

VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER * NR 43 * SEPTEMBER 2008

Europas modernaste vinkällare

Naturliga höstsmaker
Härifrån kommer vinet
Choklad kräver vinsötma
Höstnyheterna på Systemet
Sémillon – söt druvfavorit

Dieter Greiner öppnar dörren till
Kloster Eberbachs nya vinkällare.



VÄLKOMMEN TILL VINCONTORET

På höstprogrammet: Vinskola, intressanta provningar och konst.
Alla aktuella evenemang och resor hittar du på sidorna 15–17!

Skotsk prins blir höstens whiskynyhet

* Nu breddar Granqvist Vinagentur sitt redan stora utbud av whisky: Den 1 oktober lanseras **Scottish Prince 12** år i Systembolagets ordinarie sortiment.

– Det här är en mycket prisvärd blandwhisky som till cirka 20 procent är gjord på maltwhisky, säger **Lennart Granqvist** på Granqvist Vinagentur. Den blir ett utmärkt komplement till våra storsäljare **Drumguish** och **Speyside Single Highland Malt 15** år.

Scottish Prince har en typisk gyllenbrun färg, mild och balanserad doft med liten nötighet samt viss rökighet kombinerad med en aning fat. Smaken är rik med viss maltkaraktär och inslag av choklad.

12-åringen tillverkas av Forbes Ross & Co Ltd, ett dotterbolag till välrenommerade Speyside Distillers. Flasktappningen sker i Speysides *bonded warehouse* i Glasgow.

Avnjut Scottish Prince som apéritif eller digestif. Den passar även bra till kaffet eller en bit mörk choklad med kakaohalt på omkring 60 till 70 procent.

Nr 40479-01, pris 289 kronor (från och med 1 oktober).



Populära viner även som halvbor

* Flera av de mest populära vinerna från Granqvist Vinagentur kommer nu även i halvflaskor, det vill säga flaskor som innehåller 375 ml. Det gäller bland annat Champagne de Pompadour (bilden), Deidesheimer Herrgottsacker Riesling, FM Riesling och Manzanilla sherry. Whiskyn Drumguish står också på tur.

– Efterfrågan på halvflaskor blir allt större, berättar **Johan Granqvist**, marknadschef på Granqvist Vinagentur. Då måste vi anpassa sortimentet och erbjuda våra viner i flera storlekar.

Halvflaskor är utmärkt för dig som till exempel bara vill dricka något enstaka glas vin till middagen. En halvflaska blir då lagom att dela på två personer.

Och den som vill upptäcka nya viner köper med fördel ett par halvflaskor och provsmakar dessa först.



Skruvkapsylen tar över

* Skruvkapsylen håller på att bli lika vanlig som naturkork i de vinflaskor som säljs på Systembolaget. Det visar ny statistik som nyhetsbrevet WOW News har tagit del av. Och nu satsar även Granqvist Vinagentur på skruvkork.

– Bra viner ska ha en bra förslutning och naturkorkarnas kvalitet har blivit allt sämre, konstaterar **Lennart Granqvist**, VD för Granqvist Vinagentur. Dåliga korkar påverkar givetvis vinernas kvalitet och det kan vi inte tolerera.

Flera av Granqvist Vinagenturs viner i ordinarie sortiment är nu förslutna med skruvkapsyl av typen Stelvin. Det gäller tyska storsäljare som Deidesheimer Herrgottsacker Riesling, FM Riesling,

Dr Faust Rivaner samt Rieslingvinerna från Staatsweingüter Kloster Eberbach. Fler viner tillkommer framöver.

Uppfattningen om skruvkapsylens vara eller inte vara är delad. Men minst lika många som tidigare ogillat kapsylen har upptäckt fördelarna och hälsar utvecklingen med öppen famn. Enligt WOW News finns det helt enkelt ingen återvändo.

– Korkens funktion är att hålla syret borta från vinet så det bibehåller sin kvalitet, säger Lennart Granqvist. Och då väljer vi helt enkelt den metod som ger bäst resultat. I dag är det tveklöst skruvkapsylen.





En låg byggnad av sten och glas är vad som syns av Steinbergkällaren ovan mark. Dieter Greiner är direktör för den statliga klostervingården.



Moderna tider på vinklostret

I höst vägs de första druvorna in i det nybyggda, supermoderna vineriet vid Kloster Eberbach. Anläggningen ligger nästan helt under jord och är den största satsningen som gjorts i vinbranschen i Tyskland på över femtio år.

Det handlade kort sagt om att vinna eller försvinna för Staatsweingüter Kloster Eberbach, som sedan 1945 ägs av delstaten Hessen. Den gamla produktionsanläggningen i Eltville, någon mil från klostret, var svårt nedgången och arbetsmiljön sämsta tänkbara. Trots detta har personalen lyckats med bedriften att producera viner i världsklass.

I början av 2000-talet togs beslutet att bygga nytt på ett område vid Steinberg, en 33 hektar stor vinodling som omgärdas av en tre meter hög och tre kilometer lång stenmur. Muren började munkarna anlägga redan på 1170-talet för att hålla såväl tvåbenta som fyrbenta druvtjuvar borta.

Uppståndelsen blev stor såväl i småstäderna som ligger nära klostret som i vinregionen Rheingau när planerna blev kända. Natur- och hembygdsvänner ansåg att omistliga natur- och kulturvärden skulle gå till spillo. Mindre vinproducenter talade om snedvriden konkurrens från delstatens vingård och oppositionspolitikerna på vänsterkanten ansåg att anläggningen var ett onödigt skrytbygge initierat av konservativa politiker.

När Steinbergkeller nu till sist är klar har många kritiker ändrat åsikt och kan konstatera att bara tio procent av anläggningen syns ovan mark, precis som utlovat. Och kanske kan det här – trots allt – bli en turistmagnet som lockar många nya besökare och vinkunder till trakten.

Vinkällare under mark var en självklarhet förr i tiden. Men det är dyrt och besvärligt att bygga stora källaranläggningar och i efterkrigstidens Europa valde många vinproducenter att bygga nytt ovan jord. Nackdelen är att det krävs mycket elektricitet för att hålla en jämn och låg källartemperatur i de stora fabriksliknande hallarna, men det spelade inte så stor roll när energipriserna var relativt låga.

Druvmust med självtryck

En platt stenbyggnad i vinkel med stora glaspartier är vad som syns av Steinbergkeller ovan mark. Mot norr finns en stenlagd gård där traktorekipagen med nyskördade druvor kan köra intill och tippa av sin last. Druvorna vägs in och det finns möjlighet att sortera dem för hand innan de fortsätter till de skonsamma lufttryckspressarna en våning ner.

Efter pressningen rinner druvmusten ned till de rostfria jästankarna i nästa våning. Just detta är en av de stora finessererna med Steinbergkeller. Medan de flesta andra vinproducenter måste pumpa omkring såväl druvmust som färdiga viner från olika våningar och till andra delar i lokalerna behövs inte detta i Steinbergkeller. Vinerna behandlas mer skonsamt än vad som är brukligt, vilket ger ännu bättre kvalitet.

Musten finns kvar i jästankarna från en vecka upp till flera veckor, det vill säga tills det att jästpartiklarna som finns på ▶



Kloster Eberbachs trädgård används ofta för konstutställningar. Bronsfigurer av bildhuggaren **Helmut Bourger** (1929–1989) visas till och med den 17 november.



Kloster Eberbach ligger i sydvästra Tyskland, inte långt från Wiesbaden, och ägs i dag av delstaten Hessen. Försäljningschef Monika Nitschka i det nya Vinothek som byggts i en av klostrets flygelbyggnader. Ett ljusschakt som vetter mot söder ger dagsljus i källarvåningarna i den underjordiska vinanläggningen.

druvskalen förvandlat druvsockret till alkohol och koldioxid. Alkoholen stannar i vinet medan koldioxiden försvinner ut genom det speciella jäsröret på respektive jästank och tas om hand i ventilationssystemet. Tankarna, som har dubbla väggar, är dataövervakade och håller en jämn temperatur på mellan 11 och 20 grader beroende på vilken vinsort som är under jäsning.

När jäsningen är avslutad leds vinet vidare till stora ståltankar eller till traditionella träfat i ek. Här lagras vinerna i minst ett halvår för att överflödigt syra ska försvinna samtidigt som aromerna utvecklas.

Jästankarna och lagringstankarna, liksom ett flasklager för 1,3 miljoner flaskor, finns i den nedre våningen, vars golv ligger 14 meter under marknivån. Men tack vare ett mycket finurligt ljusschakt mot söder – från lägsta nivån upp till markytan – blir det ingen typisk källarkänsla i den understa våningen. Dagsljuset är ständigt närvarande!

Ljuset spelar för övrigt en viktig roll i Steinbergkeller. Arkitekten Reinhard Moster har gjort ett strålande fint arbete och olika delar av källaren har olika typer av belysning. Den hall där träfaten finns har till exempel en varm belysning i röda toner och en gångbro som går i höjd med jästankarnas övre kant har försetts med blå lysrör undertill för att ge ett spännande ljusspel när dagsljuset försvunnit. I övrigt är väggar och golv i putsad betong som stiltigt bryts av med imponerande höga träportar.

Inbyggt diskmaskin sänker vattenförbrukningen

– Vi kommer att kunna arbeta mycket mer miljövänligt jämfört med den gamla anläggningen, konstaterar Dieter Greiner, direktör för Staatsweingüter Kloster Eberbach. Vi räknar till exempel med att vattenförbrukningen ska minska med 70 procent. Detta tack vare att alla nya tankar innehåller en rengöringsanläggning som är optimerad att spara på vattnet. Kort sagt har varje tank sin egen inbyggda diskmaskin!

Totalt kostar det nya vineriet 15,8 miljoner euro, det vill säga omkring 150 miljoner i svenska kronor. I det priset ingår även ett nybyggt Vinothek i en av Kloster Eberbachs sidobyggnader. Tidigare var det krångligt att hitta försäljningslokalen, som låg dold i ett mörkt rum innanför klostrets entré. Det nybyggda Vinotheket bjuder på ljus och luftighet samt ett stort sortiment av viner.

– Vi har 70 egna viner och dessutom en hyllvägg med viner från många andra vinproducenter i Rheingau, säger Monika Nitschka. Hon är försäljningschef och sköter de löpande kontakterna med exempelvis Granqvist Vinagentur i Sverige.

Kloster Eberbach grundades av den helige Bernhard von Clairvaux år 1136. Han och hans tolv cisterciensermunkar hade med sig vinrankor från moderklostret i Frankrike som de planterade på sluttningarna ovanför Rhen för att ha säker tillgång till mässvin. De kunde dock snart konstatera att vinrankorna trivdes förträffligt och gav viner av högsta klass.

Med tiden blev munkarna duktiga vinmakare och även handelsmän. Bernhard von Clairvaux fortsatte att grunda kloster runt om i Europa, bland annat i Varnhem och Alvastra.

Det har inte producerats vin i själva klostret sedan början av 1800-talet. Klosterlivet tog hastigt slut 1803 när Napoleon tog ifrån kyrkorna och klostren sina egendomar.

Furstendömet Nassau-Usingen blev den första profana ägaren och 1866 kom klostret att tillfalla Preussen för att 1945 övergå i delstaten Hessens ägo.

Statsvingården är Tysklands största vingård och omfattar i dag sex vindomäner med 193 hektar vinodlingar. Årligen produceras cirka 1,2 miljoner flaskor vin.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

VINERNA FINNS PÅ SYSTEMBOLAGET

* Det finns två viner från Kloster Eberbach på Systembolaget: **Riesling Kabinett 2006** (Nr 5810, pris 96 kronor) och **Riesling Spätlese 2007** (Nr 6257, pris 99 kronor). Du hittar dem i de flesta Systembutiker från norr till söder. I beställningssortimentet finns **Rüdesheimer Berg Rottland Riesling 2000** (Nr 88153, pris 194 kronor) och det röda **Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder 2004** (Nr 84756, pris 159 kronor).

Vinkritikernas BOXFAVORIT

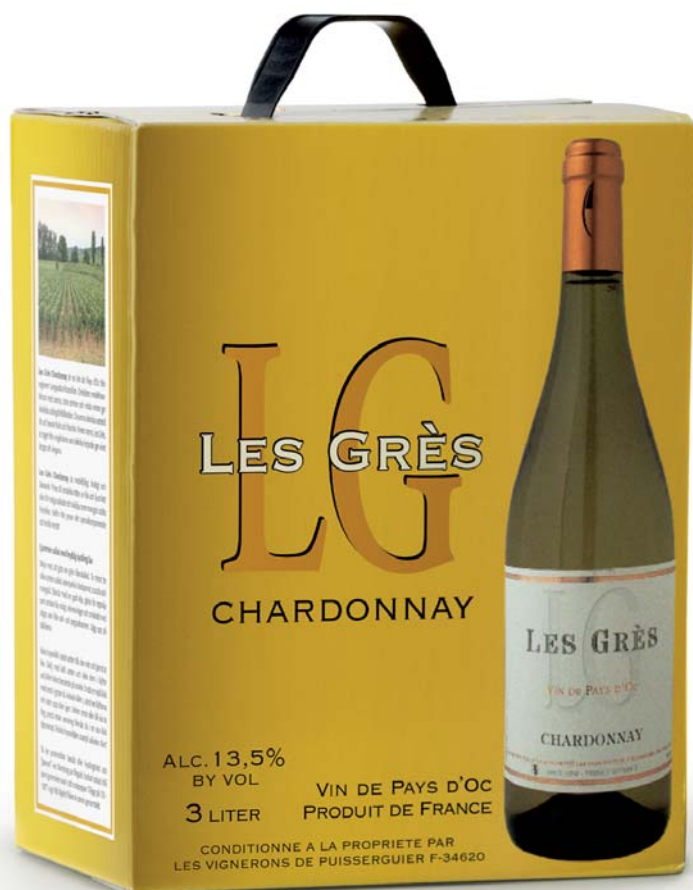
* **LG Chardonnay** är en av vinkritikernas boxfavoriter. "Ska jag välja ut några särskilda favoriter, så står det franska XL Chardonnay i en klass för sig bland de vita. Det har en god och fräsch, renfruktig smak i lång, överlägsen stil" skrev *Bengt-Göran Kronstam* i ett test av sommarens bästa boxar i Dagens Nyheter 2007.

Vinet hette tidigare XL i "förnamn" men i och med att Granqvist Vinagentur tog över som svensk importör i våras ändrades namnet till LG Chardonnay.

"Stor, fruktig, god och imponerande doft. Lång, god och fräsch renfruktig smak i lång, överlägsen stil", tyckte Allt om Vin i sitt test med rubriken Best in Box.

LG Chardonnay produceras av vinkooperativet Les Vignerons de Puisserguier i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Det har en finstämd doft med inslag av gula äpplen, honungsmelon och grapefrukt. Torr, fruktig och aningen smörig smak med fin längd. Servera det gärna som apéritif, till fisk och skaldjur, kyckling samt buffé.

Nr 2143-08, pris 193 kr. Finns inte vinet i din Systembutik går det att kostnadsfritt beställa för leverans nästa dag via Systembolagets varudepårer i Örebro och Sundsvall. Ring gärna butiken och beställ någon dag i förväg.





George Dakishvili på Teliani Valley visar några nedsänkta lerkrukor som sedan länge används för vinframställning på traditionellt sätt. Hästkärror är ett vanligt transportsätt i vinodlingarna. Ett av många kloster på den georgiska landsbygden (nedan till vänster).

Härifrån kommer vinet

Nu finns rödvinet Saperavi från Georgien på Systembolaget igen. Det krigsdrabbade Georgien är ett nytt spännande vinland för många, men faktum är att det var här vinets vaggastod för mer än 8 000 år sedan! Språkvetare anser till och med att det georgiska ordet **gvino** är upphov till ordet vin.

Georgien är ett litet land på gränsen mellan östra Europa och Asien. Det en gång kristna kungadömet införlivades med Ryssland 1801 och blev senare en del av Sovjetunionen. 1991 blev det självständig republik.

På Sovjettiden konsumerades vinerna av törstiga ryssar och även efter självständigheten såldes cirka 80 procent av produktionen till Ryssland. Men affärerna fick ett tvärt slut i april 2006. Då införde Ryssland en bojkott mot georgiska viner som straff för en allt för västvänlig politik. Detta blev katastrof för vinodlarna

som förlorade sin absolut största marknad över en natt. 40 miljoner flaskor saknade plötsligt köpare.

Trots statlig och internationell hjälp var problemen stora även innan konflikten med Ryssland bröt ut i augusti i år.

Det positiva som bojkotten fört med sig är dock att kvaliteten på vinerna stadigt har ökat. För att kunna nå ut på den internationella vinmarknaden räcker det inte med att skryta om gamla traditioner, vinerna måste vara bra.

Georgierna anser själva att många vinodlare blev bortskämda under de goda åren då vinet sålde sig självt. Ryssarna gillar

halvsöta rödviner och oxiderade vitviner, alltså var det sådana drycker som producerades. Dessvärre är sådana viner fullständigt osäljbara i väst.

Det som gör Georgiens viner extra spännande är druvorna som finns här. De viktigaste är Saperavi för röda viner, Rhaktiseli, Mtsvane och Kisi för de vita men ytterligare ett fyrtiotal inhemska sorter förekommer.

Blå druva med rött fruktkött

Saperavi är känd för att ge tanninrika viner med kraftig röd färg och hög syra – det vill säga viner som vinner på lagring. Saperavi har dessutom rött fruktkött till skillnad från de flesta andra blå druvor som har vitt kött.

Religionen och vinet har alltid gått hand i hand och många kloster producerar vin än i dag. När dåvarande sovjetledaren Michail Gorbatsjov på 1980-talet beordrade en halvering av den sovjetiska alkoholframställningen gick han bet på de sturiga

georgierna som hellre spöade upp ryska kontrollanter än rev upp sina vingårdar.

Det vin som nu finns i Sverige produceras av Teliani Valley i staden Telavi vid foten av Kaukasusbergen öster om huvudstaden Tbilisi. Företaget startades 1997 men har anor från slutet av 1800-talet då ryske tsarens bror *Michail Romanov* beordrade bygget av en tvåvånings vinifieringsbyggnad i närbelägna Tsiandali. Franska rådgivare planterade nya druvsorter förutom de regionala och på så sätt hamnade en klassiker som Cabernet Sauvignon i Georgien.

På Sovjettiden var Teliani Valley uppskattat för sina fatlagrade viner som ofta gick raka vägen till partieliten i Moskva. Vid unionens fall togs fabriken över av inhemska investerare och 2005 byggdes en ny vinifieringsanläggning i Telavi.

Lerkrukor nergrävda i golvet

Här huserar *George "Goga" Dakishvili* som chefsvinmakare och trots sina unga år har han studerat utomlands och vet vad vi i väst gillar för viner. Han gör även eget vin under namnet Vinoterra.

I Vinoterra kan *George Dakishvili* arbeta mer småskaligt. Där har han delvis återgått till *Kvevru*, det traditionella sättet att göra vin: Lerkrukor grävs ner i vinkällargolvet, dessa fylls med nyskördade druvor, fottrampas och får sedan jäsa i lugn och ro. När det jäst klart separeras druvresterna från vinet som tappas över i en annan kruka. Där försluts det igen och får ligga till sig.

George Dakishvili gör också några viner som slutlagras på ekfat istället för kruka. Framöver kommer även några av Teliani Valleys viner att framställas på detta sätt.

– Jag vill helt enkelt kombinera det bästa av våra gamla traditioner med modern vinframställning, säger han till Vinfo.

Numera äger Georgiens största bank en tredjedel av Teliani Valley, vilket har gjort det möjligt att köpa mer mark. Nästa år kommer cirka 185 hektar vara planterade i olika distrikt. I dag köps stora partier druvor för att framställa de cirka två miljoner flaskor som produceras årligen.

Nytt för i år är även tunnbinderiet – Georgiens första – som även ska sälja ekfat till kollegorna i vinbranschen.

Återstår dock att se hur det går med dessa planer med tanke på oroligheterna.

Exporten går i huvudsak till Ukraina, Kazakstan och Baltikum men även Belgien, England och USA visar intresse. En liten del hittar vägen till Sverige. Första omgången Saperavi kom förra året och såldes snabbt slut. Nu finns vinet åter på Systemet. Det hann skeppas iväg strax innan konflikten bröt ut i augusti.

TEXT OCH FOTO **CLAES LÖFGREN**

EN AV HÖSTENS NYHETER

* **Saperavi 2006** från Teliani Valley (Nr 99944, pris 77 kronor) är en av höstens nyheter på Systembolaget. Utförlig presentation av vinet finns på sidan 19.



Nordheim är en av flera idylliska vinstäder utmed floden Main i norra delen av Bayern.

Fruktig Silvaner från prisbelönt kooperativ

* Franken är ett av Tysklands mindre vindistrikt. Men vinerna från det kuperade och natursköna området utmed floden Main i norra Bayern är desto större – torra, väldoftande, smakrika och av hög kvalitet.

Silvaner är vanligaste druvan i vinodlingarna och den trivs utomordentligt bra i den mineralrika marken. Silvanerviner är saftiga med mycket frukt, syra och stor kropp. De passar mycket bra till fisk, skaldjur och ljust kött men även som apéritif.

En torr Silvaner från vinkooperativet Divino är en av oktober månads nyheter på Systembolaget: **Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett Trocken 2006** (Nr 6762, pris 79 kronor) har en rik doft men inslag av mineral. Smaken är torr, ren och druvtypisk med angenäma mineraltoner.

Divino, som hör hemma i den idylliska vinorten Nordheim nordost om Würzburg, utnämndes 2007 till Årets vinkooperativ i Tyskland.

Utnämningen blev ett bevis på att den omfattande förvandlingen av kooperativet har lyckats. Det har varit en nästan tio år lång process som resulterat i moderna viner, nytt namn och ombyggda lokaler.

Den största förändringen har skett ute i vinodlingarna, där det numera handlar om kvalitet istället för kvantitet. Druvorna selekteras hårt, vilket resulterar i betydligt mindre skörd

än tidigare, men mycket bättre kvalitet.

Medlemsbönderna odlar numera bara druvor som kunderna efterfrågar. Utöver Silvaner, Müller-Thurgau och Riesling växer nu också de blå Merlot och Cabernet Sauvignon på sluttningarna ovanför floden.

Divino Nordheims 224 medlemsbönder brukar sammanlagt 270 hektar vinodlingar i östra delen av Franken och producerar ett 60-tal olika viner.

Frankens viner tappas i Bocksbeuteln (bockpungen) – distriktets traditionella flaska.

Den har anor från medeltiden och får enligt EU-beslut i början av 1990-talet endast användas av vinerier i Franken samt några orter i grann-distriktet Baden-Württemberg.





Naturliga
höstsmaker

Allt fler restauranger satsar på svenska och nordiska råvaror – helst ekologiska och lokalt producerade.

Inte sällan blir dessutom mindre kända växter läckra och trendiga tillbehör. När åt du till exempel svartkål och haverrot senast?

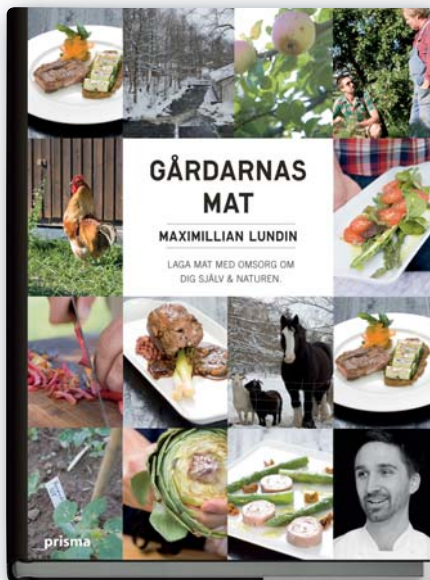
Kocken och matgrossisten **Maximillian Lundin** förser Stockholms mest ambitiösa krogar med ekologiska och närodlade råvaror. Bland kunderna finns Leijontorget, Bergamott och Pontus.

I receptboken *Gårdarnas Mat*, som ges ut av Prisma Förlag, delar han med sig av sina bästa recept. Boken har ett avsnitt för varje årstid och ger dessutom bra tips till dig som vill äta mer naturligt.

Här bjuder vi på en vilträtt med härliga höstsmaker. Om du inte får tag i svartkål eller haverrot kan du använda grönkål och svartrot.

På www.granqvist-vin.se finns även ett dessertrecept: äppelsnurra med äppelsorbet och rosenkvittenpudding.

FOTO JAKOB FRIDHOLM



ÄLGINNANLÅR PÅ SVARTKÅL OCH HAVERROT MED KANTARELLSALLAD SAMT LINGONSKY

4 portioner

800 g älginnanlår
salt och vitpeppar från kvarn

Svartkål och haverrot

8 blad svartkål
(eller 8 stora blad grönkål)
800 g haverrot (eller svartrot)
200 g potatis av fast sort
1 dl skirat smör
1 citronklyfta
salt och peppar från kvarn
1 msk mjukt smör

Kantarellsallad

500 g kantareller
200 g späd friséesallad
2 tsk mild kallpressad rapsolja
1 tsk honung
2 tsk äppelcidervinäger med sting i
salt och svartpeppar från kvarn

Lingonsky

4 dl kraftig viltfond
1 dl stout (riktigt mörk öl)
1 dl lingon till kokning
1 dl lingon till servering

TILLAGNING:

Sätt ugnen på 130 grader. Lägg fram köttet innan du ska börja steka. Torka av blodet med papper. Salta och peppra. Bryn köttet ordentligt i smör på stark värme i en panna. Tänk på att steka alla sidor. Lägg upp köttet på en plåt och ställ in i ugnen. Låt innetemperaturen bli 54 grader, det tar cirka 40 minuter. Tag ut köttet och vira in det i smörpapper och låt det ligga i tio minuter på varm plats.

Sätt ugnen på 180 grader. Koka upp en stor kastrull med saltat vatten. Koka kålen mjuk. Kyl i isvatten. Torka av med en handduk. Hyvla bort stammen längs med bladet med en vass kniv, utan att skära igenom.

Fyll en stor bunke med kallt vatten och lite citronsaft. Skala haverroten och lägg den i vattnet direkt för att hindra oxidering. Skala potatisen. Smält smöret och håll det i botten på en vid bunke. Riv potatisen och roten grovt på ett rivjärn och lägg den i en sil. Pressa ut vattnet. Lägg ner i bunken med smöret och blanda om. Salta och peppra.

Lägg sedan svartkålsbladen två och två som plustecken. Fördela ut haverroten som en tjock kaka så att den fyller den fyrkant som blir i mitten. Platta till ordentligt med handen. Förbered fyra aluminiummark på cirka 20 x 20 cm. Pensla mjukt smör över hela förutom 3 cm in från kanterna. Vik sedan över kålbladen ett i taget. Om ett blad sticker ut på andra sidan, skär till med kniv

så det slutar före kanten. Vänd sedan över paketet och lägg med skarvarna nedåt i mitten på aluminiumarket. Vik ihop paketet hårt så det är lite tryck inuti. Baka i ugnen cirka 50 minuter. Känn med en kniv. De ska vara helt mjuka när de är färdiga. Förvara i folie till serveringen.

Riv kantarellerna så tunt som möjligt. Plocka friséesalladen så fint som möjligt. Blanda olja, honung och äppelcidervinäger. Värm upp en panna på högsta värme. Lägg i svampen utan fett och stek i cirka 1 minut. Salta och peppra. Lägg upp på papper.

Sätt ugnen på 180 grader. Värm tallrikarna. Packa upp foliepaketen försiktigt. Dra till skarvarna så att det blir ett jämnt, fint paket. Värm i ugnen 5 minuter. Tranchera köttet och lägg det på en handduk för att rinna av.

Blanda svamp, friséesallad och vinäggrett i en bunke. Lägg kålpaketet på tallriken och köttet ovanpå. Koka upp skyn, lägg i lingonen och avsluta med stouten. Låt skummet koka ur och nappera (täck) köttet med såsen. Avsluta med salladen.

Fler recept av Maximillian Lundin:
<http://matbruket.blogspot.com/>

Höstens lokala bondemarknader:
www.bondensegen.com



RÖDA VINER SOM PASSAR. Vi rekommenderar det spanska **Villacampa del Marqués Crianza 2003**, Nr 3580, pris 107 kr, eller det italienska **Barolo Cru' La Serra 2003**, Nr 89361, pris 258 kr. Det första finns i ordinarie sortiment, det andra i beställningssortimentet.



Choklad kräver sötma

Njut av ett glas gott vin och några bitar choklad eller praliner. Choklad och vin trivs utmärkt tillsammans – även om vissa kombinationer bör undvikas.

Intresset för choklad har ökat kraftigt de senaste åren. Men så är också choklad en produkt som är både god och nyttig. Det har till exempel visat sig att mörk choklad har extremt höga halter av antioxidanter – mer än tio gånger så mycket som i till exempel spenat – vilket minskar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.

Dessutom har utbudet av kvalitetschoklad ökat väsentligt på senare år. Chokladbutikerna är numera välfyllda med allehanda läckerheter från både svenska och utländska chokladmakare.

Men vad är kvalitetschoklad?

Enklaste sättet att ta reda på detta är att

läsa ingredienslistan på förpackningen. En bra choklad ska bara innehålla naturliga råvaror – inga onödiga tillsatser som till exempel palmolja, vegetabiliskt fett eller kokosfett.

– Ju kortare ingredienslista, desto bättre. En bra mörk choklad innehåller endast fyra ingredienser: kakaomassa, kakao-smör, socker och äkta vanilj. I mjölkchokladen ingår dessutom mjölkpulver, förklarar *Arild Schönberg*, chokladexpert och importör av italienska Amedeis choklad.

Att chokladen är av god kvalitet är också grundförutsättningen för att den ska gå att kombinera med vin. Men därmed inte sagt att alla viner går bra till all choklad.

För att det ska bli gott krävs att vinet, oavsett om det är rött eller vitt, har en viss sötma, menar *Arild Schönberg*:

– Smaken är naturligtvis individuell. Men många med mig tycker det är omöjligt att kombinera ett torrt rött vin, med en restsockerhalt på 2–3 gram/liter, med choklad. Cabernet Sauvignon eller Shiraz kan man alltså glömma. De beska tonerna i chokladen förstärks av tanninerna och tillsammans blir det väldigt torrt.

Men med ett vin med något mer sötma blir smakupplevelsen behagligare. En fyllig Amarone från Italien, som också är ett torrt vin, men med högre restsockerhalt – 10–12 gram/liter – och relativt



Arild Schönberg importerar choklad från Italien.

hög alkoholhalt, kan med fördel kombineras med en choklad med relativt hög kakaohalt eller några praliner av mörk choklad.

Granqvist Vinagentur har en Amarone på Systembolaget – Amarone della Valpolicella "I Scriani" (Nr 500208-01, pris 285 kronor).

– Mer alkoholstarka viner kräver överlag en mörk choklad med kraftfull smak, konstaterar Arild Schönberg.

Ett halvtorr vitt vin, som till exempel Kloster Eberbach Riesling, eller ett sött rött vin från Mas Amiel i Languedoc-Roussillon är å andra sidan ett utmärkt sällskap till en mellanmörk choklad med 60–70 procents kakaohalt.

– Säkra kort är vällagrade portvin av vintagetyp och starkvin som Commandaria S:t Nicholas. De går att kombinera med de flesta chokladsorter. Det samma gäller söta vita viner som även fungerar bra ihop med mjölkchoklad, förklarar Arild Schönberg.

Det finns även andra alkoholhaltiga drycker, som till exempel whisky, som kan bli en spännande smakbrytning till chokladen. Speyside Single Highland Malt 15 Years Old gifter sig mycket bra med mörk choklad.

– Det gäller att hitta en bra smakmässig balans mellan chokladen och whiskyn. Whiskyn får inte vara alltför rökgig och chokladen inte alltför mörk och kraftig i smaken. Mina personliga favoriter till whisky är Amedei 9, en mörk choklad som är gjord av kakao från nio olika familjeplantager i Sydamerika, samt Amedeis mjölkchoklad med 32 procents kakaohalt, säger Arild Schönberg.

En riktig klassiker är rom och choklad. Och allra bäst blir matchningen om chokladen har samma ursprung, det vill säga är gjord på Trinitario-böner från Västindien. Granqvist Vinagentur har flera sorters årgångsrom i beställningssortimentet. De finns listade i sortimentsfoldern härintill.

– Välj gärna den mörka årgångsromen. Den har en mer fruktig smak med inslag av vanilj och gifter sig perfekt med chokladen, konstaterar Arild Schönberg.

Två huvudspår – komplettera eller kontrastera

Men det gäller som alltid att lita sig på sina egna sinnen och göra en egen bedömning. De personliga smakpreferenserna skiljer sig åt och det finns inget som är rätt eller fel.

– Vid all provning av choklad och dryck finns två huvudspår – komplettera eller kontrastera. Det innebär att man strävar efter att antingen hitta smaker som efterliknar varandra, till exempel ett fruktigt vin till en fruktig choklad, eller helt skilda smaker som ändå harmoniserar, till exempel ett fruktigt vin till en söt choklad, som har förmåga att runda av syran i vinet, säger Arild Schönberg.

Tänk på att alltid börja med chokladen. Först när den börjat smälta i munnen och avge sina smakämnen är det dags att smutta på drycken, som har mer lättflyktiga smaknyanser.

– Chokladen har å andra sidan en längre eftersmak. Rätt kombination av choklad och dryck blir som en spännande resa där man möter många olika smaker, säger Arild Schönberg.

TEXT LEO OLSSON/FOTO STOCKFOOD OCH HANS ALM

PROVA CHOKLAD PÅ VINCONTORET

* I oktober har du möjlighet att prova vin och choklad på VinContoret i Tidaholm vid två tillfällen. Datum och ytterligare information om provningarna hittar du på sidan 16.

VinContoret fyller två år och bygger ut i Tidaholm

Efter bara två år börjar VinContoret växa ur kostymen. Ett nytt annex kommer därför snart att invigas – med bland annat konferenslokaler, restaurangkök och butik.

– Intresset för att lägga konferenser på VinContoret har överträffat våra förväntningar. Med de nya lokalerna får vi en välbehövlig kapacitetsförstärkning på konferenssidan, säger **Johan Granqvist**, marknadschef på VinContoret.

Det är nu två år sedan VinContoret startade sin verksamhet med provningar, konserter, konstutställningar och andra arrangemang. Men lokalerna används också flitigt av företag och organisationer för olika konferensarrangemang.

– Nu kan det vara svårt att få plats med flera konferensgrupper på en och samma gång, säger Johan Granqvist.

I slutet av augusti inleddes därför arbetet med att bygga ett helt nytt annex i förlängningen av det gårdshus som redan finns vid VinContoret. Byggnaden kommer att uppföras i samma stil som övriga byggnader på området för att smälta in i den gammaldags miljön.

– Fasadbeklädnaden består av handslaget tegel från slutet av 1800-talet som tillvaratagits från en byggnad i trakten.



Det nya annexet byggs på utrymmet intill det befintliga gårdshuset (till vänster på bilden).

Det enda moderna inslaget i exteriören är de stora panoramafönster som vetter mot parken och ån, berättar Johan Granqvist.

Byggnaden får en yta på 120 kvadratmeter och ska inrymma bland annat två konferensutrymmen och butikslokal. Butiken finns nu på andra våningen i huvudbyggnaden och har ett sortiment med tonvikt på mat och dryck – choklad, cigarrer,

glas, böcker, vintillbehör med mera.

I anslutning till lokalerna ska det även finnas ett komplett utrustat restaurangkök som kan användas i samband med konferenser och andra arrangemang.

Det nya annexet beräknas stå färdigt i slutet av november. Byggtreprenör är Allt i Bygge i Tidaholm, som även utförde restaureringen av VinContorets lokaler.



Prova rariteter i nya whiskybaren i Tidaholm

Tillhör du den stora skaran whiskyälskare? I så fall ska du inte missa att besöka VinContorets nya whiskybar i Tidaholm. Den öppnade i slutet av juni och kan erbjuda inte mindre än ett femtiotal olika sorters whisky, företrädesvis skotsk single malt.

– Whiskyintresset är på stark frammarsch. Det märks inte minst på våra whiskyprovningar som brukar få dubbleras för att kunna tillmötesgå det stora intresset, säger **Johan Granqvist**, marknadschef på VinContoret.

I den nya whiskybaren är det smaken som är det centrala. Det innebär

att du som gäst inte nödvändigtvis behöver beställa en sexa eller åtta, utan kan köpa whiskyn centilitervis.

Om du vill avnjuta till exempel en eller två centiliter av en eller flera sorter är det alltså inget som hindrar.

– I barsortimentet finns det många rariteter, bland annat en komplett samling av de exklusiva årgångswhiskies som ingår i Speyside Distillerys specialsortiment Private Cellar och Scott's Selection, förklarar Johan Granqvist.

Whiskybaren har öppet i samband med de olika arrangemang som äger rum på VinContoret.

KONST I HÖST

HÅKAN BERG

VERNISSAGE 6 SEPTEMBER

Håkan Berg bor och verkar i Maglehem i Skåne. Håkan gör inte bilder för att berätta något utan för att få reda på vad han har att säga. "För att lyckas måste man våga börja en mening utan att veta hur den ska sluta", säger han. Och det är en beskrivning som passar väl in på filosofin bakom hans konst. Det är föränderliga bilder som ändras under resans gång, likt molnfigurer på himlen. En del kan uppleva hans konst som naiva teckningar, men trots det impulsiva uttrycket är inte ett enda streck ditsatt på måfå. Bakom sig har Håkan Berg en rad utställningar, nu senast på Konsthallen i Hishult.

Välkommen på vernissage lördag 6 september klockan 12–16. Plats: VinContoret i Tidaholm.



REBECCA BURKHALTER

VERNISSAGE 1 NOVEMBER

Rebecca Burkhalters noggranna porträtt för tankarna tillbaka till sagobeträttelser, porslinsfigurer och klassiska bokmärken. Det är subtila bilder av människor, fåglar eller frukter i grå-gröna toner som förmedlar en nästintill överklig känsla. Penseldragen är exakta, tjocka och jämna och trots nostalgin i motiven finns där något osentimentalt sakligt och avspänt i hennes måleri. Rebecca bor och arbetar i Göteborg och har bland annat ställt ut på Tobaksmagasinet, Jakobstads Museum i Helsingfors och Skövde Konsthall.

Välkommen på vernissage lördag 1 november klockan 11–15. Plats: VinContoret i Tidaholm.



SNART ÄR DET DAGS IGEN: JUL PÅ VINCONTORET



JULMIDDAG. Med start den 27 november serverar vi en riktigt fin fyrrätters julmiddag som inleds med sillplanka och nubbar. Pris 495 kr inkl snapsar. Öppet torsdag, fredag och lördag, kl 18–24. **Tänk på att boka bord i god tid, gärna redan i dag!** Måndag-onsdag reserverar vi för bokade grupper på minst 25 personer. Kontakta oss för närmare information.

JULLUNCH. Med start den 27 november serverar vi en fin tre-rätters jullunch som också inleds med sillplanka. Pris 365 kr inkl dryck (lättöl/julmust/vatten) och kaffe. Alkoholhaltiga drycker finns som tillval. Lunchöppet torsdag–fredag kl 12–15. **Tänk på att boka bord i god tid, gärna redan nu.**

Kompletta menyer för julmiddag och jullunch finns på VinContorets hemsida fr o m 20 oktober.

VinContoret i hela Sverige

VinContoret finns på tolv orter i Sverige: Tidaholm, Borås, Falkenberg, Göteborg, Halmstad, Jönköping, Linköping, Malmö, Stockholm, Uppsala, Växjö och Örn-sköldsvik. På samtliga orter kan du delta i dryckesprovningar och andra intressanta arrangemang. VinContoret skräddarsyr även provningar för exempelvis företag, föreningar och kompisgäng.

För lokal info, se www.vincontoret.se och välj ort i rullisten uppe till höger. De lokala representanternas namn och telefonnummer finns på sidan 23 i Vinfo.

Virtuellt besök på VinContoret

Nu kan du följa med på en virtuell rundvandring på VinContoret i Tidaholm. Gå in på www.vincontoret.se och klicka på "Rundvandring" så kan du se den film som producerats om VinContoret. Filmen tar dig med i miljöerna i och omkring VinContoret – till cigarrum, matsalar, konferensrum samt inte minst till vinkällaren. Önskar du hyra ditt eget vinfack i denna fantastiska del av huset – hör av dig till oss för mer information. Delar av filmen visas också som reklamfilm i TV4 Skaraborg och TV4 Jönköping under hösten.

Provningar för Wästergöthlands Vinsällskap

Här är höstens provningar för alla medlemmar i Wästergöthlands Vinsällskap. Provningarna äger rum på VinContoret i Tidaholm. Vill du bli medlem se – www.vincontoret.se för närmare information.

ONSDAG 10 SEPTEMBER

Vi provar nyheter från september-slippet på Systembolaget klockan 19–21. **Pris 150 kr per person.**

ONSDAG 8 OKTOBER

Vi provar nyheter från oktoberslippet på Systembolaget klockan 19–21. **Pris 150 kr per person.**

ONSDAG 12 NOVEMBER

Vi provar nyheter från november-slippet på Systembolaget klockan 19–21. **Pris 150 kr per person.**

ONSDAG 10 DECEMBER

Vi provar nyheter från december-slippet på Systembolaget klockan 19–21. **Pris 150 kr per person.**

VinContoret Tidaholm Höst/vinter 08/09

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.

Vernissage med Håkan Berg

Lördag 6 september (kl 12–16)

Välkommen på vernissage med höstens konstnär på VinContoret. **Fri entré.**

Vinet i konsten

Lördag 6 september (kl 19–23)

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

Från Vingård till VinContor

Lördag 13 september (heldag)

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 besöker vi bland annat Grimmostorps Herrgård. På kvällen väntar vinprovning och tvårätters middag på VinContoret. **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. Provning av fyra viner, trerätters 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 öst och väst, norr möter söder och holländsk mat blandas med indiskt och indonesiskt kök. Provning 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.**

EXTRAINSATT:

Vin- och chokladprovning

Fredag 10 oktober (kl 19–21)

Eftersom många har med sig chaufförer på whiskyprovningar erbjuder vi samtidigt som whiskyprovningen en vin- och chokladprovning. Du kan välja om du vill prova både vin och choklad eller enbart choklad! Kanske kan detta vara något för partnern som inte är så förtjust i whisky? Provning av fyra viner och sju sorters kvalitetschoklad.

Pris vin och choklad: 325 kr per person.
Pris enbart choklad: 150 kr per person.

Gourmetkväll: Vilt och vin

Lördag 18 oktober (kl 16–22)

På hösten lockar skogen med många delikatesser. Vi bjuder in till en gourmetkväll baserad på skogens skafferi – allt noggrant komponerat med vår unika dryckeslista. Provning av fyra viner, trerätters middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Vinskola för skräckslagna

Söndag 19 oktober (kl 15–18)

En kurs för dig som känner lätt skräck när det talas om vinprovning! Kom och lär dig grunden! Kursen är förlagd till tre söndags-eftermiddagar: den 19 oktober, 2 och 16 november. Undervisning samt provning av sex viner varje gång. **Pris 495 kr per person för hela kursen.**

Vin- och chokladprovning

Fredag 24 oktober (kl 19–21)

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

Vernissage med Rebecca Burkhalter

Lördag 1 november (kl 11–15)

Välkommen på vernissage med senhöstens konstnär på VinContoret. Läs om Rebecca Burkhalter på föregående sida. **Fri entré.**

Gourmetkväll: Forza Italia!

Lördag 1 november (kl 18–23)

Vårens succé är här igen! Häng med på denna spännande, gastronomiska resa genom italiens olika landskap och vinområden. Provning av fyra viner, trerätters

middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Vin och ost från Falbygden

Fredag 7 november (kl 19–22)

Vi provar oss fram till de mest perfekta kombinationerna! Provning av fyra viner samt ostbuffé från Falbygdens ost. **Pris 499 kr per person.**

Rom- och chokladprovning

Fredag 14 november (kl 19–21)

Historien om rom börjar år 1493 med Christofer Columbus andra resa till Amerika då han hade med sig sockerrör från Kanarieöarna till Karibien. Även kakaon kommer från denna del av världen och dessa två harmonier på ett underbart sätt! Vi provar fyra sorters lagrad kvalitetsrom och sju olika sorters kvalitetschoklad. **Pris 449 kr per person.**

Vive la France!

Lördag 22 november (kl 16–20)

Inget land i världen kan mäta sig med Frankrike när det gäller mat- och vinkultur! Under denna kväll nosar vi på en del av det som denna gourmetgigant har att erbjuda och provar några av våra Nobelviner! Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

Spansk afton

Lördag 17 januari

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

Italiensk afton med fotbollskänsla

Lördag 24 januari

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

Candlelight dinner på Alla Hjärtans Dag

Lördag 14 februari

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

Gourmetkväll: Argentina

Lördag 28 februari

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

ÖVERNATTA PÅ TIDAHOLMS STADSHOTELL

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.

Våra RESOR 2009



I Portugal blir det bland annat besök hos Wiese & Krohn.

Följ med på intressanta och lärorika resor där du får besöka Europas främsta producenter av exempelvis vin, whisky, grappa och choklad. Resorna kräver inga som helst förkunskaper – men ett stort intresse för mat och dryck. Här presenterar vi nästa års resor i korthet. Detaljerat program finns på www.vincontoret.se.

VinContoret tillämpar naturligtvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

1 Whiskyresa till vackra Skottland 7–11 maj 2009

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), flera andra destillerier samt tunnbinderiet The Cooparage. Det blir tid för andra sevärdheter och ett flertal goda luncher och middagar, bland annat på gourmetkrogn Ubiquitous Chip i Glasgow.

Pris per person i dubbelrum: 12 995 kr inkl moms. Måltidsdrycker ingår ej i priset. **500 kr i rabatt om du bokar senast den 31 december 2008**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

2 Portvin & Dourodalen i Portugal 27–31 maj 2009

Följ med på en resa till vinlandet Portugal. Vi besöker vingårdar i norra Portugal, den vackra Dourodalen och – inte minst – portvinshuset Wiese & Krohn i Vila Nova de Gaia. Wiese & Krohn, som startades av två norrmän, är ett av de allra främsta portvinshusen.

Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Oporto och kommer att bo på högklassigt hotell i Dourodalen. Utöver besöken hos vinproducenterna blir det även besök hos en olivoljeproducent samt ett flertal diné vinicole. Detaljerat reseprogram kommer att finnas på VinContorets hemsida i slutet av september.

Pris per person i dubbelrum: 14 995 kr inkl moms. Måltidsdryck (förutom vid diné vinicole) ingår ej i priset. **500 kr rabatt om du bokar senast 31 december 2008**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

3 Gyllene höst i Toscana i Italien 16–20 sept 2009

Följ med till Toscana i höstskrud! Reseledare är **Piero Hamrin** (son till fotbollslegenden **Kurre**) samt medarbetare från VinContoret. Det blir besök på vingårdar samt olivolje- och gourmetproducenter i regionen. Kultur- och stadsvandring i Florens, stadsvandring i Siena med besök på Enoteca Italiana. Plus vinprovningar samt flera diné vinicole.

Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Bologna/Florens och bor på högklassigt hotell utanför Florens. Detaljerat reseprogram kommer att finnas på VinContorets hemsida i slutet av september.

Pris per person i dubbelrum: 14 995 kr inkl moms. Måltidsdryck (förutom vid diné vinicole) ingår ej i priset. **500 kr rabatt om du bokar senast 31 december 2008**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

VINCONTORET SPECIALDESIGNAR FÖRETAGSRESOR

VinContoret arrangerar resor för företag, företagsgrupper och organisationer – kreativa resor till kreativa miljöer med en unik möjlighet till upplevelser utöver det vanliga.

VinContoret ställer samman resan i nära samarbete med beställaren och tar hand om allt det praktiska inför resan och under resan. Enklare kan det inte bli!

Kontakta oss för närmare information. Skriv några rader till info@vincontoret.se eller ring oss på 0502-25 00 00.



Räksmörgås på terrassen. Stig Ernbro från Österhagen sålde glass i stora lass och Annika Lihnell's Skärvångenostar hade strykande åtgång.

VINCONTORETS GÅRDSFEST BLEV PUBLIKSUCCÉ

* Intresset för småskaligt producerade livsmedel och gourmetprodukter ökar stadigt. Det märktes tydligt på VinContorets gårdsfest i Tidaholm i början av sommaren. Cirka 1 000 personer passade på att smaka av utställarnas läckerheter under de två dagarna. Och många köpte med sig något gott hem – till exempel ost, färsk sparris, ostkaka, bröd, choklad, praliner och sylt.

Vädret visade sig från den allra bästa sidan och kön var stundtals riktigt lång framför Österhagens glasstält, där **Stig Ernbro** levererade ekologiska hantverksglassar på löpande band.

Många besökare avslutade rundvandringen med att äta en bit mat och dricka något gott på terrassen vid kanten av ån.

Gårdsfesten invigdes på ett riktigt kraftfullt sätt – självaste Arn Magnusson i **Glenn Frosts** skepnad kom ridande in på planen framför VinContoret och klöv en ost i två delar med sitt svärd!

Gårdsfestens bästa ost var Stora Blå från Brostorps Mejeri i Tranås. Det ansåg en kunnig jury bestående av köksmästare **Stefan Grynge**, VinContorets **Lennart Grimsholm**, osthandlare **Jenny Svensson** från Göteborg och **Else-Marie Bertilsson**, Tidaholms kommun. Publiken hade också möjlighet att rösta på sin favoritost och då föll valet på Fourme från Jürss Mejeri i Flen.

Totalt medverkade sexton utställare från när och fjärran. Längst ifrån kom Oviken ost och Skärvångens Bymejeri från Jämtland.



Château Limbourg

Varunummer: 97516-01.

Vintyp: Fylligt, smakrikt och torrt.

Pris: 184 kronor. **Säljstart:** 1 september.

Land: Frankrike. **Årgång:** 2005.

Område: Bordeaux, Pessac-Léognan.

Druvor: Sauvignon Blanc och Sémillion.

Producent: Château Limbourg.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Ljusgul färg med gröna stänk, trevlig doft med inslag av rostat fat, nässlor och citrus. Utvecklad, frisk smak med citrus-toner och fin avslutning. Passar bra att dricka till rätter med fisk och skaldjur, kittostar samt som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Kan lagras ytterligare minst tio år.

Vingodset *Château Limbourg* återfinns i Villenave d'Ornon, en del av vinorten Léognan. Området heter Pessac-Léognan och tillhör vinregionen Bordeaux i sydvästra Frankrike.

Sedan 1955 ägs och drivs godset av *Jean Maufras*, som det året tog över vingården från familjen *Gambier*. Gården är liten och består inte av mer än 15 hektar. På tio hektar växer klassiska blå Bordeauxdruvor, som Merlot och Cabernet Sauvignon, och på resterande mark odlas gröna druvor som ger vita viner.

Just det här vinet är framställt till 60 procent av Sauvignon Blanc och till 40 procent av Sémillion.

Samtliga viner mognar i såväl nya som äldre franska ekfat.



Saperavi

Varunummer: 99944-01.

Vintyp: Medelfylligt, fruktigt och smakrikt.

Pris: 77 kronor. **Säljstart:** 1 september.

Land: Georgien. **Årgång:** 2006.

Område: Kakheti.

Druva: Saperavi.

Producent: Teliani Valley PLC.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷

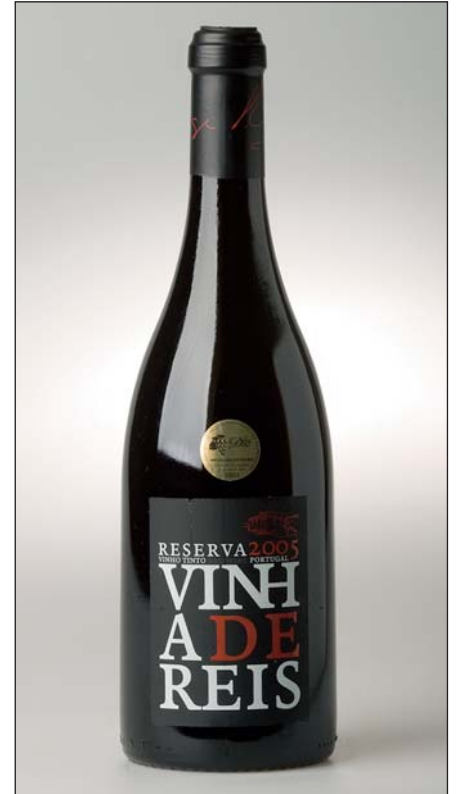
Fyllighet ● **Strävhet** ● **Fruktsyra** ●

* Mörkröd färg, svagt kryddig doft med mogna frukttoner av plommon och svarta vinbär. Fyllig och smidig smak med inslag av läder och örter. Passar utmärkt att servera till stekt eller grillat nötkött, vilt, lamm samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare minst fem år.

Vinhuset *Teliani Valley* bildades 1997 av en nedlagd vinfieringsanläggning från 1954. Etableringen stöttades av riskkapital från Europeiska återuppbyggnads- och utvecklingsbanken (EBRD). I dag uppgår årsproduktionen till två miljoner flaskor.

Vinodlingarna ligger i Tsinandal i distriktet Kakheti i östligaste Georgien. Området kännetecknas av relativt fuktigt klimat, kalla vintrar och heta somrar.

Georgien anses av vinhistoriska experter vara vinet hemland. Troligtvis tillverkade georgierna vin redan för 8 000 år sedan och det finns de som hävdar att ordet vin härstammar från det georgiska *gvino*. Saperavi är den ledande blå druvan i landet. Den mognar sent, ger liten skörd och är tålig mot frost och sjukdomar.



Vinha de Reis Reserva

Varunummer: 96361-01.

Vintyp: Medelfylligt, fruktigt och smakrikt.

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

Land: Portugal. **Årgång:** 2005.

Område: Beiras, Dão.

Druvor: Touriga Nacional med flera.

Producent: Quinta dos Reis.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Mörkröd färg, elegant och komplex doft med inslag av mogen frukt. Rund och sidenmjuk smak som bjuder på fantastisk balans mellan fruktighet och ekfatston. Passar utmärkt att dricka till kraftigare köttätter samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare minst sju år.

Det familjeägda vineriet *Quinta dos Reis*, som i dag drivs av fjärde generationen, ligger strax utanför vinorten Viseu i hjärtat av vindistriktet Dão i norra Portugal.

Dão är ett gammalt vinområde och de första vinrankorna planterades redan på 1100-talet. Området, som klassades som kvalitetsvindistrikt 1908, består mest av höga granitberg genomskurna av floder. Vintertid kan det ofta bli riktigt kallt och till och med snö, medan somrarna vanligtvis bjuder på både varma dagar och varma nätter.

Det här vinet är framställt av druvorna Touriga Nacional (60 procent), Jaen och Tinta Roriz (20 procent vardera). Det fylldes på flaskor i mars 2007 efter att ha mognat på ekfat i femton månader.



Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett Trocken

Varunummer: 6762-01.

Vintyp: Friskt, fruktigt och torrt.

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

Land: Tyskland. **Årgång:** 2006.

Område: Franken, Maindreieck.

Druva: Silvaner.

Producent: Divino Nordheim.

Passar till: ☘ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Gulgrön färg, rik doft med ton av citrus och mineral. Torr, ren och druvig smak med inslag av mineral. Passar perfekt till fisk och skaldjur, sallad, fågel och kalv. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Vinet kan lagras ytterligare sex år.

Divino hette tidigare Die Winzergenossenschaft Nordheim. Kooperativet har under det senaste decenniet genomgått en stor förändringsprocess. Vinkvaliteten har höjts avsevärt, flaskor och etiketter har fått ny design och lokalerna har moderniserats. Resultatet har blivit lyckat och förra året utsågs Divino till Årets vin-kooperativ i Tyskland.

Franken ligger i den nordvästra delen av delstaten Bayern i södra Tyskland. Vindodlingarna finns huvudsakligen i området utmed floden Main. Vinerna från Franken säljs vanligtvis i distriktets speciella flaska, den lilla, ”platta” bocksbeuteln. Flaskan har använts sedan medeltiden och sedan ett antal år är det endast i Franken och några närliggande vinområden som den får användas.



Chateau Dereszla Tokaji Aszu 5 Puttonyos

Varunummer: 2901-02 (500 ml).

Vintyp: Sött.

Pris: 139 kronor. **Säljstart:** 1 oktober.

Land: Ungern. **Årgång:** 2004.

Område: Tokaj.

Druva: Furmint och Hárslevelü.

Producent: Chateau Dereszla.

Passar till: 🍷 🍷 🍷

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

* Bärnstensfärg, mycket frisk doft med inslag av aprikos, mandel och honung. Frisk, balanserad och koncentrerad smak med komplexitet. Passar bra till frukt, gåslever, patéer, blå- och grönmögelostar samt desserter av olika slag. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Kan lagras ytterligare minst 20 år.

Chateau Dereszla har fått ett rejält lyft tack vare utländskt kapital och kompetens. Den vackert belägna vingården drivs sedan fem år av vingrossisten Edonia i Bordeaux i Frankrike, som nyss avslutat en genomgripande modernisering.

Redan på 1600-talet inleddes tillverkningen av de så kallade aszú-vinerna och Tokaj var därmed det första vin som gjordes av druvor som angripits av botrytis, det vill säga ädelröta.

Just det här vinet är enligt en samlad kritikerkår ett av de allra bästa Tokaj-viner som någonsin gjorts! Det har fått inte mindre än 95 poäng av 100 möjliga i den internationella facktidskriften Wine Spectator.



Losada

Varunummer: 3156-01.

Vintyp: Medelfylligt, mjukt och bärigt.

Pris: 128 kronor.

Säljstart: 1 oktober.

Land: Spanien. **Årgång:** 2006.

Område: Castilla-Léon, Bierzo.

Druva: Mencía.

Producent: Losada Vinos de Finca.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

* Mörkt röd färg med violetta inslag. Stor och fruktig doft med inslag av mörka bär. Rik, fruktig smak med angenäma vaniljtoner. Passar utmärkt att servera till höstens grytor, grillade rätter av lamm, fågel och gris. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare minst åtta år.

Bierzo är ett delområde i vindistriktet Castilla-Léon i nordvästra Spanien. I den gamla staden Carracedelo finns bodegan Losada Vinos de Finca som sedan många år producerar högklassiga viner från området. Bodegan inriktar sig på att med stor noggrannhet välja de jordar som passar bäst för respektive druva.

Det här vinet framställs på Mencía, en lokal druva som odlas på 62 procent av den totala vinarealen i Bierzo. Utöver Mencía odlas även Garnacha Tintorea för röda viner.

Vinet är inte filtrerat, vilket gör att det kan behålla så mycket som möjligt av sin karaktäristiska smak. Tänk på att ofiltrerade viner kan behöva dekanteras!



Scottish Prince 12 Years Old Blend

Varunummer: 40479-01.

Typ: Blended whisky.

Pris: 289 kronor.

Säljstart: 1 oktober.

Land: Storbritannien.

Område: Skottland/Highlands.

Producent: Speyside Distillery.

Fyllighet Sötma

* Gyllenbrun färg, mild och balanserad doft med liten nötighet samt viss rökighet och litet fatinslag. Rik smak med viss maltkaraktär och inslag av choklad. Passar att dricka som apéritif och digestif, till mörk choklad och kaffe. Lämplig serveringstemperatur: 20 grader.

Scottish Prince är en mycket prisvärd blended whisky med inslag av maltwhisky på över 20 procent. Rökigheten finns i botten, men den är rund och snäll i smaken. Den produceras av Forbes Ross & Co, ett dotterbolag till välrenommerade Speyside Distillery i Glasgow.

Råwhiskyn levereras från högländerna till Speysides *bonded warehouse* i Glasgow, där den mognar på ekfat i 12 år.

Sedan tidigare finns flera prisvärda whiskies från Speyside Distillery på Systembolaget, bland annat **Speyside Single Highland Malt 15 Y O** och **Drumguish Single Highland Malt**.

Samtliga whiskies från Granqvist Vinagentur finns listade i den inhäftade sortimentsfoldern i Vinfo.

Vin

CONTORET



BARSKÅPET FÖR ALLA VINÄLSKARE

Ett mycket vackert och praktiskt barskåp med fasta eller roterande hyllplan monterade i ett äkta 225 liters vinfat från Rioja. Skåpen har belysning och låsbara dörrar.

Finns i två modeller. Pris: 7.900,- inkl. moms

För mer information och beställning, ring 070-338 22 05

VinContoret Uppsala, Stårte 323, 740 46 Östervåla. Phone +46 (0)703 38 22 05
E-mail tommy.lennartsson@vincontoret.se www.vincontoret.se/upsala

Vin

CONTORET



Whiskyprovningar med **Andrew Shand** från Speyside Distillery.

Nu har du möjlighet att gå på whiskyprovning med whiskymakaren **Andrew Shand** (bilden) från Speyside Distillery. I början av oktober håller han provningar på följande orter:

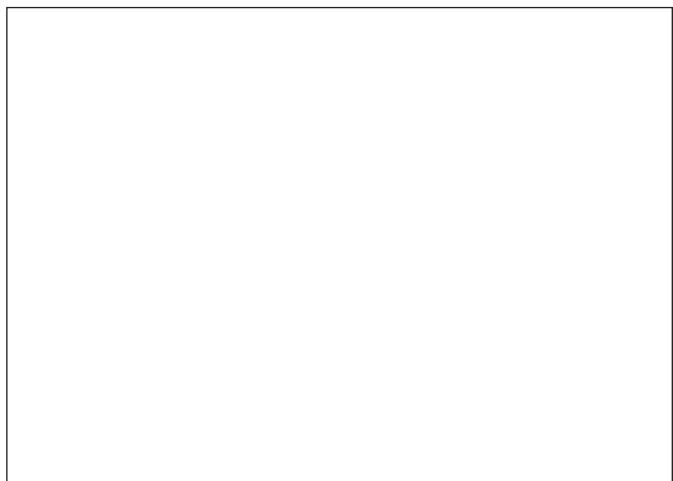
Jönköping 3/10, **Göteborg** 4/10, **Falkenberg** 5/10, **Malmö** 6/10, **Växjö** 7/10, **Borås** 8/10, **Linköping** 9/10, **Stockholm** 11/10 (dagtid), **Uppsala** 11/10 (kvällstid). Pris per person: 795 kronor.

För mer information och anmälan, se www.vincontoret.se, välj ort i rullisten uppe till höger på hemsidan.

VinContoret Sverige E-mail sverige@vincontoret.se www.vincontoret.se



Ju fulare desto bättre! Sémillon är mycket mottaglig för ädelröta, det vill säga svampen *Botrytis Cinerea*. Den angriper skalet och gör att druvan får en ökad koncentration av socker och smakämnen.



Sémillon bäst med ädel röta

Utan ädelröta skulle Sémillon inte ha varit mer än en grön vindruva bland många andra. Men tack vare dess tunna skal angrips den lätt av botrytissvampen och ger vita, söta viner i världsklass.

Sémillon trivs mycket bra i sydvästra Frankrike och är den viktigaste druvan i ädelsöta viner från Bordeaux-områden som Sauternes och Graves. Den blandas för det mesta med Sauvignon Blanc, som med sin syra balanserar den betydligt mindre syrliga Sémillon. Många vinmakare föredrar dessutom att tillsätta den kryddiga Muscadelle i sina viner.

Sémillon är tacksam att odla och ger stor avkastning, men det gäller att vinodlarna är tuffa vid gallringen, annars blir fräschören och syranivåerna lätt lidande.

– Vinerna från Bordeaux får en angenäm, koncentrerad sötna i kombination med hög syra, doft av exotiska frukter och honung. Den typiska doften kommer från de estrar (doftämnen) som bildas i druvor som angrips av botrytis, säger *Lennart Grimsholm* på Granqvist Vinagentur.

– En personlig favorit är **Chateau Fontebrière Sauternes 2004**, som jag gärna dricker till en bit Roquefort Papillon, säger han. Kombinationen är perfekt när den intensivt söta och kraftiga smaken i vinet möter den utpräglade sältna i fårosten.

Chateau Fontebrière, som ägs av *Robert Lamothe* och hans söner *Hervé* och *Patrick*, odlar nästan bara Sémillon på sina 22 hektar mark. Vinerna framställs till 90 procent av Sémillon samt fem procent av vardera Sauvignon Blanc och Muscadelle.

Ett annat, riktigt bra Sémillonvin från Sauternes är **Chateau Raymond-Lafon**, som serverades till desserterna på Nobelmiddagen åren 2000 och 2004. *Pierre Meslier*, som tog över vingården 1972, var dessförinnan vinmakare på världsberömda Chateau d'Yquem.

Vinet, som till 80 procent består av Sémillon och 20 procent Sauvignon Blanc, finns just nu i fyra olika årgångar i Systembolagets beställningssortiment: 1997, 2001, 2002 och 2003. Artikelnummer och priser hittar du under rubriken Frankrike i sortimentsfoldern i Vinfo.

– Min favoritårgång är 2003, konstaterar *Lennart Grimsholm*. Den är riktigt bra redan nu men kan bli ännu bättre de närmaste 20 åren. Vinet smakar perfekt tillsammans med osockrade jordgubbar och en liten klick lättvispad grädde!

Det finns även torra Sémillonviner, men de kommer huvudsakligen från Australien. Druvan odlas även i länder som Chile, Argentina, Sydafrika, Israel och USA, men förekommer där oftast i söta viner.

Chateau Fontebrière 2004 (Nr 4113) finns i Systembolagets ordinarie sortiment, pris 232 kronor. Det finns även i halvflaska för 132 kronor (Nr 4113-02). Utöver Roquefortostar passar det även fint som apéritif, till chokladdesserter och gäslever.

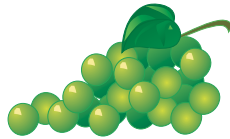
TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN
FOTO CLAES LÖFGREN



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



Lena Granqvist
Design och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Leine Gävertsson
Ekonomichef



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt
grossist- och
restaurangkontakter



Lise-Lotte Larsson
Support VinContoret
Sverige samt Mässor



Tobias Göthberg
Restaurangansvarig



Eje Gustafsson
Vaktmästare



CONTORET SVERIGE



Granqvist Vinagentur
är medlem i Sprit- och
Vinleverantörsföreningen.

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.



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 036-440 04 20



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

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.

**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

Det Goda Köket fyller 10 år

* Det Goda Köket på Stockholmsmässan är mötesplatsen för alla som är intresserade av mat och dryck. Mässan firar i år tioårsjubileum och kan presentera massor av utställare och ett fullspäckat program med olika aktiviteter, tävlingar och vinprovningar.

– Tanken med mässan är att den ska fungera som värdefull inspirationskälla för alla som är intresserade av mat och dryck. Och de är många, säger *Daniel Fritzdorf*, projektledare för mässan.

Det Goda Köket, som anordnas i samarbete med tidningen *Allt om Mat*, har under de tio åren utvecklats till Nordens största konsumentmessa inom området mat och dryck. Förra året besöktes den av omkring 25 000 personer och cirka 150 utställare fanns på plats för demonstrationer, försäljning och provsmakningar.

I år äger mässan rum den 7–9 november och blir om möjligt ännu större och ännu bättre än tidigare. Inte nog med att skaran av utställare utökas. Från de tre scenerna erbjuds också en mängd aktiviteter och tävlingar.

Bland annat är det nypremiär för snabbmatstävlingen *Klara Färdiga Fisk* som anordnas av *Svensk Fisk*. *Svensk Kött* kommer också att vara på plats med tävlingen *Smarta Kocken*, som vänder sig



Pontus Johansson från Malmö blev Årets Sushikock vid förra årets upplaga av gourmetmässan Det Goda Köket i Stockholm.

till elever som går andra året på hotell- och restaurangprogrammet. Sveriges Fula Kök kommer att koras och Duka ska ha en utställning med inbjudningskort från en välbekant kändisprofil.

Men Det Goda Köket handlar, som sagt, inte bara om mat, utan även dryck. De flesta vinimportörer, däribland *Granqvist Vinagentur*, kommer att vara representerade bland utställarna. Genom att köpa ett glas och fem kuponger för 70 kronor har besökarna möjlighet att gå runt bland utställarna för att provsmaka de olika dryckesprodukterna.

För att fira tioårsjubileet bjuder man också in till en stor vinprovning i den angränsande Victoriahallen under ledning av vinnestorn *Håkan Larsson*, *Allt om Vin*. Jubileumsprovning äger rum på fredagseftermiddagen och kan bli den största som genomförts i Sverige.

– De senaste åren har utvecklingen för Det Goda Köket varit oerhört positiv. Besökarna ökar för varje år och har gett mässan toppbetyg i de mätningar som genomförts. Det visar att det finns ett fantastiskt stort intresse för mat och dryck, säger *Daniel Fritzdorf*.

Du som vill slippa köa och säkra plats på provningarna beställer enklast biljetterna på www.detgodakoket.se.

Höstens sju nya whiskyrariteter

* I höst lanserar *Granqvist Vinagentur* sju nya *Private Cellars* årgångswhiskies i Systembolagets specialbutiker. De kan i mån av tillgång beställas över hela landet.

I augusti kom **Littlemill Single Cask 1990, 17 Years Old**, Nr 30434, pris 898 kr, och **Tullibardine Single Cask 1989, 18 Years Old**, Nr 30438, pris 798 kr.

15 september kommer **Mortlach Single Cask 1990, 17 Years Old**, Nr 30435, pris 857 kr. **Convalmore Single Cask 1975, 32 Years Old**, Nr 30455, pris 1.080 kr.

15 november kommer **North Port Brechin 1982**, Nr 30478, pris 756 kr, **North Port Brechin Single Cask 1980, 27 Years Old**, Nr 30458, pris 998 kr och **North of Scotland Single Grain 1970**, Nr 30459, pris 799 kr.

Kontakta *Granqvist Vinagentur* om du vill ha detaljerad information om respektive whisky.

...och vi från Granqvist finns självklart på plats

* Naturligtvis ställer *Granqvist Vinagentur* ut i "Det Goda Köket" även i år. Därutöver har du möjlighet att träffa *Vinagenturens* medarbetare på dessa mässor:

Munskänkarnas kvalitetsvinmessa i Gamla Teatern i Östersund lördagen den 11 oktober. Mer information på www.munskankarna-z.se.

Champagne & Fine Wine i Badhuset i Örebro helgen den 24–25 oktober. **Carl-Jan Granqvist** inviger. Mer info om mässan på www.dinmasspartner.nu.

Champagne de Pompadour i 300 Systembutiker

* Det blir ännu lättare att få tag på **Champagne de Pompadour Brut**: från och med nu finns det i fler än 300 av Systembolagets cirka 420 butiker. Skulle den inte finnas i din butik, kan du beställa till dagen efter.

Champagne de Pompadour bjuder på rik doft med viss brödton, relativt lång smak med bra balans och fin mousse. Framställs av druvorna *Pinot Noir*, *Pinot Meunier* och *Chardonnay*. Nr 7395, pris 199 kr.