräftor i bur, natur och kultur och har lett fleråriga EU-projekt kring kräftor som resurs för svensk landsbygd.