

VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH VINRESELER * NR 41 * DECEMBER 2007

terroir ger vinerna sin karaktär

Erika Lagerbielke:
Glaset lyfter vinet

VM-kockens nyårsmeny
Nyheter på Systemet
5 nya whiskyrariteter
Arnviner i ny tappning
Champagnecheddar
Cypriotiskt chokladvin



VÄLKOMMEN TILL VINCONTORET

På programmet: Fest- och bröllopsmessa, spännande provningar, konst och musik. Alla våra evenemang hittar du på sidorna 16-17!

Arns viner i ny tappning

* I jul har den första filmen om *Jan Guillous* medeltida romanhjälte *Arn Magnusson* biopremiär. Låt oss gissa att intresset för Arn och de platser i Västergötland där filmen utspelas kommer att nå nya höjder framöver!

Inför premiären nylanserar Granqvist Vinagentur de två speciella Arnviner som ursprungligen kom 2002. Arn de Gothia Rouge och Arn de Gothia Blanc finns nu som årgång 2006 i Systembolagets beställningssortiment. Båda produceras av det familjeägda vinslottet Château Le Faure i Bordeaux i sydvästra Frankrike.

Arn de Gothia Rouge har blårröd färg med violetta inslag, frisk doft med påtaglig ton av svarta vinbär. Smaken är fruktig och frisk med inslag av svarta vinbär, slånbar och örter. Passar bra till stekt och grillat kött, pasta, kraftiga sallader och medelstark hårdost. Vinet består till 50 procent av Merlot samt 40 procent Cabernet Sauvignon och 10 procent Cabernet Franc. Nr 88701, pris 88 kronor.

Arn de Gothia Blanc har en ljusgul färg med grönt inslag, fruktig doft med ton av citrus, krusbär och päron. Välbalanserad och aromatisk smak med bra struktur. Serveras med fördel till skaldjur, fisk, sallader eller som apéritif. Vinet består till 70 procent av Sémillon, 20 procent Sauvignon Blanc samt 10 procent Muscadelle. Nr 88083, pris 88 kronor.



VinContoret tar hand om företagsresan

* Funderar ditt företag på en resa? Kanske en konferens- eller inspirationsresa? VinContoret har goda kontakter på livets goda platser runt om i Europa och skraddarsyr resan!

Några tips: konferera på flodbåt i Rhen eller Mosel i Tyskland och kombinera med besök på vingård och slott. Eller gör en kombinerad golf- och whiskyresa till Skottland. Föredrar ni Italien så kan vår kunnige guide **Piero Hamrin** förgylla resan och dessutom ge insidertips när det gäller såväl fotboll som vin.

Ring VinContoret på telefon 0502-25 00 00 eller skriv en rad till info@vincontoret.se för närmare information och prisförslag.

Premiere Sekt nu i ny design

* De flesta vinländer och vinregioner gör egen "champagne", det vill säga mousserande viner. Men det är bara de viner som tillverkas i det franska landskapet som får heta Champagne.

I Tyskland kallas de mousserande vinerna för Sekt. Från Rüdeshheim i Rhendalen kommer den prisvärda **Premiere Sekt**, som sedan en tid fått ny design av flaska och etikett.

Premiere, som är en cuvée på druvor från flera distrikt, har en fruktig och mineralrik doft och smak.

Pris endast 59 kronor. Nr 87077 i beställningssortimentet.



15-årig whisky blir god julklapp

* Årets stora whiskynyhet från Granqvist Vinagentur är **Speyside Single Highland Malt 15 år**. Den har en lätt rökig doft med inslag av frukt, malt och fat. Smaken är rund, mjuk och behaglig med lång och elegant avslutning. Whiskyn passar utmärkt som drink såväl före som efter middagen, men även till mörk choklad.

Den 15-åriga whiskyn, som vi tycker kan vara en perfekt julklapp till whiskyvänner, finns att köpa i alla de drygt 400 Systembutikerna över hela Sverige. Nr 10478-01, pris 383 kronor.



* VINKUNSKAP



terroir

Druvans växtplats avgör vinets personlighet

Hur kommer det sig att ett vin som är gjort av samma druva och med samma tillverkningsmetoder ändå kan smaka olika? Svaret är terroiren – växtplatsens speciella förutsättningar som återspeglas i det färdiga vinet.

IRhône-dalen i södra Frankrike är jordmänen mager och stenig. I vissa områden, som till exempel Châteauneuf-du-Pape, är marken täckt med ett så djupt lager av knyttnävsstora stenar, så kallade *galets*, att knappast någon växtlighet trivs – utom vinrankor.

Châteauneuf-du-Pape är ett exempel på en väldigt speciell terroir. Men så är de fylliga och aromrika vinerna från området också väldigt speciella och världsberömda för sin höga kvalitet – mycket tack vare de speciella förutsättningarna på växtplatsen.

Terroir är från början ett franskt uttryck som används för att beskriva växtplatsens inflytande på det färdiga vinet. Det är skillnaden på terroir som gör att två viner kan smaka helt olika – trots att producenterna använt samma sorts druva och samma vinifikation.

– Terroir är ett kvalitetsbegrepp. Ett bra vin ska ha en tydlig terroirkaraktär och präglas av sitt geografiska ursprung, konstaterar *Lennart Grimsholm* på Granqvist Vinagentur.

Terroir används numera allt oftare i marknadsföringen av vin, men är ett välkänt faktum bland vinproducenterna sedan lång tid tillbaka. Det franska klassificeringssystemet med bland annat väl avgränsade geografiska appellationer, som skapades på 1930-talet, bygger på att det är ursprunget och inte druvsorten som har störst betydelse för vinerets karaktär och kvalitet. På franska viner anges som regel heller inte druvsorten på etiketten, utan bara appellationen.

Alla faktorer i växtmiljön

Någon exakt definition av terroir finns dock inte. Det finns de som menar att det bara handlar om jordmänen. Men den gängse uppfattningen är ändå att det avser alla faktorer som påverkar växtmiljön i området.

En av de viktigaste terroirfaktorerna är klimatet. Förhållandet mellan temperatur, antalet soltimmar och nederbörd måste vara rätt för att druvorna ska mogna i lagom takt.

– De gröna druvorna, som används för

vita viner, trivs bäst i ett svalare klimat. Ju lägre medeltemperatur, desto mera syra utvecklar de – på samma sätt som ett svenskt äpple smakar mer än ett äpple från Italien, säger *Lennart Grimsholm*.

Men även jordmänen har en stor betydelse för kvaliteten på vinet. Generellt utvecklas vinrankorna bättre i mager än i kraftig jord. Om jorden är alltför näringsrik inriktar sig vinrankan främst på att producera bladverk och sticklingar istället för druvor med en koncentrerad arom.

Marken måste dessutom ha en god dräneringsförmåga. En jord som snabbt torkar upp efter nederbörd tvingar druvrankans rötter att söka vatten och näring långt ned i jordlagren. Därmed blir den inte lika känslig för torrperioder och beroende av regn för att överleva.

De bästa vingårdarna brukar ligga i sluttningar. Det ger god dränering, bättre solexponering och ett mer varierande mikroklimat genom att den kalla luften sjunker ned till dalgången.

Terroirfaktorerna väger tyngst i Europa, där klimatet är mer växlingsrikt och ger större effekter på kvaliteten än druvsorten. I den så kallade Nya Världen, med länder som Australien, Sydafrika, Chile och Argentina, är klimatet så stabilt att druvsorten har större betydelse än terroiren, även om man ibland talar om kombinationen av druvsort och terroir, som till exempel en Shiraz från Barossa Valley i Australien. ▶



MÅNGA TERROIR I CHAMPAGNE

* Champagne Elnér producerar champagne sedan början av 1900-talet och har drygt 50 hektar egna vinodlingar fördelat på ett 15-tal olika distrikt i regionen, som till exempel Côte des Blancs (bilden), Montagne de Reims och Côte de Sézanne.

– Varje läge har sin specifika terroir, vilket ger oss möjlighet att producera många av de olika cuvées som är typiska för Champagne, säger **Christine Marono**, som är exportansvarig.

Den vanligast förekommande druvan i Champagne Elnérs vingårdar är Chardonnay. Men man har även mindre arealer med Pinot Noir och Pinot Meunier.

– De bästa Chardonnay-druvorna växer i Côte des Blancs och ger lätta, friska och eleganta viner, säger Christine Marono.

De senaste åren har efterfrågan på champagne ökat kraftigt i hela världen. Bland producenterna förekommer nu en diskussion om appellationen ska utvidgas för att kunna öka produktionen.

– En produktionsökning kan vara riskabel. Den kvalitetsförbättring som skett under de senaste 10–15 åren i Champagne vill vi absolut inte äventyra, framhåller Christine Marono.

KLOSTER EBERBACH VAR FÖRST

* Kloster Eberbach i Rheingau i sydvästra Tyskland, grundat av cisterciensermunkar år 1135, har i alla tider utnyttjat den unika terroiren i sin vinframställning.

Några av distriktet Rheingaus bästa vinodlingar finns fortfarande i klostrets ägo och erbjuder idealiska förutsättningar för Riesling och Pinot Noir.

– Redan på 1500-talet började vi, som första vinproducent i världen, ange terroiren på vårt vin från Marcobrunn, konstaterar **Dieter Grainer**, direktör för Kloster Eberbach.

Kloster Eberbach har i dag cirka 200 hektar med olika lägen. De flesta vingårdarna ligger i Rheingau, men man har även mindre arealer i Hessische Bergstrasse, närmare Frankfurt, några mil därifrån.

– Terroiren skiljer sig åt mellan de olika lägena och genom att både Riesling och Pinot Noir är druvor som är ytterst känsliga för terroiren kan vi producera viner med helt olika stilar och karaktär, förklarar Dieter Grainer.

I Europa finns också flera områden som är världsberömda för sin terroir och sina särpräglade viner. Det mest kända exemplet är naturligtvis Champagne i Frankrike, som är ett av de nordligaste vinområdena, men som å andra sidan ger druvor med en exceptionellt hög syra. Men även i Bourgogne, Chablis och Mosel finns lägen som ger viner med specifika kvaliteter.

Ett av de mest extrema exemplen på terroir är det område i sydvästra Spanien med en kritvit, kalkrik jord, den så kallade albarizan, som är växtplats för druvor som används till sherry.

Olika druvsorter påverkas dock i olika hög grad av sin terroir. Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Riesling och Pinot Noir tillhör de som är mer känsliga för växtmiljön än andra.

– Det är förklaringen till att en Riesling från Baden i södra Tyskland skiljer sig markant från en Riesling från Mosel i väster, säger Lennart Grimsholm.

De speciella förutsättningarna på växtplatsen är dock inte det enda som avgör om ett vin får terroirkaraktär eller inte. Till syvende och sist handlar det om människans förmåga att utnyttja dem till fullo. En duktig vinmakare kan framhäva terroirfaktorerna, likaväl som en mindre bra kan dölja dem.

TEXT LEO OLSSON/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

TIPS PÅ TERROIRVINER FRÅN GRANQVIST

* Granqvist Vinagentur har flera bra "terroirviner" i sitt sortiment, alltså viner som är specifika för sitt ursprung. Här är några exempel:

Domaine Martin Côtes du Rhône. Rött medelfylligt vin från Frankrike (bilden). Nr 22804, pris 89 kr.

Kloster Eberbach Riesling Kabinett. Vitt halvtorrt från anrikt vinkloster i Tyskland. Nr 5810, pris 93 kr.

Château Fontebride. Sött vitt från Sauternes i Frankrike. Nr 4113, pris 219 kr.

Champagne de Pampadour. Torr och prisvärd champagne. Nr 7395, pris 189 kr.

Barolo Cru' La Serra. Rött medelfylligt från Italien. Nr 98201, pris 248 kr.

Château Larrivet Haut Brion. Rött medelfylligt från Frankrike, serverades på Nobelmiddagen år 2000. Nr 82783, pris 269 kr i beställningssortimentet.

Kahurangi Sauvignon Blanc. Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 74008, pris 105 kr i beställningssortimentet.

Kremser Goldberg Grüner Veltliner Kabinett. Vitt torrt vin från Kremstal i Österrike. Nr 84748, pris 114 kr i beställningssortimentet.



BILDER: KARINA VON BRÖMSEN, THOMAS HARRYSSON

Ost med smak av Champagne de Pompadour

* **Champagne de Pompadour** ger smak åt en helt ny svensk ost. Lagom till jul- och nyårshelgerna kommer Falbygdens Ost med *Bouquet*, en stark cheddar som mot slutet av den elva månader långa lagringstiden smaksätts med champagne.

Osten har en mycket tydlig, angenäm smak och doft av champagnen och passar perfekt att avnjuta tillsammans med ett glas champagne!

Champagne de Pompadour, som produceras av champagnehuset Ellnér i Epernay, är en av Systemets mest prisvärda champagner. Den bjuder på en rik doft med vissa brödtoner, inslag av citrusfrukt, äpple och nötter. Smaken är relativt lång med inslag av grapefrukt, nötter och choklad. Druvorna som använts vid tillverkningen är Pinot Noir, Pinot Meunier och Chardonnay. Nr 7395, pris 189 kronor.

Ostarna från Falbygden kan du köpa i välsorterade livsmedelsbutiker. Saknar din butik champagneosten kan du be personalen att de tar hem den.





GOTT NYÅR

Carl Almgren har många järn i elden. Han driver egen cateringfirma, håller matlagningskurser, demonstrerar köksmaskiner – och är dessutom ledare för militära kocklandslaget.



Nyligen kammade han och hans värnpliktiga kockar hem guldmedalj i Military Grand Prix 2007 i London!

Nu är siktet inställt på matlagnings-VM i Tyskland i november nästa år.

Speciellt för Vinfo har Carl Almgren, eller Calle Kock som han också kallar sig, skapat en meny som ger ett riktigt gott slut på det här året.

RECEPT CARL ALMGREN
FOTOGRAF MIKAEL LJUNGSTRÖM

HUMMERSOPPA MED KAREMELLISERADE GRÖNSAKER

Hummer, 6–8 portioner

2 st 400-grams humrar, 4 msk dillfrö, 25 cl öl, 1 stort knippe krontdill, 1–2 msk socker, 5 msk salt, 3 l vatten

TILLAGNING:

1. Koka upp vattnet tillsammans med övriga tillbehör. Lägg de levande humrarna i det kokande vattnet och låt det täcka helt. Koka 8–10 minuter.
2. Tag av kastrullen och låt humrarna ligga i spadet tills det har svalnat.
3. Skala dem och spara skalerna.

Soppa

1 palsternacka, 2 morötter, 2 gula lökar, 2 vitlöksklyftor, ½ rotselleri, ¼ röd chili, 3 msk tomatpuré, 1 l grädda, 5 dl vitt vin, 1 l vatten, skal från humrarna, 1 msk maizenamjöl, salt, peppar

TILLAGNING:

1. Skär ner grönsakerna och vänd runt dem i tomatpurén. Krossa hummerskalerna och blanda dem med grönsakerna.
2. Värm i ugn, 10 minuter i 230 grader.
3. Häll upp grönsakerna, skal och vin i en kastrull och täck med vatten. Koka fonden i cirka 2 timmar på svag värme.
4. Sila bort skalerna och grönsakerna och reducera tills cirka 4 dl återstår.

5. Häll på grädden, resterande av vinet och koka ihop allt i 5 minuter. Smaka av soppan med salt, peppar och red av den med lite maizena.

Karemliserade grönsaker

100 g sockerärtor, 2 morötter, 1 persiljerot, 2 tsk socker, 1 krm salt, 1 msk smör

1. Skala morötterna och persiljeroten och skär ner dem till smala stickor.
2. Skär ner sockerärtorna i grova bitar.
3. Fräs grönsakerna i smöret, häll över sockret, saltet och vänd runt dem snabbt.

Servera soppan med lite karemliserade grönsaker i mitten samt en ljummen hummerklo och hummerkött. Nybakat bröd med anis och fänkål passar bra till.

VIN SOM PASSAR:
Champagne de Pompadour Brut
Nr 7395, pris 189 kr.





PANNACOTTA MED TRE CHOKLADER & ISAD APELSINSOPPA

Pannacotta, 8 portioner

7,5 dl vispgrädde, 100 g mjölkchoklad, 100 g vit choklad, 100 g mörk choklad, 6 msk socker, 3 gelatinblad

TILLAGNING:

1. Lägg gelatinbladen i kallt vatten.
2. Koka grädde och socker cirka 20 minuter.
3. Hacka chokladen och lägg i tre skålar.
4. Krama ur gelatinet och fördela det i varje skål med choklad.
5. Fördela gräddkoken i chokladbunkarna och rör om till en helt jämn smet.
6. Häll smeten i tre olika former och frys in.
7. Innan servering, lägg bitarna på tallrik och låt stå 20 minuter i rumstemperatur.

Lakritssås

1 dl grädde, 3 dl muscovadosocker, 2 msk sirap, 4 msk coloritsoja, 2 msk vatten

TILLAGNING:

Blanda samtliga ingredienser och koka i 15–20 minuter eller tills såsen är simmig.

Hallonkompott

60 g färska hallon, 1 apelsin, 1 dl socker, 1 msk honung, ½ vaniljstång, 2 tsk apelsinskal, 1 dl vatten

TILLAGNING:

1. Skära vaniljstången och koka upp tillsammans med socker, honung och vatten.
2. Skala apelsinen med en potatisskalare, se till att inte få med det vita innanför skalet.
3. Strimla ner skalet fint och lägg ner det i sockerkoket.
4. Dela apelsinen och pressa ner saften och låt sedan blandningen koka i cirka 10 minuter.
5. Tag kastrullen från värmen, plocka undan vaniljstången och vänd ner hallonen.

Isad apelsinsoppa

2 apelsiner, 1 dl brunt farinsocker, 6 cl ljus rom, 2 dl is

TILLAGNING:

1. Skala och skär ner apelsinerna i små bitar, lägg dem i en kastrull tillsammans med farinsocker, vatten och rom.
2. Låt koka 5 minuter eller tills apelsinen är helt mosig.
3. Låt svalna något och mixa det sedan väldigt fint, sila av. Ställ svalt tills det är kallt.
4. Mixa i isen strax innan servering och servera soppan i shotglas.

VIN SOM PASSAR:

Château Fontebrière 2004, sött vitt från Sauternes. Nr 4113, pris 219 kr.



GRILLAD OXFILÉ & POTATISKAKA

Oxfilet är för många ett måste på nyårsafton. Carl Almgren har också tagit fram ett recept på grillad oxfilet och brynt potatiskaka, smaksatt med sötpotatis och västerbottensost samt madeirasås.

Från och med fredagen den 14 december finns receptet att läsa på www.granqvist-vin.se.

Fem nya whiskyrariteter

Svenska whiskyälskare kan glädja sig åt några verkliga rariteter. Det är fem nya Private Cellars årgångswhiskies som Granqvist Vinagentur nu har till försäljning via Systembolaget.

Whiskyn kommer från noga utvalda destillerier i Skottland och har tagits om hand och lagrats av Speyside Distillery i Glasgow under decennier.

– Det är unik whisky som erbjuds i ytterst begränsade kvantiteter. Men redan nu kan vi utlova fler whiskyspecialiteter av samma klass framöver. Så håll ögonen öppna, uppmanar *Lennart Granqvist*, VD för Granqvist Vinagentur.

Whiskyn säljs i Systemets specialbutiker, men är i mån av tillgång beställningsbar över hela landet:

Aberlour 1990, 16 Years Old, Cask Single Malt Caskstrength. Aberlour Distillery grundades 1879 av filantropen *James Fleming*, vars motto: "Let the deed show" (låt gärningarna tala) finns tryckt på etiketterna. Whiskyn har vunnit International Wines and Spirit Competitions guldmedalj flera gånger. Stor doft av kryddor, skumgodis och päron. Fyllig smak med inslag av honung, frukt, toffée och lite rök. Nr 30474, pris 799 kr.

Bruichladdich 1990, 15 Years Old, Single Malt. Destilleriet uppfördes 1881



och betraktades då som ett av de modernaste destillerierna. Det byggdes till 1975 och producerar nu whisky som varken är färgad eller kylfiltrerad. Stor, fruktig doft med lite sälta och rök. Smaken är medeltorr med inslag av honung, citrus och rostad malt. Nr 30434, pris 598 kr.

Glenlivet 1977, 29 Years Old, Single Malt Caskstrength. Glenlivet Distillery grundades av *Georg Smith* och blev licensierat 1824, året efter att lagstiftningen införts. Redan 1875 registrerades "The Glenlivet" som varumärke och anses därmed vara världens äldsta destilleri för single malt. Blommig och mjuk doft. Ganska söt smak med toner av frukt, vanilj och lite sherry. Nr 30453, pris 928 kr.

Glenrothes 1980, 25 Years Old, Single Malt Caskstrength. Glenrothes Distillery ligger vackert i dalgången Glen of Downie i utkanten av staden Rothes. Det grundades 1879 och moderniserades 1980. Huvuddelen av produktionen går i dag till olika blends, framförallt välkända Cutty Sark. Rik och söt doft med toner av honung, sherry, vanilj och malt. Smaken är lätt rökig, men inslag av frukt, vanilj och kryddor. Nr 30426, pris 979 kr.

Isle of Jura 1989, 17 Years Old, Single Malt. Whisky har destillerats på ön Jura sedan 1502 och Isle of Jura Distillery grundades 1810. Destilleriet ligger i byn Craighouse i skuggan av bergskedjan Paps of Jura. Mellan åren 1918 och 1960 var destilleriet stängt, men har efter återöppnandet utvidgat antalet pannor till fyra. Aromatisk doft med lite rök. Salt, oljig smak med toner av nötter, torv, ljung, mandel och tall. Nr 30499, pris 598 kr.

TEXT LEO OLSSON/FOTO THOMAS HARRYSSON

Nu kan du köpa ditt eget fat hos Speyside Distillers

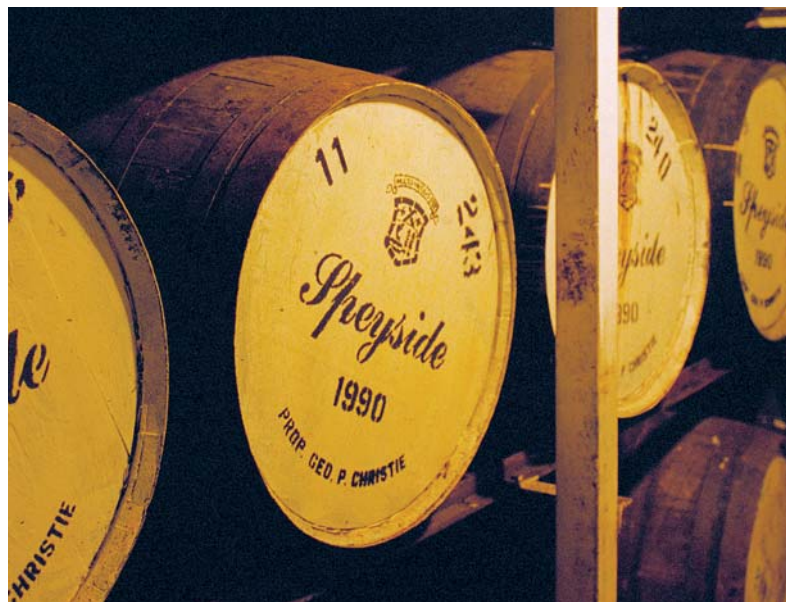
* Nu har du möjlighet att köpa ett eget fat whisky hos Speyside Distillers i Glasgow! Du beställer fatet hos Granqvist Vinagentur, som sedan sköter de praktiska detaljerna med Speyside.

– Vi har precis börjat med detta och snart kommer de första faten att vara sålda, berättar **Lennart Granqvist** på Granqvist Vinagentur. Men det gäller att ha lite tålamod eftersom faten måste ligga i minst tre år innan innehållet kan tappas på flaskor.

Möjligheten att köpa eget whiskyfat har funnits sedan länge och Lennart Granqvist har speciella erfarenheter av detta:

– En släkting köpte några fat när han jobbade i Skottland på 1960-talet och i samband med att han avled fick vi reda på att de här faten fanns. Det resulterade i ett tusental flaskor av en mycket fin whisky, som fortfarande finns i Systembolagets beställningssortiment: **Crioch Aibhne 31 YO**, Nr 80691. Den finns även som Cask Strength med 57 volymprocent, Nr 80252.

Du som är intresserad av ett eget whiskyfat kan skriva en rad till info@granqvist-vin.se eller ringa 0502-148 88.





Intensivt första år med VinContoret

* Tänk vad tiden går fort – drygt ett år har gått sedan vi flyttade in i VinContoret på Vulcanön i Tidaholm. Det brukar ju sägas att tiden går extra fort när man har roligt, och det stämmer verkligen!

VinContorets första år har varit intensivt. Människor från när och fjärran har kommit hit, gått husesyn, deltagit i våra olika provningar, ätit en bit mat och kanske också tittat på konst. En dag var Radio Skaraborg här och sände direkt i tre timmar! Och i oktober hade jag nöjet att få ta emot priset som Årets Marknadsförare 2007 av Skaraborgs Marknadsförening. ”Att få folk att njuta med alla sinnen och att sätta vinet samt Tidaholm på kartan”, skriver de bland annat i sin motivering.

Vi etablerar nu VinContoret på andra orter i Sverige. Det är klart med franchisetagare bland annat i Halmstad, Göteborg, Uppsala och Linköping. Vi inleder också samarbete med portvinsexperten och livsnjutaren Mats Jonsson på Hotellgatan4 i Örnsköldsvik, vilket du kan läsa om på sidan 14.

Jag passar på att önska dig God Jul och Gott Nytt År och hoppas att vi ses på VinContoret framöver. Varmt välkommen!

LENNART GRANQVIST

VD, Västergöthlands Handelshus AB

LENNARTS JULKLAPPSTIPS: Ge bort ett presentkort på valfri provning eller annat arrangemang hos VinContoret. Det blir en garanterat uppskattad klapp. Hör av dig till oss för närmare information och prisalternativ.



'Glaset lyfter vinet'

Vinglasen är inte bara till för att göra dukningen snygg och trevlig. Ett vinglas med rätt form och utseende har också förmågan att lyfta vinupplevelsen, menar **Erika Lagerbielke**, formgivare på Orrefors som nyligen medverkade vid en unik glasprovning på VinContoret i Tidaholm.

Tänk dig att du korkar upp ett vällagrat, exklusivt Bordeauxvin och serverar det i några enkla dricksglas. Det är visserligen ingen fara för att vinet tar skada. Men vinupplevelsen kommer förmodligen att kännas en smula medioker på grund av att glaset inte förmår att göra vinet rättvisa.

För de flesta är det en självklarhet att servera vinet i snygga och trevliga vinglas. Men valet av vinglas är inte bara en fråga om utseende, utan även om funktion. Ett bra vinglas har förmågan att förhöja själva vinupplevelsen genom att det stimulerar vårt smak- och luktsinne.

Vin är en komplex dryck som består av mer än 500 smakämnen och tillsammans ger de vinet sin speciella karaktär. Men

smaklökarna – som finns på tungan och som har till uppgift att skicka signalerna vidare till hjärnan – har sina begränsningar och förmår bara att känna de fem grundsmakerna: salt, sött, surt, bittert och umami.

För att kunna uppleva alla andra smaknyanser är vi tvungna att också använda vårt luktsinne. Och för att luktsinnet ska stimuleras gäller det att glaset har en utformning som bidrar till syresättningen av vinet.

Pionjär bland glasdesigners

– Sverige har en lång glastradition. Under lång tid har vi varit duktiga på att tillverka vackra glas som förhöjer upplevelsen av det dukade bordet. Men tyvärr har vi inte alltid tänkt på hur glasets form påverkar

vinets doft och smak, vilket förmodligen har att göra med att vi inte är ett vinproducerande land, säger Erika Lagerbielke, som sedan 25 år tillbaka är formgivare på Orrefors, tillika professor i design på Växjö Universitet.

Erika Lagerbielke, som själv har ett stort vinintresse, tillhör pionjärerna bland svenska glasdesigners när det gäller att skapa servisglas som är både vackra och funktionella. En av de första serviserna var Merlot som fick utmärkelserna Utmärkt Svensk Form när den lanserades 1995.

– Merlot är skapad med tanke på vinets smak och doft. Glaset har en relativt stor kupa för att det ska bli en större luftvolym kvar i glaset. Det stimulerar syresättningen samtidigt som kupan smalnar av uppåt för att rikta doften mot näsan, säger hon.

Några år senare lanserades Difference, som är en serie "upplevelseglas" som ytterligare ska förstärka och framhäva vinets doft och smak. Serien har tagits fram i samarbete med vinexperten *Bengt-Göran Kronstam*.

Det som skiljer Difference från andra serviser är att man utgått från smakupplevelsen. Det finns två glas för röda viner (unga och mogna), två glas för vita viner

(friska och fruktiga), ett glas för champagne samt ett litet glas för söta vintyper. Dessutom finns två glas för fatlagrad sprit och ofärgad sprit.

Vid den unika vinprovningen på VinContoret i mitten av november, som leddes av Erika Lagerbielke, fick deltagarna möjlighet att avnjuta dryckerna i olika Difference-glas för att kunna uppleva skillnaden i smakupplevelse.

– För mig som formgivare är det naturligtvis roligt att komma ut och träffa användarna av mina produkter. Det ger mig nya impulser samtidigt som det förhoppningsvis även ger deltagarna nya insikter, säger hon.

Trots att Difference-glasen är skräddarsydda för olika vintyper vill hon ändå avdramatisera användandet av dem.

– Det är ingen katastrof om man tar fel glas i serien. Huvudpoängen är att vinet blir bättre om man väljer rätt glas – inte sämre om man tar fel.

Det som också skiljer Difference från andra glas är formspråket. Kupan är stor, benen långa och smala och foten stor för att ge stadga åt glaset. Alla glas har också lika höga ben för att man ska kunna ställa fram dem på bordet i vilken ordning som helst och kunna avnjuta dryckerna i valfri ordning.

– Det finns inte ett vinglas som passar alla. Olika människor har olika behov. Därför är det viktigt att det finns valmöjligheter – glas med olika utseende, men med samma höga funktionalitet, säger hon.

”Ett glas för soffan och tofflorna”

Difference ligger även till grund för hennes nya serie Friday, ett informellt vinglas där det klassiska benet och foten är utbytt mot en liten klack i botten på glaset. Friday är formgiven för att ge en mer avslappnad känsla samtidigt som det lyfter fram vinets egenskaper.

– Jag brukar säga att Friday är ett glas för soffan och tofflorna – när man kryper upp i soffan med ett glas vin på fredagskvällen och inte känner sig så jätteelegant, säger hon.

Ett gemensamt drag för Erika Lagerbielkes serier är den klassiska enkelheten. Glasen ska vara tidlösa, vackra och funktionella.

– Min utgångspunkt är att inte krångla till det i onödan. Jag vill göra det enkelt och trevligt för människor och inte fastna i en massa frågor om vett och etikett.

Erika Lagerbielke är i dag en av Sveriges mest kända och uppskattade glasformgivare med flera stora succéer bakom sig. Just nu har hon flera nya produkter, bland annat vinglas, på ritbordet, men vill inte avslöja hur de kommer att vara utformade eller när de ska lanseras.

– Men så mycket kan jag säga som att det blir en tydlig skillnad mot vad jag gjort tidigare, precis som Friday var en motsats till Difference, säger hon.

TEXT LEO OLSSON/FOTO THOMAS ENGSTRÖM



Klassisk enkelhet är utgångspunkt för nya vinglasserien Friday.



Portvin är Mats Jonssons specialintresse och han har under åren byggt upp en imponerande vinsamling som nu finns på Hotellgatan4.

Hotellgatan4 i Övik blir VinContorets partner i norr

Mats Jonsson i Örnsköldsvik är sedan många år en passionerad vinälskare. I den norrländska kuststaden har han byggt upp Hotellgatan4, en anläggning som är öppen för alla likasinnade och som nu blir VinContorets "brohuvud" mot Norrland.

– VinContorets och Hotellgatan4s verksamhet passar som hand i handske. Även vår målgrupp är människor som vill njuta av livets goda på ett lättamt, opretentiöst sätt, säger han.

Mats Jonsson är till vardags VD för Maskincentrum, ett företag som arbetar med maskinservice och maskinunderhåll både i Sverige och utomlands.

Vid sidan om arbetet är vin och vinsamling ett av hans stora intressen. Och ju fler som kan dela intresset, desto roligare, resonerar Mats Jonsson, som i fjol

slog upp dörrarna till Hotellgatan4, en anläggning som ligger granne med Hotell Statt i centrala Örnsköldsvik, och som vänder sig till alla vinälskare.

Den 520 kvadratmeter stora källarlokalen, som har anor sedan förra sekelskiftet, har under de senaste åren genomgått en helrenovering och innehåller bland annat en stor vinkällare som uppfyller alla krav på rätt temperatur och luftfuktighet. Totalt finns 110 vinfack och plats för ytterligare lädförvaring, som nu hyrs ut till vinsamlare som vill förvara sina viner under idealiska lagringsbetingelser.

– Intresset är stort. Det dröjde inte länge förrän alla platser var bokade och nu har vi 86 hyresgäster som förvarar sitt vin hos oss, förklarar Mats Jonsson.

Men Hotellgatan4 erbjuder inte bara utrymme för vinlagring. Under de djupa källarvalven anordnas även diverse kurser och provningar av bland annat vin, whisky och cigarrer under ledning av olika experter. Vissa av provningarna

leds av Mats Jonsson – inte minst de som handlar om portvin som är hans stora specialintresse.

– Portvin kan avnjutas vid alla tillfällen året runt. Själv är jag förtjust i desserter och då är portvin en given följeslagare. Men det passar lika bra till ostbrickan, en god choklad, ett urval färska frukter eller på egen hand, säger han.

Ska prova 100-årigt portvin

Mats Jonsson har med åren byggt upp en imponerande samling portvin. Men hur många han har vill han inte avslöja:

– Det är som att fråga en renägare om hur många renar han har, skrattar han.

Ett portvin som ligger honom särskilt varmt om hjärtat är Wiese & Krohn, ett av Portugals mest anrika portvinshus som grundades år 1865 av norrmännen Theodor Wiese och Dankert Krohn.

– Wiese & Krohn är alltid ett säkert kort, bra kvalitet till ett bra pris, säger Mats Jonsson. ▶

VinContoret Sverige – Halmstad – Göteborg – Linköping – Uppsala – Örnsköldsvik

Nu finns VinContoret också i Halmstad och Linköping

VinContoret Sverige växer – nu finns vi även i Halmstad och Linköping. Sedan tidigare finns VinContoret även i Uppsala och Göteborg, där **Nina Forslund** sedan en tid håller i verksamheten:

– Det blev inte som jag väntat mig, det blev faktiskt som jag hade hoppats! Otroligt spännande, roligt och stort. Att få arbeta med sina intressen är en dröm som gått i uppfyllelse!

Även **Tommy Lennartsson** i Uppsala har fått en rivstart med ett flertal provningar under hösten.

Att intresset är stort märker också **Jonas Sagner** på VinContoret:

– Vi har fått ett mycket positivt gensvar på rekryteringen av franchise-tagare. Det är fantastiskt roligt med ett så stort intresse bland entreprenörer runt om i landet som ser stora möjligheter med byggandet och utvecklingen av en rikstäckande kedja.

– Flera orter är på gång och nu söker vi också en representant i Jönköping.

VinContoret Sverige vänder sig till dig som vill njuta av livets goda och berika livet med kvalitativa upplevelser.

www.vincontoret.se

Våra representanter i Halmstad, Göteborg, Linköping och Uppsala har sina egna hemsidor som du når via www.vincontoret.se.



HALMSTAD

Donald Ribbentjärn är ansvarig för VinContoret Halmstad. Han är 49 år och gift med **Magdalena**. Trebarnspappa, arbetar med ledarskap i eget företag sedan 2003, har tidigare jobbat som polis och biträdande säkerhetschef i Riksdagen samt drivit egen vinagentur. Älskar det goda i livet, det vill säga mat, dryck, teater, litteratur. Tar sig även en god cigarr emellanåt. Tycker service i alla led är kvalitet i sin finaste form.



LINKÖPING

Katarina Svartz-Saint Cyr är ansvarig för VinContoret Linköping. Hon är 42 år, gift med **Peter** och bor tillsammans med familjen på sin föräldragård i Kinda söder om Linköping. Arbetar sedan drygt tio år som lärare i samhällsorienterande ämnen. Mat och dryck i goda vänners lag är det stora fritidsintresset. Uppskattar opretentiös nyfikenhet på mattrender och nya viner. Njuter gärna av natur, musik, historia och resor när tillfälle ges.

Hans personliga favorit är Wiese & Krohns Tawny Port, ett portvin som är fatlagrat minst sju år på små ekfat och som innehåller en blandning av viner av olika årgångar. En av de riktiga rariteterna i samlingen är en Colheita, en exklusiv variant av Tawny, från år 1900.

– I vinter ska jag korka upp den och avnjuta den tillsammans med några vänner. Portvin är extremt lagringsdugligt och håller sig som regel 50–60 år. Men om det klarar drygt 100 år återstår att se.

Nu tar Mats Jonsson och Hotellgatan4

ytterligare ett steg genom att inleda samarbete med VinContoret. Det kommer bland annat att innebära att Hotellgatan4 ska använda den modell för dryckesprovningar som utvecklats av VinContoret – provningar som är proffsiga och initierade, men samtidigt opretentiösa och lustfyllda.

– VinContoret representerar ett unikt koncept genom att det vänder sig till vanligt folk som vill lära sig mer om vin under avspända former. Alla är lika välkomna, oavsett kunskaper, betonar han.

Samarbetet innebär också att Hotellgatan4 blir VinContorets ”brohuvud” mot Norrland och kontaktlänk mot de norrländska franchisetagarna.

– Hotellgatan4 kommer att profilera sig som en stark samarbetspartner till VinContoret och har ambitionen att bygga upp ett nät av franchisetagare över hela Norrland. Vi har redan kontakt med de fyra första och ytterligare fem, sex är på gång, förklarar han.

TEXT LEO OLSSON/FOTO PER ÅGREN

VinContorets kalendarium januari–juni 2008

Gourmetkväll:

Mat och vin från södra halvklotet

Lördag 12 januari (kl 16–22)

Vinter här och sommar där, följ med på en resa till varmare breddgrader under vår gourmetkväll! Proving av fyra viner, tre-rätters middag inklusive tre glas vin och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Vin och ost

Lördag 19 januari (kl 16–19)

Vi provar oss fram till de mest perfekta kombinationerna! Proving av fyra goda viner kombinerade med ostbuffé från Falbygden ost. **Pris 499 kr per person.**

Vernissage med Lotta Hellström

Lördag 26 januari (kl 12–16)

Lotta Hellström är nya årets första konstnär på VinContoret. Välkommen på vernissage. Läs mer om henne här intill.

Diné Vinicole

Lördag 26 januari (kl 19–23)

Välkomna på en riktig Diné Vinicole-kväll! Den ultimata kombinationsprovingen där vi med hjälp av provningsledaren testar olika viner tillsammans med maträtterna. Härlig tre-rätters middag med två olika viner till varje rätt. Kaffe på maten. **Pris 1.095 kr per person.**

Fest- och bröllopsmessa

Lördag 2 februari

Klockan 11–17 arrangerar VinContoret en mässa för alla fest- och bröllopsugna! Här hittar du allt för bröllopet och den stora festen. Kläder, smycken, blommor, fotografier, konditorier och mycket mer! Mässan hålls i Bibliotekshusets stora sal, strax intill VinContoret. **Pris 100 kronor.** Se även www.festochbrollopsmassan.se.

Whiskyprovning med besök från Speyside Distillery

Söndag 3 februari (kl 15–18)

En unik möjlighet att komma på en whiskyprovning ledd av ingen mindre än Speyside Distillerys destillatör **Andrew Shand** och **Pamela Robertson**, exportassistent hos Speyside Distillers. Proving av fem maltwhiskies. Underhållningen sköts av **Swelrish Fiddler Band**. Provingen tolkas till svenska. **Pris: 425 kr per person.**

Premiär: Fest- och bröllopsmessa

Lördag den 2 februari är det premiär för VinContorets Fest- och bröllopsmessa i Tidaholm. Du som planerar bröllop, dop eller annan stor familjehögtid kommer här att hitta allt du önskar – kläder, smycken, blommor, fotografier, konditorier och mycket mer.

Mässan arrangeras i den pampiga stora festsalen i Bibliotekshuset, med anor från slutet av 1800-talet.

Mässan är öppen kl. 11–17. Kl. 13 och 15 blir det visning av festkläder och festfrisyrer. Dagen avslutas med bröllopsmusik i kyrkan. Mer info på www.festochbrollopsmassan.se.



Fest och bröllopsmässan

VinContoret söker "ambassadörer"

VinContoret i Tidaholm söker "ambassadörer" i kommunerna i vårt närområde. Vi söker dig som är intresserad av att hjälpa oss med exempelvis affischering i din lokala butik, på anslagstavlor eller kanske i turistbyrån på den ort du bor.

Tanken är att vi några gånger per år skickar över affischer med information om provningar och andra arrangemang, som vi tror att många i din bygd kan vara nyfikna på. Bor du inom en timmas resa från Tidaholm och är intresserad av detta lilla extraknäck, hör av dig till oss på telefon 0500-25 00 00. Som ett tack för hjälpen kommer du att bli bjuden på middag på VinContoret under det kommande året.

Vin- och chokladprovning med besök från Bremer Ratskeller

Fredag 8 februari (kl 19–21)

Vi provar vin och choklad från specialsortimentet på Bremer Ratskeller i Bremen under ledning av deras duktiga provningsledare! Provingen tolkas till svenska. **Pris: 495 kr per person.**

Vin- och chokladprovning med besök från Bremer Ratskeller

Lördag 9 februari (kl 16–18)

Nytt tillfälle! Vi provar vin och choklad från specialsortimentet på Bremer Ratskeller i Bremen under ledning av deras duktiga provningsledare! Provingen tolkas till svenska. **Pris: 495 kr per person.**

Gourmetkväll: Forza Italia!

Lördag 1 mars (kl 16–22)

Häng med på en spännande, gastronomisk resa genom Italiens olika landskap och vinområden. Proving av fyra viner samt tre-rätters middag inklusive tre glas vin och kaffe. **Pris per person: 1.195 kr.**

Lär dig mer om rom och cigarrer

Lördag 8 mars (kl 16–20)

Tag chansen att lära dig mer om rom och cigarrer. Historien börjar år 1493 med **Christofer Columbus** andra resa till Amerika, då han hade med sig sockerrör från Kanarieöarna till Karibien. Även cigarren har sitt ursprung i denna del av världen! Vi lär oss allt om tillverkning, hantering och myter. Proving av fem olika romsorter,

karibisk buffé inklusive ett glas vin och kaffe. För dig som vill "puffa" på en god cigarr tillkommer kostnad för önskat njutningsverktyg. **Pris: 895 kr per person.**

Musikalisk vinresa i Evert Taubes fotspår

Fredag 28 mars (kl 19–21)

Vi följer i nationalskalden **Evert Taubes** fotspår och provar viner från hans favoritländer, till exempel Frankrike, Italien och Argentina. Proving av fyra viner i kombination med ljuv musik à la Taube! **Pris: 375 kr per person.**

Gourmetkväll: Österrike

Lördag 5 april (kl 16–22)

Efter den stora skandalen 1985, då några vinodlare förbättrade sina viner med glykol, blev det räfst och rättarting i Österrikes vinvärld. Det mesta av det gamla rensades bort och alla visste att i fortsättningen gäller endast en möjlighet: kvalitet! Världens hårdaste vinlag och en ny generation vinmarkare tog över. Österrike producerar i dag toppviner i de flesta smakriktningar och sorter. Proving av fyra viner, trerätters middag inklusive tre glas vin och kaffe. **Pris: 1.095 kr per person.**

Ost och ädla viner

Fredag 11 april (kl 19–21)

Varika viner passar till vilken typ av ost? Finns det udda men goda kombinationer? Låt dig överraskas! Här får du lära dig tumreglerna. Proving av fyra viner och fyra typer av ost. **Pris: 399 kr per person.**

Besök av italiensk vinmakare

Lördag 19 april (kl 16–21)

Uros Zorn och **Marco Primosic** från Azienda Agricola Primosic i nordöstra Italien besöker VinContoret. De berättar om sin anrika vingård och sina viner. Proving av fyra viner, italiensk buffé inklusive ett glas vin och kaffe. Provingen tolkas till svenska. **Pris: 795 kr per person.**

Valborgsmässoafton: Konst, mat och dryck

Onsdag 30 april (kl 16–22)

Vi startar med en vinproving på VinContoret och åker därefter buss till Helliden och konstmuseet för en VIP-vernissage med konstnären **Lena Collin**. Efter detta kulturella stopp åker vi gemensamt med bussen tillbaka till VinContoret där en härlig vårbuffé har dukats upp! Proving av fyra viner, vernissage, buffé inklusive ett glas vin och kaffe samt bussresa. **Pris: 795 kr per person.**

Gourmetkväll: Vårens primörer

Lördag 10 maj (kl 16–22)

Vi firar vårens ankomst med härliga viner och vårens primörer! Proving av fyra viner, trerätters middag inklusive tre glas vin och kaffe. **Pris: 1.195 kr per person.**



Lotta Hellström ställer ut på VinContoret. Till höger målningen Landskap i rött.

Vinterns konstnär: Lotta Hellström

Vinterns konstnär på VinContoret i Tidaholm är **Lotta Hellström**. Hon är född 1970, bor och arbetar i Stockholm. Sedan studierna vid Gerlesborgskolan i Stockholm, Konstakademiet i Trondheim samt Konsthögskolan Valand i Göteborg målar hon tidlösa öppna landskap som berättar små historier. Naturen med människan i den bildar en scen för ett verkligt eller ett fiktivt berättande där betraktaren själv kan välja sin historia. Nordiska landskap med vemodiga skogar och vackra sjöar harmoniserar finstämt med unika detaljer.

Välkommen på vernissage lördag 26 januari klockan 12–16. Om du önskar finns det möjlighet att för en liten slant njuta ett glas vin under vernissagen. Vill du inte dricka vin? Då bjuder vi på cider.

Gourmetkväll: Bubbel & sushi

Lördag 24 maj (kl 16–22)

Champagne är en perfekt kombination till sushi! Det är inte helt lätt att hitta viner som passar till det japanska köket – men här får du några bra tips och vi provar viner som passar utmärkt! Proving av fyra viner, trerätters middag inklusive tre glas vin och kaffe. **Pris: 1.195 kr per person.**

Gårdsmejerifest

Lördag 31 maj, söndag 1 juni

Dags igen för förra vårens succé! Träffa duktiga gårdsmejerister från hela Sverige. Utöver många goda ostar kan du även prova och köpa bröd, härliga marmelader, honung med mera. Köp med hem och njut! **Inträde: 100 kr per person.**

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. Kalendarier uppdateras kontinuerligt.

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

Så blir du kung i baren

Lördag 5 juni (kl 19–22)

Lär dig blanda sommarens godaste drinkar. Bli hemmabartender och imponera på dina vänner! **Pris: 250 kr per person.**

Besök av vinmakarpar från Nya Zeeland

Lördag 14 juni (kl 16–21)

Amanda och **Greg Day** från Kahurangi Estate i Nya Zeeland besöker VinContoret. De berättar om sin vingård down under och presenterar sina viner. Kahurangi är för övrigt maorispråk och betyder "dyrbar egendom" och "ädel juvel"! Proving av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. Provingen tolkas till svenska. **Pris: 795 kr per person.**



Våra RESOR 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 Vinföljare 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 gourmetkrogen 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 3–10 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. Är värdet 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 Ellné. 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.



Langa Garnacha Tinto Excelente

Varunummer: 99637-01.

Vintyp: Medelfylligt, fruktigt och smakrikt.

Pris: 68 kronor. **Säljstart:** 1 december.

Land: Spanien. **Årgång:** 2005.

Område: Aragon, Calatayud.

Druva: Garnacha.

Producent: Bodegas Langa Hermanos.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Mörkt körsbärsröd färg, stor doft med inslag av röda bär, vanilj, choklad och lätt rökighet. Lång och fullmatad smak med körsbärstoner och mjuka tanniner. Passar bra att servera till kraftiga köträtter av nöt och vilt, grytor, mörkt fågelkött, lagrade ostar samt mörk choklad. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare cirka fem år.

Bodegas Langa Hermanos grundades år 1867 av Mariano Langa Gallego och drivs i dag av fjärde generationen – bröderna Juan och Cesar Langa Gonzales.

Efter att tidigare ha legat i den lilla byn Morata de Jiloca flyttade bodegan in till centrala Calatayud på 1940-talet. Men 1982 beslutade familjen att flytta verksamheten till sluttningarna vid Mount Vicor nordost om staden. I samband med flytten inleddes också en inriktning mot ekologisk odling på de drygt 50 hektar vinodlingar som tillhör bodegan. Där växer, förutom Garnacha, även druvor som Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon och Macabeo.



Fonte das Moças Estremadura

Varunummer: 99762-01.

Vintyp: Medelfylligt, kryddigt och mustigt.

Pris: 79 kronor. **Säljstart:** 1 december.

Land: Portugal. **Årgång:** 2005.

Område: Estremadura.

Druvor: Touriga Nacional, Aragones.

Producent: Agrovitis.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Vackert röd färg med mörka inslag, stor och fruktig doft med inslag av mogna, röda bär. Rik och harmonisk smak med toner av mogen frukt och vanilj. Passar utmärkt att servera till köträtter av vilt, nöt, lamm, gris, kraftiga pastarätter samt vällagrade ostar och mörk choklad. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare cirka fem år.

Kooperativet Agrovitis grundades 1989 av fyra vinmakare som såg samarbete som det bästa sättet att lyckas på exportmarknaden. Huvudkontoret ligger i den lilla vinorten Dois Portos, medan druvodlingarna ligger runt om i Estremadura, sydväst om huvudstaden Lissabon. Fonte das Moças-vinerna, som lanserades 2002, finns i såväl rött som vitt.

Det här vinet är framställt av druvorna Touriga Nacional (50 procent) och Aragones (50 procent).

Viner från Estremadura har ofta en rund och mjuk stil. De passar bra till många maträtter men kan med fördel även drickas som sällskapsvin utan tilltugg.



Domaine du Crampilh Cuvée Vignes Vieilles

Varunummer: 99820-01.

Vintyp: Medelfylligt, stramt och nyanserat.

Pris: 119 kronor. **Säljstart:** 1 december.

Land: Frankrike. **Årgång:** 2005.

Område: Sydväst, Madiran.

Druvor: Tannat, Cabernet Sauvignon.

Producent: Domaine du Crampilh.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Vackert mörkröd färg med violetta inslag, mogen doft med ton av mörka bär, vanilj och läder. Kraftig smak med inslag av plommon, vanilj och mjuka tanniner. Passar utmärkt att servera till kraftiga vilträtter och vällagrade ostar. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare minst tio år.

Domaine du Crampilh ägs och drivs av familjen Ouilé sedan fyra generationer tillbaka. Druvodlingarna, som ligger i den södra delen av Madirandistriktet, omfattar totalt 28 hektar.

En stor andel av vinstockarna är gamla, det vill säga Vignes Vieilles. Dessa stockar ger viner med kraftiga tanniner, men för att dämpa dem något tillämpar Domaine du Crampilh så kallad microoxidation, vilket innebär att syre bubblas igenom vinet under vinifieringen.

Detta vin består till 90 procent av Tannat och till 10 procent av Cabernet Sauvignon. Tannatdruvan kommer ursprungligen från den franska delen av Baskien, men är numera vanlig även i Sydamerika.



Château Ferran

Varunummer: 97058-01.

Vintyp: Fylligt, stramt och nyanserat.

Pris: 79 kronor. **Säljstart:** 1 februari.

Land: Frankrike. **Årgång:** 2006.

Område: Sydväst, Fronton.

Druvor: Négrette, Gamay, Cabernet Franc.

Producent: Château Ferran.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Mörkt körsbärsröd färg, komplex och intensiv doft med ton av örter och mogna röda bär. Rik smak med inslag av mogna bär och lakrits samt mjuka tanniner. Passar perfekt att dricka till stekt eller grillat kött, kraftigare pastarätter, lagrade hårdostar och sallader. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare minst sex år.

Château Ferran är en anrik vingård i området Fronton i sydvästra Frankrike. 1994 tog *Nicolas Gelis* över vingården och rustade upp både vinkällare och odlingar. Sedan några år tillbaka produceras viner med enastående kvalitet.

Vinstockarna i de 25 hektar stora odlingarna har en medelålder på cirka 25 år och består till största delen av den lokala druvan Négrette. Därutöver odlas även druvor som Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc och Gamay. Enligt fransk vinlag måste vinerna från Fronton innehålla minst 50 procent Négrette. Detta vin innehåller 60 procent samt 30 procent Gamay och 10 procent Cabernet Franc.



Idrias Sevil

Varunummer: 98614-01.

Vintyp: Medelfylligt, kryddigt och mustigt.

Pris: 78 kronor. **Säljstart:** 1 februari.

Land: Spanien. **Årgång:** 2003.

Område: Aragon, Somontano.

Druvor: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Producent: Bodegas Sierra de Guara.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Rubinröd färg med violetta inslag, stor och fruktig doft med inslag av svarta vinbär, mineral och vanilj. Lång och fruktig smak med mycket bra balans. Passar utmärkt till kötträtter av nöt och vilt, kraftiga pastarätter, lagrade hårdostar samt mörk choklad. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare minst tio år.

Bodegas Sierra de Guara, som grundades så sent som 1997, är en kvalitetsmedveten vinproducent i distriktet Aragon och delområdet Somontano i provinsen Huesca strax öster om Rioja och Navarra i nordöstra Spanien.

Bodegan har 65 hektar vinodlingar belägna på cirka 550 meters höjd över havet. Tack vare varma vindar från Medelhavet når druvorna – Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chardonnay och Moristel – fantastiska kvalitetsnivåer och perfekt mognad. De färdiga vinerna filteras mycket sparsamt för att så mycket som möjligt av druvornas ursprungliga smakpalett ska bevaras.



Luzmillar Crianza

Varunummer: 99221-01.

Vintyp: Fylligt, stramt och nyanserat.

Pris: 208 kronor. **Säljstart:** 1 mars.

Land: Spanien. **Årgång:** 2004.

Område: Castilla-Leon, Ribera del Duero.

Druva: Tempranillo.

Producent: Bodegas y Viñedos Lleiroso.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Mörkt röd färg med topasbruna inslag, stor doft med härliga inslag av rostade ekfat, örter, kanel och vanilj. Lång och finstämd smak, fin balans mellan frukt och fat. Passar utmärkt att servera till kraftigare kötträtter av nöt och vilt, lagrade hårdostar, kraftiga pastarätter samt mörk choklad. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Vinet kan lagras ytterligare minst tio år.

Bodegas y Viñedos Lleiroso grundades så sent som för två år sedan av önologerna *Pascual Herrera* och *Alberto Cobo* i den lilla staden Valbuena i vinområdet Ribera del Duero. Tillsammans med grundarna har arkitekten *Elesio Gató Gómes* skapat en modern och mycket genomtänkt vinanläggning. Ambitionsnivån är högsta möjliga, vilket märks på vinernas enastående kvalitet. Den årliga produktionen är 80.000 flaskor, varav en stor andel säljs till utvalda topprestauranger.

Det här vinet består till 100 procent av Tempranillo, den druva som är vanligast i de spanska vingårdarna.



DRAGON ger såsen smak

* Utan dragon skulle bearnaisesåsen och hollandaise-såsen inte smaka så mycket.

Dragon ingår i växtfamiljen korgblommiga växter och i samma släkte som till exempel malört och gräbo. Förmodligen är den en av få kryddväxter som har europeiskt ursprung – dragon anses härstamma från södra Ryssland, varifrån den spreds västerut på medeltiden.

Precis som de flesta andra kryddväxter har den en lång historia. Den romerske författaren *Gaius Plinius Secundus* (23–79 e.Kr.) beskrev i sin naturlära att den som bär med sig dragon är skyddad mot bett av ormar och drakar. På latin heter dragon följaktligen *Artemisa dracunculus*, den lille draken.

Dragon är populär i hela västvärlden och mest känd som smaksättare av bearnaisesås. Allra bäst smak får såsen, som mest brukar serveras till kött, om man använder färsk blad vid tillredningen. Det finns många olika recept på bearnaisesås, men gemensamt för samtliga är att dragon ska ingå.

Under vintern kan dragon enklast förvaras inlagd i vinäger eller torkad på burk. Sommartid är den lättodlad och trivs till och med i balkonglådan.

Dragon kan med fördel också användas i soppor och buljonger. Använd den dock sparsamt eftersom den inte anses nyttig i stora mängder.

KÄLLOR: WIKIPEDIA OCH JAN-ÖVIND SWAHNS KRYDDBOK.

Hur mycket innehåller en vinflaska?

* Hur stor mängd ska en vinflaska innehålla? Ett nytt EG-direktiv har nyligen antagits som fastställer kvantiteten i olika typer av färdigförpackade varor, som till exempel vin. För vanligt vin i kvantiteter mellan 100 och 1 500 ml tillåts åtta förpackningsstorlekar: 100, 187, 250, 375, 500, 750, 1000 och 1 500 ml. Att sälja en vinflaska med till exempel 700 ml blir alltså inte längre tillåtet. Direktivet ska tillämpas av medlemsländerna från 11 april 2009.



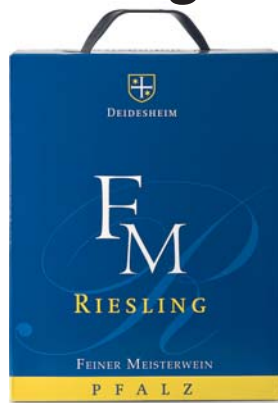
Svenska snapsar till julsillen

* Granqvist Vinagentur har sex snapsar på Systembolaget. **Västkostsnaps** passar perfekt på julbordet – såväl till inlagd sill, Janssons frestelse, julskinka och köttbullar. Smaken är aromatisk med liten sötna, ton av bittermandel och mörka bär. Västkostsnaps ingår i ordinarie sortiment och finns i de flesta Systembutiker. Nr 293-02, pris 212 kr.

Övriga fem snapsar finns i beställningssortimentet: **Västgötasnaps**, Nr 80004-02, pris 215 kr, **Smålandssnaps**, Nr 70121-02, pris 215 kr, **Annebergs Kornbrännvin**, Nr 80138-02, pris 222 kr, **Hirkum Pirkum**, Nr 70037-02, pris 239 kr, och **Fäbodsnaps** Nr 70115-02, pris 239 kr.



Riesling i flaska och box



* **FM Riesling** från Winzerverein Deidesheim i Pfalz i sydvästra Tyskland finns i de flesta Systembutiker. Det vita halvtorra vinet passar som sällskapsvin eller till fisk, skaldjur, kalvkött, fläskkött i sötsur sås och sushi.

FM Riesling, där "FM" står för vinodlingen Forster Mariengarten, finns i tre-liters box för 219 kronor (Nr 5844-08) och i flaska för 69 kronor (Nr 5844).

Sista chansen köpa reaviner

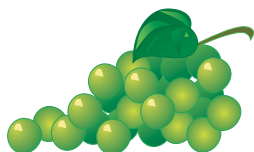


* Just nu har du möjlighet att fynda ett spansk rött vin och en klassisk italiensk vermouth på Systembolaget. Båda avlistas den 31 mars.

Sond'Arene Tempranillo 2004 är prissänkt 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 är sänkt från 59 till 47 kronor. Den framställs efter ett familjerecept från 1922 och är söt med tydlig kryddig smak av malört, vanilj samt kryddpeppar. Passar perfekt som drinkingrediens. Nr 8603.

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 samarbetar med Grimsholmens Vin HB och 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 gourmetesor till Europa. Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och 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@wghh.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 info@wghh.se

BPORTO
BETALT

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

Ett perfekt chokladvin

* Funderar du på vilket vin som passar bra att servera till choklad, praliner och choklad-desserter? Vi föreslår det röda starkvinet **Commandaria S:t Nicholas** från Cypern!

Det framställs av de lokala druvorna *Mavro* och *Xynisteri*, som sannolikt odlats på den populära semesterön sedan antikens dagar. Efter plockningen torkas druvorna i solen under minst en vecka innan jäsningsen påbörjas.

Commandaria S:t Nicholas har en fin honungsdoft med inslag av russin, söt och aningen bränd smak med inslag av russin och mandel. Det passar perfekt till de flesta sorters choklad, gärna med hög kakaohalt. Prova det gärna med *Amedei Toscano Black 70 procent* eller *Valrhonas årgångschoklad Gran Couva 2007*.

Dessutom är Commandaria gott tillsammans med glassdesserter, nötter, färsk frukt, mellanlagrade hårdostar och blämögelostar.

Nr 82275, pris 99 kronor i Systembolagets beställningssortiment.



TRÄFFA OSS PÅ VÅRENS MÄSSOR

* I vinter och vår har du möjlighet att träffa oss från Granqvist Vinagentur och VinContoret på följande mässor runt om i Sverige:

Whiskyexpo i Linköping, 1–2 februari. Detaljerad info hittar du på <http://linkoping.whiskyexpo.se>.

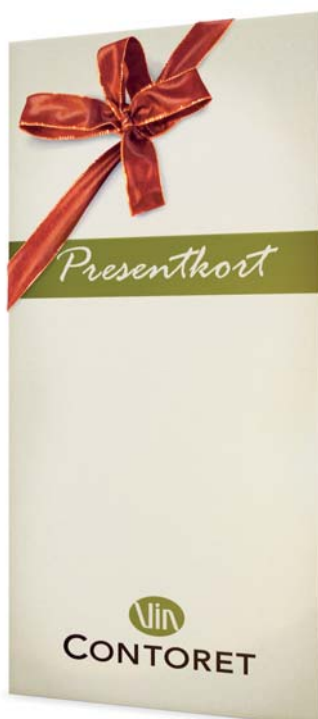
TUR-mässan i Göteborg, 13–16 mars. Allt om den ledande turistmässan hittar du på www.tur.se.

Chateau Grand Cru i Örebro, 4–5 april. Detaljerad information finns på www.conventum.se.

Vinordic i Stockholm, 23–26 april. Mer information hittar du på www.vinordic.se.

PRISVÄRD TYSK I FROSTIG FLASKA

* **Dr. Faust Rivaner** är ett vitt halvtorr vin med diskret doft och smak av päron. Det passar som sällskapsvin samt till wienerschnitzel, fisk, soppor, sallader och pasta. Rivaner-druvan är en korsning mellan de tyska klassikerna Riesling och Silvaner. Producent är Weinkelerei Nahethal, som ingår i Moselland, det ledande vinkooperativet i sydvästra Tyskland. Nr 5923, pris 69 kronor i Systembolagets ordinarie sortiment.



Julklapptips: VinContorets presentkort

* Här är en perfekt julklapp till finsmakare och livsnjutare – presentkort på en exklusiv upplevelse hos VinContoret i Tidaholm. Kontakta oss på telefon 0502-25 00 00 eller skicka e-post till camilla.sagner@vincontoret.se.

Du kan också ge bort ett medlemskap i Västergöthlands Vinsällskap. I det ingår ett vinfack i vår nybyggda vinkällare i Tidaholm samt flera exklusiva förmåner som exempelvis tillgång till provningsrum, inbjudningar till vinprovningar, vinkurser, matlagingskurser, gästspel, musikupplevelser och vinresor.

Nyhet: Vitt portvin från 1964



* Nu får de röda portvinerna på Systembolaget från Wiese & Krohn sällskap av en vit **Colheita 1964**. Vinet har stor doft med inslag av torkad frukt, fikon, houg och sylt. Smaken är rik med runda, mjuka toner och fantastisk längd. Det passar perfekt till julens godsaker som nötter, fikon och choklad. Prova det även till ost, paté, gåslever, honung och desserter med torkade frukter. Nr 88109, pris 598 kronor.

José Falcão Carneiro (bilden) är tredje generationens ägare av det anrika portvinhuset Wiese & Krohn.

Barolo Cru' La Serra finns för beställning

* Italienska **Barolo Cru' La Serra 2003**, som var tillfällig nyhet på Systemet i november, finns nu i beställningssortimentet. Det har lång och finstämd smak med inslag av hallon, vanilj och torkad frukt. Vinet, som har stor lagringspotential, passar bra bland annat till kraftiga köttretter och hårdostar. Nr 89361, pris 258 kr.