

VIN&FO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER * NR 42 * MAJ 2008



Coola drinkar

Möt whiskyhantverkaren från Speyside
Granqvist lanserar spännande romsorter
Vårens och sommarens nyheter på Systembolaget
Nu lägger vi nyttig lax på grillen



VÄLKOMMEN TILL VINCONTORET

På programmet: Gårdsfest, kräftfiske, spännande provningar, konst och musik. Alla våra evenemang hittar du på sidorna 16–17!

Fransk elegans i prisvärd box



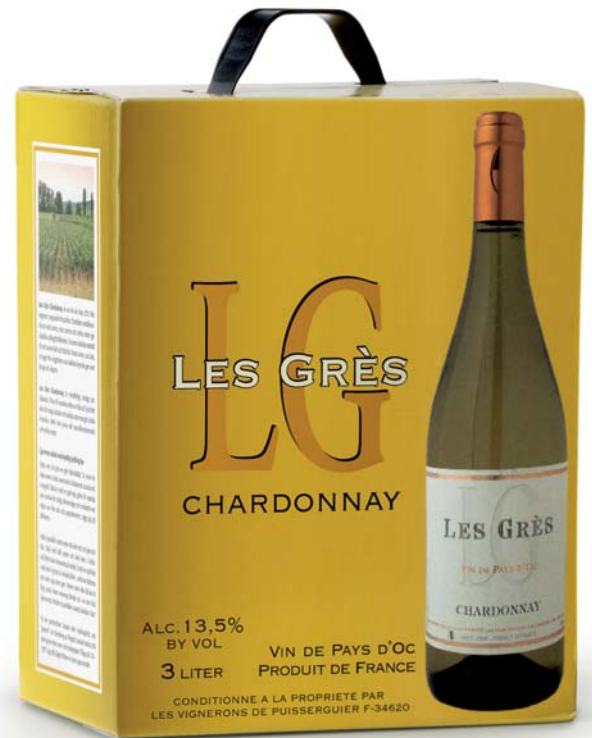
* Granqvist Vinagentur tar över som svensk importör av **XL Chardonnay**. Samtidigt byter vinet namn till **LG Chardonnay**. Smak och kvalitet är dock av samma höga klass som tidigare.

Vinet, som kommer från Languedoc-Roussillon i Frankrike, har en finstämd doft med inslag av gula äpplen, honungsmelon och grapefrukt. Torr, fruktig och aningen smörig smak med fin längd. Det passar som apéritif, till fisk, skaldjur, kyckling samt buffé.

XL Chardonnay har fått goda omdömen i pressen. "Fransyskt med elegant lätthet och kryddig, lätt bränd citrusdominans", skrev ICA-kuriren i somras. "I en klass för sig" skrev Bengt-Göran

Kronstam i ett test av förra sommarens bästa boxar i Dagens Nyheter.

Nr 2143-08, pris 189 kr. Om vinet inte finns i din Systembutik går det att kostnadsfritt beställa för leverans nästa dag via Systembolagets varudepåer i Örebro och Sundsvall. Ring gärna din butik och beställ vinet någon dag i förväg.



Vårliga nyheter som får beröm av vinkritikerna

* Här är två vinnyheter från Granqvist Vinagentur som får bra betyg av vinskribenterna – och som dessutom finns att köpa i de flesta Systembutiker.

"**Villacampa del Marqués Crianza**" har en genomgenerös, urspansk doft. Smaken är djup och fruktig med klassisk vaniljspets", skriver exempelvis **Bengt-Göran Kronstam** i Dagens Nyheter. "Förträffligt karaktärsfullt bevis på att Spanien är på gång. Till anka, vilt, lamm.", skriver **Håkan Larsson** i City.

Chateau Fontebride är ett välbekant sött vitt vin från Sauternes, som finns på Systemet sedan flera år tillbaka. Nu finns det även i en praktiskt halvflaska, lagom att dela på två. Fontebride har genomgående fått fin kritik vid tidigare bedömningar och brukar ofta anses som ett mycket prisvärt alternativ till dyrare viner från Sauternes.

Detaljerade presentationer av båda vinerna hittar du på sidan 20.

Villacampa Crianza 2003 (Nr 3580-01) kostar 107 kronor. Fontebride (Nr 4113-02), kostar 129 kronor för halvflaska och 229 kronor för helflaska.



VinContoret Sverige söker dryckesprovare

* VinContoret expanderar och finns nu på elva orter. Fler platser är på gång. I samband med utvidgningen söker VinContoret Sverige dryckesprovare som har möjlighet att rycka in och arbeta vid olika tillfällen, då främst på kvällar och helger.

Vi söker trevliga och sociala personer som vågar bjuda på sig själva och som har grundkunskaper inom drycker och mat.

Du som är intresserad kan höra av dig till din närmaste representant för VinContoret. Kontaktpuppgifterna hittar du på sidan 23 i Vinfo.

Läs mer om VinContoret på sidorna 14–18.

Han har whisky som hantverk

Andrew Shand är en rutinerad whiskymakare med nästan 30 års erfarenhet. Numera är han destilleringsmästare på Speyside Distillery som har ett av Skottlands minsta destillerier med en helt hantverksmässig tillverkning av maltwhisky.

Andrew Shand leder ett destilleri som inte bara är världsberömt för sin högklassiga single malt. För många TV-tittare är det också välkänt som *The Lagganmore Distillery* i TV-serien *En kilt för sin kilt* (Monarch of the Glen), som spelades in i trakterna och blev en tittarsuccé i flera länder, däribland Sverige.

– Vi har en hel del besökare, även om det kan vara svårt att hitta hit. Från vägen ser det ut som vilken bondgård som helst, säger Andrew Shand.

Destilleriet ligger strax utanför byn Kingussie i högländerna och är uppfört i traditionell skotsk stil av natursten. Men bakom de bastanta stenväggarna döljer sig inte bara ett av Skottlands minsta destillerier, utan även ett av de få oberoende som finns kvar. I takt med det stigande whiskyintresset har många andra destillerier under senare år köpts upp av stora multinationella företag.

– Det är därför vi satsar så hårt på kvalitet. Vi har inga resurser att konkurrera med de stora företagen om pris och kvantitet, säger Andrew Shand, som mer eller mindre föddes in i whiskybranschen.

Hans far var destilleringsmästare på Longmorn Distillery och senare produktionschef för The Glenlivet och Glen Grant Distillery Group – hans mor var guide på Glenfiddich Distillery i över 20 år.

– Som barn tillbringade jag mycket tid på destilleriet. Första sommarjobbet blev att reparera trasiga träfat, berättar han.

Efter skolan följde anställningar på flera av Skottlands whiskyföretag som The Glenlivet, Chivas Regal och Ben Nevis Distillery innan han 2001 började på Speyside Distillery.

– Till skillnad från många yngre kollegor i branschen har jag gått den långa vägen, vilket varit mycket värdefullt. För att bli en bra whiskymakare krävs erfarenhet så att man vet vad man ska göra, även när tillverkningsprocessen inte följer instruktionsboken, säger han.

Anor från 1800-talet

Det destilleri som Andrew Shand är chef för har anor sedan 1800-talet, men lades ner i början av förra seklet. På 1970-talet tog ”whiskybaronen” *Georg Christie* initiativ till ett nytt destilleri på samma plats och 1990 kunde den första whisky destilleras i de små kopparrännorna.

I dag har destilleriet fyra

anställda och en årsproduktion på cirka 500 000 liter.

– De flesta av våra anställda har varit med från början. Deras hantverkskunskande och yrkesstolthet är grunden i vår verksamhet. Många av de stora företagen i branschen är som industrier, men hos oss finns inte en enda dator – mer än den som står på mitt kontor, säger Andrew Shand, som bor i gårdshuset och ständigt håller ett vakande öga på tillverkningen.

Men även hög kvalitet på råvarorna är grundläggande för ett gott slutresultat, betonar han. Kornet kommer från malterier i Moray Firth-regionen, några mil norrut nära Inverness, och vattnet från floderna Tromie och Spey som förenar sig alldeles utanför husknuten.

Längs Spey ligger flera av Skottlands kända destillerier – men inget så nära källan som Speyside Distillery.

– Vattnet är kristallklart och helt utan tillsatser, vilket har en stor betydelse för den slutgiltiga smaken på whisky, konstaterar Andrew Shand.

Varje vecka görs en ny omgång whisky. Tillverkningen startar på söndagskvällarna och avslutas med en grundlig rengöring av utrustningen på fredagarna. I slutet av juni stoppas driften och ligger nere under de varma sommarmånaderna.

– Vattnet i floden används även för kylning, men på sommaren är det för varmt, förklarar Andrew Shand.





EN SKOTTE I VÄSTERGÖTLAND

Speyside Distillerys whiskymakare Andrew Shand på besök hos VinContoret i Tidaholm. Speyside Single Highland Malt 15 år (t v) finns i Systembolagets alla butiker. Nr 10478-01, pris 383 kr.

NU KAN DU KÖPA ETT EGET WHISKYFAT

* Nu har du chans att köpa ett eget whiskyfat med skotsk single malt, som du sedan kan tappa på flaskor med din egen specialdesignade etikett. Granqvist Vinagentur förmedlar köp av så kallade hogsheads, alltså whiskyfat på 250 liter, med single malt från Speyside Distillery i Skottland. Kostnaden för ett fat är cirka 10 600 kronor, inklusive hyra för lagerplats i Glasgow och försäkring. Varje fat av bourbontyp ger cirka 350 flaskor cask strength med cirka 65 procents alkoholhalt eller 550–570 flaskor med 40 procents alkoholhalt. Kontakta Granqvist för mer information.



TOLVÅRIG BLEND BLIR HÖSTENS NYHET

* **Scottish Prince 12 YO Blend** (Nr 40479-01, pris 289 kr) gör i oktober entré i Systembolagets ordinarie sortiment. Granqvist har sedan tidigare flera olika whiskies från Speyside Distillery, både i ordinarie sortimentet och beställningssortimentet. För namn, pris och varunummer – se den inhäftade sortimentlistan.

Efter destilleringen reduceras alkoholhalten till 63,5 procent innan den färdiga spriten transporteras till Glasgow för lagring på sherry- och bourbonfat. I lagret är det kallt och fuktigt. Väggarne är svarta av mögel som trivs utmärkt tack vare avdunstningarna från whiskyfatene, så kallad *angels share*. Det är en perfekt miljö för whiskylagring, menar han:

”Bra fat kan rädda dålig whisky”

– Lagringen är minst lika viktig som destilleringen. Dåliga fat kan förstöra den bästa whisky, medan bra fat kan rädda en dålig whisky. Vår ambition är att hålla högsta kvalitet i alla led – från destillering till lagring.

Speyside Distillery producerar för närvarande två olika sorters whisky. Drumguish, som lagras i fyra till sex år, och Speyside, som lagras i 12 till 15 år. Ännu äldre versioner kommer framöver.

– Avsikten var att Speyside med tiden skulle ersätta Drumguish. Men Drumguish blev så populär, inte minst i Sverige, att vi fått behålla den också, säger han.

Drumguish och Speyside är typiska ►



Kom och prova gårdsostar och andra delikatesser på VinContorets gårdsfest helgen den 31 maj–1 juni.

DAGS IGEN FÖR VINCONTORETS GÅRDSFEST

* Sveriges Gårdsmejerister och VinContoret kommer även i år att bjuda in alla mat- och dryckesintresserade till en stor gårdsfest på Vulcanön i Tidaholm. Gårdsfesten kommer att äga rum lördagen den 31 maj–söndagen 1 juni.

Ett 20-tal utställare, framförallt gårdsmejerier, kommer att finnas på plats för försäljning och provsmakning.

– Gårdsfesten är en unik möjlighet för oss att möta en stor och intresserad publik och visa upp det stora utbudet av svensk kvalitetsost, säger *Thomas Berglund*, VD för Almnäs Bruk och styrelseledamot i Sveriges Gårdsmejerister.

I Sverige finns för närvarande 50–75 gårdsmejerier som producerar ost och andra mejerivaror. Och antalet ökar stadigt i takt med det stigande intresset för småskaligt producerade livsmedel.

Ett exempel är Almnäs Bruk söder om Hjo som senare i år planerar att inviga ett nytt gårdsmejeri som ska tillverka ostar med inspiration från gårdens historia.

– Det märks en ökad efterfrågan på riktig mat – mat utan tillsatser och med mer smak och högre kvalitet, säger *Thomas Berglund*.

Under de två festdagarna kommer även andra småskaliga producenter av till exempel honung, delikatesser, marmelad, bröd och konfektur att finnas representerade för provsmakning och försäljning. Det blir även musikunderhållning och servering i VinContorets restaurang. Dessutom anordnas en vin- och ostskola för besökarna vid sammanlagt fem tillfällen under festdagarna.

– Fjolårets gårdsfest lockade en stor publik. Vår förhoppning är att ännu fler nu tar chansen att njuta av god mat och dryck samt den vackra miljön i och kring VinContoret, säger *Tobias Göthberg* på VinContoret.

Gårdsfesten är öppen lördagen den 31 maj kl 11.00–21.00 samt söndagen den 1 juni kl 11.00–18.00. Aktuell information om evenemanget samt medverkande företag finns på www.vincontoret.se.

”Whiskyintresset ökar – inte minst bland kvinnorna”

► Speyside-whiskies – runda, mjuka och behagliga med elegant avslutning. Om allt går som planerat kommer de båda snart att få sällskap av en kraftfull *peated whisky*, som producerats av torvrökt malt. Den destillerades för två år sedan och ska lagras några år till innan den är färdig.

– Slutresultatet återstår att se. Men att döma av destilleringen blir det en mycket trevlig whisky. Normalt har vi en *foreshot*, alltså den sprit i början av destilleringsprocessen som har lägre kvalitet och går tillbaka för omdestillering, på 15–20 minuter. Men för vår *peated whisky* räckte det med fem minuter.

Andrew Shand har med åren skaffat sig gedigna kunskaper om whisky och delar gärna med sig av sina kunskaper. I februari besökte han VinContoret i Tidaholm och ledde flera uppskattade provningar.

Han återkommer framöver för nya provningar, både på VinContoret i Tidaholm och hos de nya VinContor som nu i snabb takt växer upp runt om i landet.

– Whiskyintresset är på stadig frammarsch över hela världen – inte minst bland kvinnorna som ofta föredrar rökig whisky. Varför det är så har jag faktiskt ingen aning om.

Själv dricker Andrew Shand helst *cask strength*, den alkoholstarka whisky som hämtas direkt från faten och som eventuellt kräver en skvätt vatten för att bli njutbar, allt beroende på personlig smak.

– Några droppar vatten kan göra gott i all whisky för att frigöra arom- och smakämnen. Men var försiktig. Det är lätt att tillsätta vatten – men svårt att avlägsna det, säger han.

TEXT LEO OLSSON/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM



Andrew Shand dricker helst whisky *cask strength* med en skvätt vatten.

Svenska viner i nya årgångar



* Sverige är ett vinland. De senaste åren har det startats ett flertal vinodlingar, främst i sydsverige.

Men det är få som uppnår samma höga kvalitet som **Göran Amnegård** på Blaxsta Vingård utanför Flen i Sörmland. Hans vinodling omfattar 2,5 hektar med druvor som Vidal, Chardonnay, Cabernet Franc och Merlot. Vinifieringsanläggningen och lagringslokalerna är inrymda i en ombyggd ladugård med anor från 1600-talet.

Nu finns tre av Blaxstas viner i nya årgångar:

Vidal Ice Wine 2004. Halvsött vitt vin med stor, fruktig doft av aprikoser och exotiska frukter. Lång, välbalanserad smak med finstämd avslutning. Nr 99179-04, pris 489 kr.

Apple Ice Wine Åkerö 2005. Sött fruktvin som framställs av frusna Åkeröäpplen. Stor, fin doft av äpple med inslag av Calvados. Välbalanserad smak med frisk syrlighet. Nr 99263-02, pris 230 kr.

Blaxsta Merlot Select 2006. Rött medelfylligt vin med finstämd doft och stora frukttoner. Har lagrats på franska ekfat i två veckor. Rund och mjuk smak, lätta tanniner. Nr 99188-01, pris 389 kr.

COMMANDARIA NU I ORDINARIE SORTIMENTET

* Sedan en tid finns det söta, röda vinet **Commandaria S:t Nicholas** i Systembolagets ordinarie sortiment. Det har funnits att beställa sedan två år tillbaka, men på grund av stadigt ökande efterfrågan har vinet nu bytt sortiment och blir enklare att få tag i.

Commandaria, som kommer från Cypern, är ett kraftigt vin med fin doft av honung och russin, söt och aningen bränd smak med inslag av russin och mandel. Det passar perfekt till desserter och de flesta sorters choklad, bakverk, nötter, färsk frukt och även grönmögelostar.



Vinet framställs av de lokala druvsorterna Mavro och Xynisteri, som efter plockningen fått torka i solen innan de pressas. Nr 8414, pris 99 kronor.

Lax på grillen!

Kött är vanligast på grillen. Men varför inte variera menyn lite grand och lägga lax på grillgallret nästa gång! De här recepten har stjärnkocken **Markus Aujalay** tagit fram i samarbete med organisationen Norsk Fisk.

Markus Aujalay var årets kock 2004 och har bland annat jobbat på Operakällaren och Fredsgatan 12.

Lax är gott och innehåller omega-3-fettsyror som kroppen och hjärnan verkligen har nytta av. Det är ingen skillnad på att grilla lax istället för kött och du behöver inga särskilda redskap. Fler recept hittar du på webben: www.norskfisk.se

BILDER INGVAR ERIKSSON

GRILLAD LAX MED MANGOSALLAD

4 portioner

600–800 g färsk lax, skuren i portionsbitar

2 msk olivolja

salt och peppar

Mangosallad

1 mango, skuren i mindre bitar

1 röd chili, tunt skivad

2 salladslökar, tunt skivade

1 kruka koriander, nedskuren

4 msk olivolja av god kvalitet

3 msk färskpressad limesaft

salt och svartpeppar

TILLAGNING:

Blanda samtliga ingredienser till mangosalladen och smaka av med salt och peppar. Pensla laxen med olivolja och grilla några minuter på varje sida. Krydda med salt och peppar.





LAX I FOLIE MED FÄRSKPOTATIS, ÄPPLE LÖK & DILL

4 portioner

600–800 g färsk lax, skuren i portionsbitar, utan skinn
 500 g kokt färskpotatis, skivad
 2 äpplen, skurna i klyftor
 4 färska rödlökar, delade
 8 rädisor, delade
 4 msk olivolja
 2 msk pressad citronsaft
 rikligt med färsk dill
 salt och svartpeppar

TILLAGNING:

Lägg upp samtliga ingredienser på fyra ark aluminiumfolie. Ringla över olivolja, citronsaft och krydda med salt och peppar. Förslut folien till fyra paket och lägg dem på grillen. Räkna med cirka 10–15 minuters grilltid beroende på hur varm glöden är.



RÖTT TILL LAXEN. Till grillad lax med mangosallad dricker vi **Domaine Martin Cotes du Rhone Rouge 2005**, Nr 22804, pris 93 kronor i ordinarie sortiment, eller **Kahurangi Pinot Noir 2006**, Nr 84934 i beställningssortimentet, pris 145 kronor.

VITT TILL LAXEN. Till lax i folie serverar vi **Kloster Eberbach Riesling Kabinett 2006**, Nr 5810, pris 95 kronor i ordinarie sortiment, eller **Kahurangi Unwooded Chardonnay 2006**, Nr 74007 i beställningssortimentet, pris 105 kronor.



ROM

KARIBIENS STOLTHET

Piña Colada och Cuba Libre i all ära. Men rom är inte bara en dryck som kan användas i drinkar. En fatlagrad årgångsrom är också väl värd att avnjutas på egen hand efter en god måltid.

Rom är en dryck som brukar förknippas med varma sommar dagar och svala drinkar. Inte så konstigt med tanke på dryckens ursprung i Västindien dit *Christofer Columbus* kom med några sockerrörplantor på sin andra amerikanska resa år 1493. Plantorna hade hämtats på

Kanarieöarna, men visade sig trivas utmärkt i den karibiska övärlden med sitt tropiska klimat och sin bördiga jordmån.

Socketproduktion blev snart nog en viktig näring på öarna och genererade även stora mängder melass, den biprodukt som blir över efter raffineringen. Efter att engelsmännen och fransmännen introducerat destilleringskonsten i Västindien på 1600-talet kom man på idén att använda melassen för att producera sprit.

Drycken blev populär, inte minst bland sjömän som besökte de västindiska hamnarna, och fick namnet *rumbullion* eller *rumbustion*, som betyder tumult, vilket förkortades till rum – på svenska rom.

Tillverkningen av rom sker på i princip samma sätt som whisky och konjak, fast med en annan råvara. Största delen av all rom tillverkas fortfarande av melass, med undantag för den *rhum agricole* som görs

av sockerrörssaft i den franska delen av Västindien, som Martinique, Marie Galante, Guadeloupe och Haiti.

Melassen späds ut med vatten till en blandning som kallas *bitación* och får jäsa med antingen odlad eller vild jäst. Destilleringen sker sedan på olika sätt beroende på vilken sorts rom som ska produceras. För tillverkning av ljus rom används kolondestillering, medan mörk rom destilleras i enkelpannor, så kallade pot stills.

Kan lagras i flera decennier

Efter destilleringen tappas den ljusa romen på rostfria fat och den mörka romen på ekfat av Bourbon- eller Sherrytyp.

– Några regler för hur länge romen ska lagras finns inte. Den ljusa romen brukar lagras i minst ett år, medan den mörka kan lagras på fat under flera decennier. I det tropiska klimatet går lagringen också väsentligt snabbare än i Europa samtidigt som avdunstningen är betydligt större. I Västindien förekommer upp till 10 procent *angels share* per år, förklarar *Duane Dove*, en av Sveriges främsta romexperter, tillika sommelier och romansvarig på restaurang *Sjögräs* i Stockholm.

Inom romvärlden är det dock inte så vanligt med *single* och *single cask*, alltså rom som kommer från ett enskilt destilleri eller fat.

De flesta sorter på marknaden är istället *blends* som består av ett stort antal olika årgångar – där den yngsta anges på etiketten – och destillat för att få en jämn smak och kvalitet.

– Producenterna satsar hårt på kvalitet. Det finns många sorters lagrad årgångsrom som är fullt i klass med en fint lagrad whisky eller konjak, säger *Duane Dove*.

Rätt jordmån och perfekt klimat

Rom är numera en av världens vanligaste spritdrycker och produceras i ett stort antal länder över hela världen – även om romen från Västindien fortfarande är den mest välkända.

– Västindien har optimala förutsättningar för att tillverka den bästa romen – lång tradition, rätt jordmån och perfekt klimat, säger *Duane Dove*.

Men eftersom det saknas reglering skil-



Romexperten Duane Dove bland sockerrör.

jer sig stilarna också åt beroende på var romen producerats. Jamaica och Guyana (Demerara) har en kraftfull och smakerik rom, som brukar jämföras med whisky från Islay, medan Haiti har en lättare, mjukare och mer konjaklik stil för att nämna några ytterligheter.

– Intresset för rom är på frammarsch. Allt fler upptäcker att rom inte bara kan användas till drinkar, utan även kan avnjutas på egen hand. En fatlagrad årgångsrom tillsammans med en mörk choklad eller en cigarr är en perfekt avrundning på en god måltid. För mig är det dessutom en dryck som väcker många gamla minnen till liv, säger Duane Dove, som själv har sina rötter på Trinidad och Tobago.

TEXT LEO OLSSON/FOTO THOMAS HARRYSSON

EXKLUSIVA ROMNYHETER FRÅN GRANQVIST

* Granqvist Vinagentur lanserar nu sex nya romsorter. De finns inte i det ordinarie sortimentet eller beställningssortimentet, utan är tillgängliga exklusivt för Vinfos läsare som kan beställa dem på Systembolaget med nedanstående artikelnummer.

Demerara Rhum Guyana 12 Years Old. Mörk årgångsrom från Guayana. Rund och fruktig smak med sötma och kryddor samt lång avslutning. Nr 500419, pris 528 kr.

Supreme Lord II Rhum Jamaica 26 Years Old. Mörk årgångsrom från Jamaica. Kraftig smak med inslag av kryddor och tång. Nr 500420, pris 1 298 kr.

Rhum Hors d'Age Martinique 2006. Mörk årgångsrom från Martinique. Kraftfull smak med inslag av smör, vit choklad och rörsocker. Nr 500421, pris 598 kr.

Dark Rhum Panama 18 Years Old. Mörk årgångsrom från Panama. Synnerligen aromatisk smak. Nr 500422, pris 614 kr.

Dark Rhum Peruano 8 Years Old. Mörk årgångsrom från Peru. Kryddig smak med nyanser av choklad, nötter och apelsin. Nr 500423, pris 488 kr.

Ron Millionario Solera 15 Years Old Reserva Especial. Mörk årgångsrom från Peru. Rund och fruktig smak med sötma och kryddor. Nr 500521, pris 598 kr.

KLASSISK FÖLJESLAGARE TILL CIGARR

* Rom och cigarrer – en klassisk kombination som människor har njutit av sedan århundranden. Och att tobaken och spritdrycken utgör en perfekt matchning har sin naturliga förklaring, enligt **Andreas Lundskog** på Brobergs Tobakshandel:

– Det handlar först och främst om ursprunget – de bästa cigarrerna och bästa romen kommer från Västindien. Smakerna har också en förmåga att gifta sig perfekt. En bra cigarr har en väl avvägd balans mellan syra, sälta och beska, som kompletteras med sötman i romen, vilket innebär att alla fyra grundsmakerna finns representerade.

– För att njutningen ska bli fulländad är det viktigt med lugn och ro. Det går inte att avnjuta en cigarr när man är stressad. Cigarrök ska dessutom inte inhaleras som cigarettök. Låt bara röken rulla runt i gommen och upplev alla smaknyanser innan du sakta blåser ut den igen, säger Andreas Lundskog.



Sommarcoola vindrinkar



När **Tobias Göthberg** på VinContoret i Tidaholm är kung i baren blir det coola vindrinkar med smak av sol och sommar! Här är fyra färgglada favoriter.

Tobias Göthberg är restaurangansvarig på VinContoret och har mångårig erfarenhet som hovmästare, servitör och bartender. 1996 kom han tvåa i bartender-SM med en drink baserad på passionsfruktkör.

– Drinkar baserade på vin blir allt mer populära och det kommer ständigt nyheter, säger Tobias Göthberg, som personligen föredrar gin och tonic eller Capri-norska, baserad på ljus rom och lime.

– Fråga bartendern om vad som är mest inne just nu, han eller hon är ju expert på området, råder han.

Den 5 juni leder Tobias Göthberg provningen ”Så blir du kung i baren” på VinContoret i Tidaholm. Deltagarna får då praktiska tips på hur de blir duktiga hemmabartenders och hur sommarens godaste drinkar ska blandas. Intresset har varit stort och du som vill vara med får skynda dig att boka plats. Nya möjligheter att bli kung i baren kommer framöver.

Några tips till hemmabartendrar som inte kan vara med på provningen?

– Gör tillräckligt med is, säger Tobias Göthberg. Tänk på att is kylvärmer och tar du för lite is blir det lätt en blaskig drink med för mycket vatten. Självklart ska du pressa egen juice, det blir mycket godare än köpt juice. Men om du ändå köper så välj juice som har fruktköttet kvar.

– Ett annat tips är att använda öppnade viner i drinken. Provsmaakar du vinet kanske det känns avslaget, men det blir fräscht när det blandas med de övriga ingredienserna! Tänk också på att ögat måste få sitt, lägg ner lite omsorg på att dekorera med färska bär och frukter.

PEACH COOLER

4 cl persikolikör
8–10 cl torrt vitt vin
4 cl tonic water
krossad is

Krossa is och häll i ett vinglas (glaset ska bli fullt). Häll i 4 cl persikolikör, fyll på med vitt vin, rör om. Fyll på tonic water och dekorera med passande frukt eller bär.

FRAMBOISE COOLER

4 cl Framboise Raspberry (Nr 70600-02, pris 156 kr)
8–10 cl torrt vitt vin
4 cl Sprite
krossad is

Krossa is och häll i valfritt vinglas (glaset ska bli fullt). Häll i 4 cl hallonlikör, fyll på med vitt vin och rör om. Fyll på med Sprite och dekorera med passande frukt eller bär.

ROYAL COOLER

4 cl Royal Combier (Nr 70541-02, pris 225 kr)
8–10 cl torrt vitt vin
4 cl Sprite
krossad is

Krossa is och häll i ett vinglas (glaset ska bli fullt). Häll i 4 cl royal combier fyll på med vitt vin, rör om. Toppa med Sprite. Dekorera med valfri frukt eller färska bär.

LEMON COOLER

4 cl Limoncino al Miele (Nr 70831, pris 216 kr)
8–10 cl torrt vitt vin
4 cl Russian tonic water
krossad is

Krossa is och häll i ett vinglas (glaset ska bli fullt). Häll i 4 cl Limoncino al Miele (italiensk citruslikör smaksatt med honung), fyll på med vitt vin, rör om. Toppa med Russian Tonic Water och dekorera med färsk frukt eller bär.

Tre vita torra viner som passar utmärkt till drinkarna:

Vreugh'vol Chardonnay 2004. Nr 4576, pris 65 kr.
Kahurangi Sauvignon Blanc 2006. Nr 74008, pris 105 kr.
Veröszala Sauvignon Blanc 2005. Nr 82126, pris 66 kr.

Tänk på att anpassa mängden vin och läsk till glasens storlek.



...MED LÄCKRA TILLTUGG!

* Självklart bjuder du dina gäster på några läckra tilltugg till drinkarna.

Det finns många mer eller mindre avancerade kreationer, men här är några enkla som går snabbt att göra:

Knyten av parmaskinka, körsbärstomater med basilika, rökt kött på kavring.

Från och med fredagen den 25 april finns recepten att ladda ner som pdf-dokument från www.granqvist-vin.se.

Nu finns VinContoret på elva orter i Sverige

– och här är våra sex nya regionrepresentanter

VinContoret fortsätter att växa. Under våren har sex nya franchisetagare rekryterats och VinContoret finns nu på totalt elva orter – Örnsköldsvik, Uppsala, Stockholm, Borås, Jönköping, Linköping, Växjö, Göteborg, Falkenberg, Halmstad och Malmö.

– Intresset för VinContoret är stort och har till och med överträffat våra förväntningar, säger **Jonas Sagner**, verksamhetschef för VinContoret Sverige.

Den snabba tillväxten kommer också att fortsätta. Målet är att VinContoret ska finnas på sammanlagt 20 platser före årsskiftet.

– Vi håller för närvarande på med rekrytering och utbildning av flera nya franchisetagare, som kommer

att vara igång med sin verksamhet under hösten, förklarar Jonas Sagner.

Fortfarande finns dock några "vita fläckar" på Sverigekartan, där VinContoret önskar representation. Det gäller främst orter som Karlstad, Örebro, Kristianstad, Strömstad och Falun. Men även i Norrland finns utrymme för fler franchisetagare.

– Vi får nästan dagligen förfrågningar från intresserade. Men för att lyckas väger de personliga egenskaperna tungt. Det är viktigt att vara social och prestigelös såväl som resultat- och affärsinriktad, betonar Jonas Sagner.

De nya franchisetagarna presenteras till höger.



Dryckesprovningar över hela Sverige

Nu kan du boka dryckesprovningar med VinContoret över hela Sverige. Vi finns just nu på elva orter runt om i landet – och fler tillkommer under året! Kontakta ditt närmaste VinContor när du till exempel vill förgylla festen eller konferensen med en professionell dryckesprovning. Våra kontaktuppgifter hittar du på sidan 23 och på www.vincontoret.se.

Friluftsfabriken kryddar evenemanget med naturupplevelser

En vin- eller whiskyprovning vid en lägereld i skogen, i en stor tältkåta eller på klipporna ute i havsbandet. VinContoret i Borås har inlett samarbete med Friluftsfabriken i Borås och kan nu erbjuda annorlunda arrangemang med inriktning på natur och friluftsliv.

– En utomhusaktivitet under avspända former är alltid lika uppskattad. Det blir både opretentiöst och lustfyllt samtidigt som vi naturligtvis har ambitionen att provningarna ska vara proffsiga och initierade, även om de sker utomhus, säger **Lilian Nilsson**, som driver VinContoret i Borås.

Friluftsfabriken har funnits i åtta år och är specialiserad på olika typer av natur- och friluftsanslagningar i samband

med konferenser, utbildningar och företagsfester. I det stora utbudet av events och upplevelser ingår allt från kajakpaddlingar och julbord i tältkåta till skärgårdssegling och kräftfiske.

– Vår affärsidé är att erbjuda spännande och intressanta arrangemang i annorlunda miljöer och med absolut högsta kvalitet för företag och organisationer. Genom samarbetet med VinContoret har vi nu fått möjlighet att bredda vårt utbud med en rad nya, spännande aktiviteter på temat mat och dryck, säger **Anna Filipsson** på Friluftsfabriken.

Läs mer om VinContoret och Friluftsfabriken på www.vincontoret.se och www.friluftsfabriken.se.

VinContoret Sverige: Borås, Falkenberg, Göteborg, Halmstad, Jönköping, Linköping, Malmö, Stockholm, Uppsala, Växjö, Örnsköldsvik
Huvudkontor: telefon 0502-25 00 50. E-post: [sverige@vincontoret.se](mailto: sverige@vincontoret.se)



BORÅS

Lilian Nilsson är ansvarig för VinContoret Borås. Hon är 31 år, sambo med **Mikael** och bor tillsammans med honom och två katter på föräldragården utanför Fristad. Fil kand i restaurang- och måltidskunskap, driver egen verksamhet med smak- och dryckkombinationer. Hon har tidigare jobbat i Systembolaget. Njuter av livet och reser gärna land och rike runt och upptäcker ny natur, mattrender, vin och nya bekantskaper.



FALKENBERG

Lena Mikaelsson är ansvarig för VinContoret Falkenberg. Hon är 48 år och gift med **Jon**. Fyrabarnsmamma som bor på lantgård vid Suseån och föder upp arabhästar i liten skala. Har över 20 års erfarenhet från restaurangbranschen och tycker att god service är A och O inom yrket. Är mycket social och älskar människor. Tycker om allt som gör livet värt att leva, speciellt god mat och dryck samt unika miljöer både ute och inne.



JÖNKÖPING

Berit Wiksten är ansvarig för Vincontoret Jönköping. Hon är 53 år och sambo med **Ulf**. Utbildad marknadsförare, jobbar som marknadskoordinator i livsmedelsbranschen. Älskar att skapa möten mellan människor och då gärna med vin- och matupplevelser. Delar intresset för vin, mat och resor med Ulf, som driver Wineshare. Förtjust i friluftsliv och spelar gärna golf. Hon ser fram emot att få träffa många vinintresserade i Jönköpingsregionen.



MALMÖ

Gert-Ove Sigurdhsson är ansvarig för VinContoret Malmö. Han är 52 år och gift med **Margareta**. Två barn. Ursprungligen lärare men har sedan tidigt 1990-tal varit chef i IT-branschen. Mat och dryck är stora intressen liksom trädgård och resor. Det blir ett par turer till europeiska storstäder och vindistrikt varje år. Med hem från resorna följer oftast goda viner som kompletterar samlingen i den egenhändig byggda vinkällaren.



STOCKHOLM

Johnny Danielsson är ansvarig för VinContoret Stockholm. Han är 40 år, bor i Haninge och arbetar som privatrådgivare i Swedbank. Intresserad av vin och mat sedan drygt tio år. Aktiv i Munsänkarna sedan två år. Fritiden ägnas åt motion, då bland annat dans som han anser vara en utmärkt konditionsträning. Gillar i övrigt att umgås med goda vänner och reser gärna. Senast till italienska skidparadiset Cortina i början av året.



VÄXJÖ

Annica Hägg-Johansson är ansvarig för VinContoret Växjö. Hon är 33 år, bor på gård i Urshult med maken **Jonas**, fem-årig dotter och jakthund. Har gått treårig utbildning på Restauranghögskolan i Grythyttan med inriktning på servering och drycker. Har haft egen firma med vin-, choklad-, kaffe-, öl- och whiskyprovningar. Umgås gärna med familjen, reser gärna. Helst till platser där sol och bad kan kombineras med kulinariska upplevelser.

VinContoret Tidaholm Sommar/höst 2008

För anmälan och information, ring 0502-25 00 00 eller skriv till info@vincontoret.se.
VinContorets kalendarium uppdateras kontinuerligt, se www.vincontoret.se.
Med reservation för eventuella ändringar.

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! Provnings av fyra viner, tre rätters middag inklusive tre glas vin och kaffe. **Pris: 1.195 kr per person.**

Gårdsfest i ostens tecken

Lördag 31 maj, söndag 1 juni

Dags igen för förra årets 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! Läs mer om gårdsfesten på sidan 6. **Inträde: 100 kr per person.**

Vernissage med Olle Schmidt

Lördag 31 maj (kl 11–16)

Olle Schmidt från Ödeshög i Östergötland är sommaren konstnär på VinContoret. Välkommen på vernissage! Läs mer om honom här intill.

Så blir du kung i baren

Torsdag 5 juni (kl 19–22)

Tobias Göthberg, restaurangansvarig på VinContoret visar hur du blandar sommarens godaste drinkar. Bli hemmabartender och imponera på dina vänner! **Pris: 250 kr per person.**

Musik vid Tidan

Lördag 7 juni

Dags igen att njuta av vacker musik utmed ån Tidan. Se www.musikvidtidan.se för detaljerad information om medverkande.

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"! Provnings av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. Provnings tolkas till svenska. **Pris: 795 kr per person.**

Kräftans Dag

Fredag–lördag 15–16 augusti

Vi serverar härliga svenska kräftor med klassiska tillbehör! Boka gärna bord i förväg på telefon 0502-25 00 00. Läs mer om evenemanget på www.kraeftriket.se

Krättfiskehelg

Lördag–söndag 16–17 augusti

Dags igen för VinContorets krättfiskehelg med övernattnings på Tidaholms Stads-hotell, kaffe och smörgås vid ankomsten, krättfiske, vinprovning samt krättskiva med alla tillbehör. Se sidan 15 samt www.vincontoret.se för mer information.

Vernissage med Håkan Berg

Lördag 6 september (kl 12–16)

Välkommen på vernissage med höstens konstnär på VinContoret.

Vinet i konsten

Lördag 6 september (kl 19–23)

Möt dagens konstnär Håkan Berg även på kvällen! Provnings av fyra viner samt buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

Från Vingård till VinContor

Lördag 13 september

Följ med på en bussresa i trakterna runt Tidaholm och Falköping. Resan startar från VinContoret och går via Gestilren, Dimbo och Valstad till Enoteca Gärdstorp, där det blir lunch och vinprovning. På vägen tillbaka till VinContoret passerar vi bland annat Grimmetorps Herrgård. På kvällen väntar två rätters middag på VinContoret. Utförlig info på www.vincontoret.se. **Pris 2.149 kr per person.**

Gourmetkväll: Skördefest

Lördag 20 september (kl 16–22)

Höst betyder skördetid och VinContoret passar därför på att bjuda in till en kväll i maten och vinets tecken! En läcker meny med höstprimörer och väl valda viner får dig att önska att det var höst – året om!
Bjud med nära och kära eller varför inte kompisgänget och njut av höstens skafferi – en perfekt avrundning på en skön sommar. Provnings av fyra viner, tre rätters middag med tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Vin och mat från Sydafrika

Lördag 4 oktober (kl 16–20)

Vi provar viner och mat från regnbågens land! Sydafrikas vinindustri startade den

2 februari 1659. Anledningen till att detta kan sägas med exakthet är att Jan van Riebeeck i sin dagbok noterade den första pressningen av druvor från området runt Kapstaden och detta betraktas allmänt som starten för vinproduktionen i Sydafrika. I det sydafrikanska köket möts väst och öst, norr möter söder och holländsk mat blandas med indiskt och indonesiskt kök. Provnings av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

Whiskyprovning

Fredag 10 oktober (kl 19–21)

Vi provar fem whisky sorter från Speyside-området i de skotska högländerna. **Pris 495 kr per person.**

Gourmetkväll: Vilt och vin

Lördag 18 oktober (kl 16–22)

Hösten är här och skogen lockar med många delikatesser. VinContoret bjuder in till en gourmetkväll baserad på skogens skafferi – allt noggrant komponerat med vår unika dryckeslista. Provnings av fyra viner, tre rätters middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Vin- och chokladprovning

Fredag 24 oktober (kl 19–21)

Den oslagbara kombinationen vin och choklad är tillbaka! Tillsammans med kvalitetschoklad och olika typer av drycker gör vi en kulinarisk resa som bjuder på härliga upplevelser! Provnings av fyra viner och sju olika choklader. **Pris 325 kr per person.**

Gourmetkväll: Forza Italia!

Lördag 1 november

Mer information om detta arrangemang kommer i nästa nummer av Vinfo.

Vin och ost från Falbygden

Fredag 7 november

Mer information om detta arrangemang kommer i nästa nummer av Vinfo.

Rom- och chokladprovning

Fredag 14 november

Mer information om detta arrangemang kommer i nästa nummer av Vinfo.

Vive la France!

Lördag 22 november

Mer information om detta arrangemang kommer i nästa nummer av Vinfo.

ÖVERNATTA PÅ STADSHOTELLET

Deltar du i något av VinContorets flerdagarsarrangemang övernattar du på det anrika Stadshotellet i Tidaholm – bara några minuters promenadväg från våra lokaler. Vi ombesörjer din rumsreservation.



Sommaröppet på VinContoret!

Är du i Tidaholm i sommar? Eller på resa i Västergötland? Passa då på att besöka VinContoret på Vulcanön i ån Tidan mitt i stan! Kom hit för en stunds avkoppling och njut på vår vackra terrass vid ån, drick ett glas vin och kanske ät något lätt och gott. Vi har öppet från 26 juni till 23 augusti, torsdag–lördag klockan 18–24. Fullständig meny finns på webben från och med den 2 juni. Bordsbokning, tel 0502-25 00 00. Vi ses i sommar!

Olle Schmidt – sommarens konstnär på VinContoret



Sommarens konstnär på VinContoret i Tidaholm är **Olle Schmidt** som bor och verkar i Stora Aleryd utanför Ödeshög.

Han är utbildad på bland annat Hovedskous Målarskola och Konsthögskolan Valand i Göteborg och målar i en berättande tradition. Historier och skrönor hämtar impulser från samtiden och dåtiden och krockar med egna upplevelser.

Några utställningar i urval är Konsthallen Passagen, Linköping, Göteborgs konstmuseum, Galleri Thomassen, Göteborg och Örebro Konsthall.

Olle Schmidts bilder kan verka enkla och okonstlade, men har ofta en mörk underton som får dem att krackelera.

– Frågorna hopar sig likt kajorna i träden medan humorn står i busken och ser på, säger Olle Schmidt.

Välkommen på vernissage lördagen den 31 maj klockan 11–16.

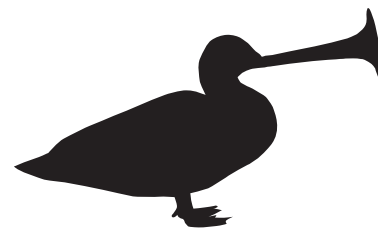
Krättfiske + kräftskiva i Tidaholm

En av våra mest uppskattade sommartraditioner är kräftfisket – inte minst i Tidaholm, där ån Tidan rinner genom centrum.

Givetvis har du möjlighet att såväl fiska som äta kräftor hos VinContoret i augusti. Vi kommer att arrangera kräftfiske och kräftskivor för såväl företag, organisationer som privatpersoner.

Fredag–lördag 16–17 augusti erbjuder vi ett speciellt kräftfiskepaket för 1 595 kronor per person. I det ingår bland annat övernattnings i dubbelrum på Tidaholms Stadshotell, kaffe och smörgås vid ankomsten, kräftfiske i Tidan, vinprovning samt kräftskiva med alla tillbehör.

För detaljerad information om kräftfiskearrangemangen, kontakta oss på tel 0502-25 00 00, e-post: info@vincontoret.se.



musik vid tidan

Lördagen den 7 juni är det dags igen för ljuvliga musikaliska toner utmed ån Tidan i centrala Tidaholm. Samtidigt som du lyssnar på musiken har du möjlighet att äta en bit mat och dricka ett glas vin hos VinContoret.

På www.musikvidtidan.se hittar du information om de medverkande. Där får du även information om biljettpreiser.

Musik vid Tidan är ett samarbete mellan Kulturknuten i Tidaholm, Tidaholms Stadshotell, Lilla Bryggeriet och VinContoret.

Vill du ha inbjudan till våra vernissager?

Är du intresserad av att ta del av våra konstarrangemang? Sänd din e-postadress till vernissage@vincontoret.se så skickar vi vernissageinbjudan med e-post inför varje utställning.

Skaffa hemvärdarpack i VinContorets källare

En idé till dig som inte längre bor i Tidaholm men som gärna hälsar på ibland: Skaffa dig ett vinfack i VinContorets vinkällare! Då kan du bjuda dina vänner på vinprovning när du är i stan! Hör av dig till VinContoret, telefon 0502-25 00 00 för mer information om "hemvärdarpack".



Våra RESOR 2008

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

Här presenterar vi resorna i korthet. Detaljerade program för respektive resa finns på www.vincontoret.se.

VinContoret tillämpar naturligtvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

VinContoret skräddarsyr spännande företagsresor

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

1 Champagne och Bourgogne 30 aug–6 sept 2008

Följ med VinContoret på en sensommarresa 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 kronor inkl moms. Måltidsdryck (förutom vid diné vini-cole) ingår ej i priset. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

2 Gyllene höst i italienska Piemonte 1–5 oktober 2008

Följ med oss på en gyllene höstresa 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 det fyrstjärniga hotellet Relais Villa d'Amelia strax söder om Alba. Det blir besök hos välrenommerade vinproducenter som **Gianni Voerzio**, Ca' Rome, **Marco Bonfante** och Marenco. Det blir också tid för rundtur i Barolodistriktet, besök i flera idylliska städer och spännande enotek. Sista dagen besöker vi grappadestilleriet Antica Bosso.

Pris per person i dubbelrum: 13 995 kronor inkl moms. Måltidsdryck (förutom vid diné vinicole) ingår ej i priset. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

3 Oktoberfesten & bryggerier i Bayern 28 sept–4 okt 2008

Den 20 september–5 oktober arrangeras den 175:e **Oktoberfesten** i München. Nu har du chansen att följa med VinContoret på en resa till folkfesten som anses vara världens största!

Det blir en resa i det bayerska ölets tecken. Upplev tillverkningsprocessen, råvarorna och det vackra sydtyska landskapet. Allt under ledning av **Herbert Swegmark**, bayrare som talar svenska samt personal från VinContoret.

Resan startar i Tidaholm och det finns möjlighet att kliva på bussen längs vägen via Jönköping mot Helsingborg. Vi reser i toppmodern buss med luftkonditionering, toalett, kaffemaskin med mera. Första natten stannar vi i Celle i Nordtyskland och bor på Ringhotel. Därefter går resan till Bamberg i Franken, den norra delen av Bayern. Vi besöker Klosterbräu, stadsbryggeri med restaurang, och på kvällen blir det gourmetmiddag i Mahrs-Bräu-Keller.

Nästa dag besöker vi bryggeriet Schneider Weisse i Kelheim, åker en tur med flodbåt på Donau, innan vi hälsar på i Weltenburger Klosterbrauerei. Vi övernattar i Königsdorf utanför München och på den fjärde dagen anländer vi till München, där vi besöker Löwenbräu-bryggeriet. Det blir lunch i en typisk Biergarten, besök i delikatessvaruhuset Dallmayr och på livsmedelsmarknaden Viktualienmarkt.

Dag fem ägnar vi helt åt Oktoberfesten – som varje år har fler än sex miljoner besökare från hela världen! Sjätte dagen börjar resan mot Sverige och vi reser via Hallertau, det område där en stor del av Europas humle odlas. Vi besöker humlemuseet och provar öl under ledning av en ölsommelier. I Nordtyskland övernattar vi utanför Berlin och tar därefter färjan från Rostock till Gedser i Danmark.

Pris per person i dubbelrum: 12 995 kronor inkl moms. Måltidsdryck (förutom vid diné vinicole) ingår ej i priset. Enkelrumstillägg 1 100 kronor. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.



Villacampa del Marqués Crianza

Varunummer: 3580-01.

Vintyp: Fylligt, fruktigt och smakrikt.

Pris: 107 kronor. **Säljstart:** 1 april.

Land: Spanien. **Årgång:** 2003.

Område: Ribera del Duero.

Druva: Tempranillo.

Producent: Cepas y Bodegas SL.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Djupt mörkröd färg, stor doft med inslag av läder, plommon, vilt, choklad och vanilj. Lång och stor smak med mjuka tanniner. Passar utmärkt att servera till kraftigare köttretter av nöt och vilt, lagrade hårdostar, kraftigare pastarätter samt mörk choklad. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare minst tio år.

Cepas y Bodegas grundades år 1992 av Maite Geijo i Tudela de Duero, en liten stad vid floden Duero. Som delägare i en restaurang i Tudela drömde hon om en egen bodega och 1994 fick hon möjlighet att också köpa några hektar vinmark.

Arealen omfattar nu 62 hektar och tillsammans med önologen Gregorio Navarra producerar Señora Geijo i dag ett flertal högklassiga viner.

Ribera del Duero är det största distriktet i vinregionen Castilla-León i nordvästra Spanien. Vingårdarna ligger på mellan 500 och 800 meters höjd. De vanligaste druvorna är Tempranillo, Garnacha och Cabernet Sauvignon.



Chateau Fontebride Sauternes

Varunummer: 4113-02 (375 ml).

Vintyp: Söt.

Pris: 129 kronor. **Säljstart:** 1 april.

Land: Frankrike. **Årgång:** 2004.

Område: Sauternes.

Druvor: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.

Producent: Chateau Fontebride.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Vackert gyllengul färg, fin doft med inslag av honung, aprikos och torkad frukt. Smaken är fruktig, smakrik och eldig med toner av honung och torkad frukt. Passar bra att servera som apéritif, till choklad-desserter, gåslever eller Roquefortostar. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Kan lagras ytterligare 10–15 år.

Chateau Fontebride, som ligger i Sauternes i Bordeaux i sydvästra Frankrike, ägs av Robert Lamothe och hans två söner Hervé och Patrick. Vinodlingarna omfattar 22 hektar som till största delen består av Sémillon-druvor. Det här vinet är till 90 procent framställt av Sémillon samt fem procent vardera av druvorna Sauvignon och Muscadelle.

Sauternes-området är världsberömt för sina vita, söta viner och allra mest berömt är Chateau d'Yquem, vars viner även är hett eftertraktade bland samlare.

Chateau Fontebride finns sedan tidigare som helflaska i Systembolagets ordinarie sortimentet. Artikelnumret är då 4113-01, priset 229 kronor.



Commandaria S:t Nicholas

Varunummer: 8414-01.

Vintyp: Söt.

Pris: 99 kronor. **Säljstart:** 7 april.

Land: Cypern.

Område: Commandaria.

Druva: Mavro och Xynisteri.

Producent: Etko Wines.

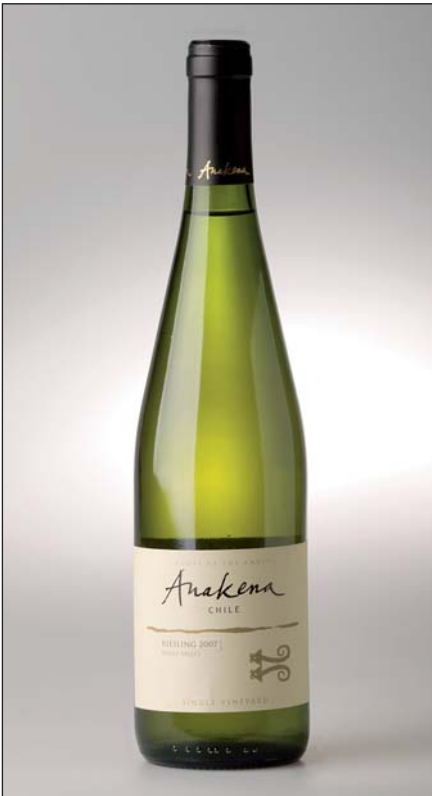
Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet ● **Sötma** ●

* Bärnstensfärgat vin, honungsdoft med inslag av russin. Söt och aningen bränd smak med inslag av russin och mandel. Passar utmärkt till desserter, mjölkchoklad, mörk choklad, nötter, bakverk, färska frukter, lagrade hårdostar samt blåmögelostar. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare 10–15 år.

Commandaria S:t Nicholas, som tillverkas av Etko Wines i Limassol, är ett vin med riktigt gamla anor. Ursprunget är inte helt säkert, men namnet härstammar från år 1191, då den engelske kungen Richard Lejonhjärta överlät Cypern till Johannerorderns korsridare. Richard Lejonhjärta lär dessutom ha serverat vinet när han gifte sig med drottning Berengaria.

Det framställs av de lokala druvorna Mavro och Xynisteri som odlats på Cypern sedan antiken. Efter skörden torkas druvorna i solen under minst en vecka innan jäsningsen påbörjas. När den så småningom avstannar tillsätts vinsprit och vinet får sedan vila i ekfat i minst två år innan flasktappning.



Anakena Singe Vineyard Riesling

Varunummer: 96101-01.

Vintyp: Torrt, friskt och fruktigt.

Pris: 79 kronor. **Säljstart:** 2 juni.

Land: Chile. **Årgång:** 2007.

Område: Centrala zonen, Maule Valley.

Druva: Riesling.

Producent: Viña Anakena.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🌑 **Sötma** 🌑 **Fruktsyra** 🌑

* Ljusgul färg med grönt inslag. Fruktigt doft med inslag av tropisk frukt, mineral och citrus. Torr, fruktig smak med inslag av citrus. Passar bra till fisk och skaldjur, kalvkött, kyckling, vitmögelostrar, sallader, pasta, thaimat och andra kryddiga rätter. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras ytterligare fem år.

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

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

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



Señorío de P. Peciña Reserva (Magnum)

Varunummer: 96202-06 (1 500 ml).

Vintyp: Medelfylligt, kryddigt och mustigt.

Pris: 298 kronor. **Säljstart:** 2 juni.

Land: Spanien. **Årgång:** 1999.

Område: Rioja Alta.

Druvor: Tempranillo, Graciano, Garnacha.

Producent: Bodegas Hermanos Peciña.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🌑 **Strävhet** 🌑 **Fruktsyra** 🌑

* Mörkt körsbärsröd färg. Doft av mjuka vaniljtoner med inslag av läder, tobak och plommon. Elegant och mjuk smak med fruktiga inslag och lång eftersmak. Passar bra att servera till grillade och stekta kött-rätter av nöt, gris och lamm, lagrade hårdostar samt kryddiga pastarätter. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare cirka sex år.

Bodegas Hermanos Peciña är en relativt ung bodega, grundad 1992. Ägarna har dock en gedigen vinerfarenhet och har verkat i Rioja sedan flera generationer tillbaka. Vinarealen omfattar 50 hektar av vilka 40 består av Tempranillo, den vanligaste druvan i spanska vingårdar. Garnacha odlas på sex hektar medan Graciano växer på fyra hektar. Vinstockarnas medelålder är 25 år. Källaren omfattar 3 500 fat av fransk och amerikansk ek.

Just det här vinet, som består till 95 procent av Tempranillo, får 91 av 100 poäng i marsnumret av vingurun *Robert Parkers* tidskrift *The Wine Advocate*. Två andra viner från bodegan får 90 poäng.



Tabernero Blanco de Blancos

Varunummer: 96229-01.

Vintyp: Torrt, friskt och fruktigt.

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

Land: Peru. **Årgång:** 2007.

Område: Ica Valley, Chincha.

Druvor: Chenin Blanc m fl.

Producent: Bodegas y Vinedos Tabernero.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🌑 **Sötma** 🌑 **Fruktsyra** 🌑

* Gul färg med grönt inslag, frisk doft med ton av citrus och mandel. Välbalanserad och fruktig smak med bra syra. Passar perfekt att dricka som apéritif, till fisk och skaldjur, ljust kött samt kittostar. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Kan lagras ytterligare cirka tre år.

Tabernero Vineyards & Winery grundades 1897 och är det ledande vinföretaget i Peru med huvudkontor i distriktet Ica, 20 mil söder om huvudstaden Lima. Här har vin odlats sedan mitten av 1500-talet, men stora delar av området förstördes på 1970-talet när en av de militärjuntor som haft makten i landet beslagtogs all mark. I dag är det mesta av vinarealen åter i perfekt skick och vinerna är av bra kvalitet.

Peru är det äldsta vinproducerande landet i Sydamerika, men vinarealen omfattar inte mer än cirka 12 000 hektar.

Det här vinet, som till 50 procent består av Chenin Blanc, samt 40 procent Sauvignon Blanc och 10 procent Chardonnay, har vunnit flera guldmedaljer vid branschmässor både i Amerika och i Europa.



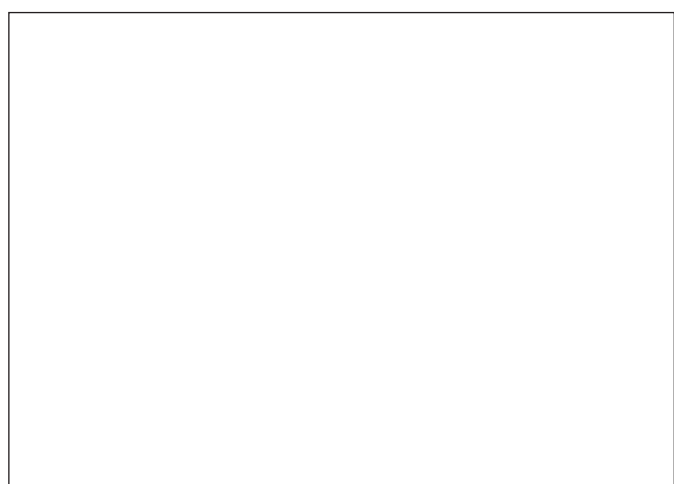
TYSK TRIO

* En trio tyska vita viner i färgglada flaskor som passar fint att servera till lätta maträtter sköna sommark dagar. Samtliga finns i Systembolagets ordinarie sortiment.

Emotions Riesling Kabinett är ett druvtigt och blommigt halvtorr vin från Gräfflich von Hohenthal'sche Weinkellerei i Moseldalen. Serveras som sällskapsvin samt till caesarsallad, skaldjur, halstrad gravlax samt dillkött på kalv. Nr 7227, pris 72 kr.

Dr. Faust Rivaner från Weinkellerei Nahethal är halvtorr med diskret doft och smak av päron. Passar som sällskapsvin samt till fisk, schnitzel, soppa, sallad och pasta. Nr 5923, pris 69 kr.

Inside Riesling från S:t Peter Weinkellerei i Moseldalen är ett halvtorr vin med druvtigt och lite jordigt doft med inslag av päron, persika och halm. Halvtorr och druvtigt smak med tydliga toner av päron och persikor. Gott som sällskapsvin samt till lätta fiskrätter, skaldjur, potatissallad eller pasta. Nr 7283, pris 76 kr.



Rött och vitt vin till reapris

* Just nu har du chansen att fynda ett rött och ett vitt vin från Granqvist Vinagentur på Systembolaget:

Castillo de Jaraiz Crianza 2003 är prissänkt från 64 till 51 kronor. Det har kryddig doft med inslag av mörka bär, kaffe, choklad och ekfat. Rund och mjuk smak med mogna tanniner. Passar perfekt till grillat kött och lagrade hårdostar. Nr 2225.

Vreugh'vol Chardonnay 2004 är sänkt från 82 till 65 kronor. Det har fruktig doft med inslag av tropisk frukt och vanilj, fruktig smak med viss smörighet, inslag av tropisk frukt och vanilj. Passar fint bland annat till fisk- och skaldjursrätter. Nr 4576.

Nobelt vin från flera årgångar

* **Château Raymond-Lafon** serverades på Nobelfesten både år 2000 och 2004. Nu finns det söta, vita vinet från Sauternes i fyra olika årgångar för dig som till exempel vill göra en provning för att jämföra skillnaderna mellan olika år.

Du hittar Château Raymond-Lafon i Systembolagets beställningssortiment, pris 298 kronor. Årgångarna som finns att prova är 1997 (Nr 74228-02), 2001 (74227-02), 2002 (Nr 74226-02) och 2003 (Nr 74225-02).

Fin Riesling från Deidesheim

* Ett utmärkt vår- och sommarvin är det vita, halvtorra **FM Riesling 2007** från Winzerverein Deidesheim i Pfalz i sydvästra Tyskland. Vinet, som finns i de flesta Systembutiker, passar som sällskapsvin eller till fisk, skaldjur, kalvkött, fläskkött i sötsur sås och sushi.

FM Riesling, där "FM" står för den välbekanta vinodlingen Mariengarten i Deidesheims grannby Forst, finns i tr-eliters box för 224 kr (Nr 5844-08) och i flaska för 72 kr (Nr 5844).



Toscansk hyllning till fotbollslegend

* **Hamrin** heter detta medelfylliga röda vin från Fattoria Sant Appiano i Toscana i Italien. Det är en hyllning till den svenske fotbollslegenden **Kurt Hamrin** som spelade i flera italienska lag i slutet av 1950-talet och under 1960-talet.

Vinet, som framställs av Sangiovese-druvor, passar utmärkt att servera till kraftiga pastarätter, lagrad hårdost och kött rätter av nöt, gris och vilt.

Det finns för beställning på Systembolaget. Nr 500461-01, pris 168 kr.



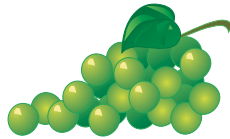
Blev såsen för salt?

* Några läsare tyckte att såsen till oxfilén i förra Vinfo blev för salt. **Carl Almgren**, som stod för receptet, använde egen kalvfond till såsen, vilket inte framgick i tidningen. Du som använder köpt fond bör späda ut den med vatten och smaka av, rekommenderar han.

Wästergöthlands Handelshus

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Telefon 0502-148 88. E-post: info@wghh.se

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 Wästergöthlands Handelshus AB.



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 gourmetsor till Europa. Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Lennart Granqvist
Verkställande
direktör



Jan Crafoord
Produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare



Johan Granqvist
Marknadschef



Charlotta Granqvist
Kultur



Camilla Sagner
Konferens-
och restaurangchef



Jonas Sagner
Konceptutveckling
och event



Tobias Göthberg
Restaurangansvarig



Lena Granqvist
Design och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Leine Gävertsson
Ekonomichef



Lena Pettersson
Ekonomi samt
grossistkontakter



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt
restaurangkontakter



Lise-Lotte Larsson
Support VinContoret
Sverige samt Mässor



Eje Gustafsson
Vaktmästare



CONTORET SVERIGE

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Telefon 0502-25 00 50. E-post: sverige@vincontoret.se
Se www.vincontoret.se för mer information. Välj ort i rullisten uppe till höger på hemsidan.



Granqvist Vinagentur
är medlem i Sprit- och
Vinleverantörsföreningen.

VINFO

Tidskrift från Wästergöthlands Handelshus AB,
Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.
Utkommer i maj, september och december.
Årgång 14.

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.
Tryckning: Colorprint Sweden, Borlänge, 2008.



BORÅS
Lilian Nilsson
Tel 033-430 04 08



FALKENBERG
Lena Mikaelsson
Tel 073-512 69 02



GÖTEBORG
Nina Forslund
Tel 0733-12 63 25



HALMSTAD
Donald Ribbentjärn
Tel 070-292 42 25



JÖNKÖPING
Berit Wiksten
Tel 0708-19 50 90



LINKÖPING
Katarina Svartz-Saint Cyr
Tel 070-680 08 36



MALMÖ
Gert-Ove Sigurdhsson
Tel 0733-19 96 70



STOCKHOLM
Johnny Danielsson
Tel 0708-77 42 30



UPPSALA
Tommy Lennartsson
Tel 070-338 22 05



VÄXJÖ
Annica Hägg-Johansson
Tel 0705-89 79 71



ÖRNSKÖLDSVIK
Klas Strandberg
Tel 0660-21 15 60

**Adressändra eller
beställa kostnadsfri
prenumeration?**

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

BPORTO
BETALT

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

Leilas franska KRYDDBRÖD



SVENSKA SNAPSAR TILL MIDSOMMAR

* Färskpotatis, matjessill, gräddfil, jordgubbar och snaps – ett måste på många midsommarfester. Granqvist har sex snapsar med svenska smaker på Systembolaget.

Västkostsnaps är perfekt till sill och färskpotatis. Smaken är aromatisk med liten sötma, ton av bittermandel och mörka bär. Västkostsnaps finns i de flesta Systembutiker. Nr 293-02, pris 219 kr. Övriga fem svenska snapsar finns i beställnings-sortimentet: **Västgötasnaps**, Nr 80004-02, pris 229 kr, **Smålandssnaps**, Nr 70121-02, pris 229 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.

POPPIS CHAMPAGNE OCH PRISVÄRD SEKT

* Två mousserande viner i olika prisklasser som passar bra till vårens fester – exempelvis bröllopet och studenten:

Champagne de Pompadour Brut, torr champagne från Ellnér i Frankrike. Rik doft med viss brödtton, relativt lång smak med bra balans och fin mousse. Framställs av druvorna Pinot Noir, Pinot Meunier och Chardonnay. Nr 7395, pris 196 kr.

Premiere Sekt. Halvtorr mousserande vitt vin från Rudesheim i Rhendalen i Tyskland. Fruktig, mineralrik doft och smak. Ett bra och prisvärt alternativ till äkta champagne. Premiere Sekt är gjord på druvor från flera tyska distrikt. Nr 87077, pris 59 kr i beställnings Sortimentet.



* Pain d'épices är ett franskt kryddbröd som är oslagbart gott till ostbricken. Dessutom väldigt enkelt att göra – rör ihop smeten och grädda. Receptet har vi hämtat från kocken och TV4-profilen **Leila Lindholms** precis nyutkomna bok "A piece of cake" (Natur & Kultur).

1 bröd

1 dl honung
½ dl råsocker
1 ½ dl vispgrädda
1 msk brödkryddor
1 tsk malen ingefära
1 tsk malen kanel
1 dl torkade aprikoser
1 dl pumpakärnor
1 dl valnötter
2 dl vetemjöl
1 tsk flingsalt
2 tsk bikarbonat
Smör och mandelspån
till formen

1. Sätt ugnen på 150 grader.
2. Koka upp honung, råsocker, vispgrädda och alla kryddor i en kastrull, häll över i en skål och låt svalna.
3. Hacka aprikoserna och blanda med hela pumpakärnor och valnötter, tillsätt vetemjöl, flingsalt och bikarbonat.
4. Blanda de torra ingredienserna med vätskan.
5. Smörj och bröa en sockerkaksform med krossat mandelspån. Fyll den med smet och grädda i mitten av ugnen i 40–50 minuter. Prova med en sticka, den ska inte vara kladdig. Låt svalna något innan servering.