

VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER * NR 46 * SEPTEMBER 2009

Kahurangi sätter
Nya Zeeland på vinkartan

**Rara viner från
Ungerns söta hörn**

Glenn Strömbergs
pizza & pasta

**Möt mästaren
i vinkällaren**

Surdegsbröd



Höstens godaste viner



VÄLKOMMEN TILL VINCONTORET

Spännande provningar landet runt. Res med oss till Champagne. Höstens och vinterns alla evenemang hittar du på sidorna 14-17!

Populära tyskar får nya namn

* Två populära tyska vita viner byter namn i höst. Det är de halvtorra Dreams och Blue Moon som blir **Sunny Days** respektive **Starnight**. Orsaken till namnbytet är att det familjeägda vineri i Moseldalen som tidigare producerat vinerna inte längre har möjlighet att göra det.

–I och med namnbytet flyttar vi produktionen, vilket gör att vinerna dessutom får ett kvalitetslyft, säger **Johan Granqvist**, marknadsansvarig på Granqvist Vinagentur.

Båda vinerna behåller sina tidigare artikelnummer på Systembolaget. Sunny Days har nummer 5837 och Starnight har 6264. Samtidigt som namnen ändras passar vi på att prissänka båda från 73 till 69 kronor.

En annan förändring är att Rieslingdruvorna som används till Sunny Days hämtas från Moseldalen, medan Starnights druvor kommer från distriktet Nahe. Tidigare kom druvorna till båda från Rheinhessen.

Sunny Days och Starnight är perfekta sällskapsviner som även kan serveras till sallader och lättare rätter.



Abonnera på VinContorets e-nyhetsbrev

* På sidorna 14–17 hittar du alla spännande och intressanta evenemang som arrangeras av VinContoret Sverige runt. Du som vill ha löpande info från ditt närmaste VinContor kan abonnera på e-nyhetsbrevet. Det innehåller allt som händer i ditt område.

Anmäl dig på webben: www.vincontoret.se/nyhetsbrev

Det är kostnadsfritt och du kan lätt avbeställa det när du så önskar.



Mjukt & bärigt från Österrike

* **Edition Chremisa Blauer Zweigelt 2005** är ett mjukt och bärigt rödvin från Winzer Krems i Kremisdalen i Österrike. Det bjuder på rund och mjuk smak med kryddighet och lätta chokladtoner, vilket gör vinet utmärkt till lättare kött-rätter, fågel, stekt fisk och hårdostar.

Winzer Krems är Österrikes största och äldsta vinkooperativ med anor från år 1477! Under de senaste åren har kooperativet rustats upp och vinerna härifrån håller nu toppklass.

Du hittar vinet i Systembolagets beställningsortiment. Nr 89743, pris 165 kronor.

Det finns även på Vinmonopolet i Norge, men den aktuella årgången är då 2003. (Nr 56133, pris 226 NOK).



VININFO

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 15. Ut kommer i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0500-43 55 10, povb@koncis.se. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, kvb@koncis.se. Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2009.

Vill du adressändra eller beställa kostnadsfri prenumeration? Ring 0502-148 88, faxa 0502-158 88 eller e-posta till vinfo@wghh.se



Greg Day driver Kahurangi Estate i Nelson. Till höger: Vy över vinodlingarna, som totalt omfattar cirka 25 hektar.

Kahurangi sätter Nya

Nya Zeeland är ett av de minsta, men också ett av de mest snabbväxande vinländerna. Under de senaste tio åren har vinproduktionen mer än tredubblats. Kahurangi Estate i Nelson är en av de nyzeeländska vinproducenter som placerat landet på världens vinkarta med sina friska och fruktiga viner.

Nya Zeeland är kanske inte ett av de mest kända vinländerna i världen. Men så har landet på andra sidan jordklotet heller ingen längre tradition att falla tillbaka på.

Visserligen planterades de första vinrankorna 1819 av missionären *Samuel Marsden*. Men vinodlingarna förde länge en tynande tillvaro och det är först de senaste decennierna som utvecklingen tagit fart på allvar. Bara under de senaste tio åren har de nyzeeländska vinodlarna ökat sin produktion från cirka 80.000 ton för tio år sedan till cirka 285.000 ton innevarande år, enligt branschorganisationen New Zealand Winegrowers.

Men vingårdarna har inte bara blivit fler och större – de har också till viss del bytt skepnad. Bland annat har den tidigare så populära druvan Müller-Thürgau – en korsning mellan Riesling och Madeleine Royale som också går under namnet Rivaner – fått ge plats åt internationella druvsorter som Chardonnay, Riesling och Sauvignon Blanc.

Just Sauvignon Blanc är den druva som i dag dominerar de nyzeeländska vingårdarna med cirka 63 procent av odlingsarealen och som ger viner som väckt stor internationell uppmärksamhet för sin krispiga och aromatiska karaktär.

De flesta nya zeeländska vinproducenter har sin hemvist på nordön. Men på sydön

är odlingsbetingelserna minst lika goda tack vare det svalare klimatet. Längst upp på nordvästra spetsen av sydön, granne med den kända Marlborough-regionen, ligger Nelson som av många anses ha det mest behagliga klimatet i Nya Zeeland. Under sommaren i oktober–mars brukar temperaturen ligga på 20–25 grader och under vintermånaderna april–september på 10–15 grader. Regionen är dessutom omgiven av höga berg som skyddar vingårdarna från ovädren från Antarktis.

Lång och behaglig sommar

– Det blir sällan extremt varmt eller kallt. Temperaturen kan visserligen sjunka under nollstrecket på vintern och stiga till 30 grader på sommaren. Men på det hela taget är somrarna långa och behagliga, vilket gör att druvorna får gott om tid att utveckla sin rika arom, säger *Greg Day*, som tillsammans med hustrun *Amanda* äger och driver Kahurangi Estate.

Vingården är naturskönt belägen drygt tre mil från staden Nelson och startades redan 1973, men övertogs 1998 av makarna Day. Sedan dess har de genomfört en



Zeeland på vinkartan

ambitiös satsning för att gjuta nytt liv i verksamheten.

– När vi övertog företaget var det inte så mycket mer än en liten nedgången vingård. Det mesta har byggts upp från grunden, berättar Greg Day, som tidigare arbetade som vinhandlare åt en av de större vinfirmorna i landet.

Kahurangi Estate har fått namn efter en närbelägen nationalpark och betyder ungefär ”värdefullt innehav” på ursprungsbefolkningens, maoriernas, språk. Vinodlingarna omfattar cirka 25 hektar, varav ungefär hälften är arrenderat. Dessutom har man ett tiotal kontrakterade vinbönder som odlar druvor enligt Greg och Amanda Days specifikationer.

Internationellt kända druvor

Vingårdens produktion är främst inriktad på vita viner framställda av internationella druvor. Cirka 85 procent av arealen används för odling av gröna druvor som Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Pinot Gris och Riesling, medan återstoden upptas av blå druvor som Merlot och Pinot Noir.

– Den sandblandade leran med moräninslag är inte så lämplig för andra odlingar eller som betesmarker. Men för vinodling är jordmånen perfekt, säger Greg Day.

Nelson är i dag hemvist för cirka tjugofem vinproducenter. Kahurangi är den tredje största och har under de drygt tio åren fått flera utmärkelser för sina friska och fruktiga viner. Hemligheten ligger i det svala klimatet, men även det relativt begränsade skördeuttaget som ger viner en koncentrerad doft och smak, enligt Greg Day:

– Skördeuttaget varierar mellan olika druvsorter. Men för till exempel Sauvignon Blanc ligger det på endast elva till tolv ton per hektar och för Pinot Noir på nio ton per hektar.

Greg och Amanda Day har inte bara satsat på att höja kvaliteten på vinerna – stor hänsyn tas också till miljön. Kahurangi Estate är en av de tre vinproducenter i Nelson som uppfyller kriterierna för både ”Sustainable Vineyard” och ”Sustainable Winery”, två certifieringar som ställer höga miljökrav hela vägen från druva till färdigt vin. ▶



Här jäser 2009 års skörd! Den handskrivna skylten visar att Sauvignon Blanc-druvorna i stältanken pressades den 19 maj.



Kahurangi Estates kontorsbyggnad i höstskrud. Just nu är det tidig vår i Nya Zeeland, sommaren börjar i oktober och i maj skördas druvorna.

– Några dramatiska klimateffekter har vi lyckligtvis ännu inte märkt. Inte som i Europa där de heta somrarna skapat problem för vinerierna. Däremot har nederbörden ökat, vilket kan ha att göra med uppvärmningen av haven, säger Greg Day.

Kahurangi Estates ambitiösa satsning på kvalitet har gett resultat. För varje år har Greg och Amanda Day kunnat glädja sig åt stigande försäljningssiffror. I år räknar man med att processa cirka 670 ton druvor, vilket ger cirka 50.000 lådor á tolv flaskor färdigt vin. Målet är att på sikt komma upp i 1.000 ton och 75.000 lådor.

– Men så mycket större vill vi inte bli. Vintillverkning är ett hantverk och om vi blir för stora finns risken att kvalitets-känslan går förlorad, säger Greg Day.

Toppmodernt utrustat vineri

Därmed inte sagt att tillverkningen måste bedrivas med gamla produktionsmetoder. Parallellt med upprustningen av vingårdarna har man också genomfört stora investeringar i vineriet.

– Det mesta av utrustningen som krossar och pressar kommer från Italien, medan stältankarna som används för temperaturkontrollerad jäsning har tillverkats av ett nyzeeländskt företag. Allt är toppmodernt och representerar senaste teknik inom området, vilket garanterar en hög och jämn kvalitet, konstaterar Greg Day.

Hälften av produktionen exporteras. Den enskilt största marknaden är grannlandet Australien, där framför allt Sauvignon Blanc fått ett gott mottagande.

– Australien har visserligen en omfattande vinproduktion. Men på grund av det heta klimatet är det svårt att producera viner med samma fruktiga och aromatiska karaktär som i Nya Zeeland med sitt svalare klimat, förklarar Greg Day.

Men Kahurangi Estate har även en trogen kundkrets i USA samt europeiska länder som Storbritannien, Frankrike, Tyskland, Belgien, Danmark och Sverige.

– Tyskarna köper faktiskt en del Riesling, trots deras egen omfattande produktion av den gröna druvan. Det är väl ungefär som att sälja sand till Saudi-Arabien, skrattar Greg Day.

Men att vara vinproducent på andra sidan jordklotet har sina sidor. Tidsskillnaden mellan Nya Zeeland och Europa är tio till tolv timmar och kan vålla en del problem om man inte tänker sig för.

– Med e-post går det bra. Och vill man prata med någon i telefon är det bara att ringa tidigt på morgonen eller sent på kvällen. Det är något som vi i Nya Zeeland är vana att leva med, säger Greg Day.

TEXT LEO OLSSON/FOTO OLIVER WEBER

KAHURANGIS VINER FÅR UTMÄRKT BETYG

* **Bengt-Göran Kronstam**, vinskribent på Dagens Nyheter och grundare av Allt om Vin, gav toppbetyg till flera viner från Kahurangi Estate vid en provning av Systembolagets beställningssortiment. Så här skriver han i en recension i Dagens Nyheter den 20 april 2008:

”Kärlek som växer bjuder Nya Zeeland på, det land som ökade mest förra året på Systemet i procent räknat. Detta land har gjort karriär via den vita Sauvignondruvans karaktäristiska ton av krusbär och nässelblom. Ett ovanligt tyglat och välgjort smakprov har du i **Kahurangi Sauvignon Blanc**. Stilen är klassiskt definierad och det gäller i ännu högre grad i **Kahurangi Unwooded Chardonnay**, **Kahurangi Mt Arthur Chardonnay** och **Kahurangi Chardonnay**. Där är dock profilen mer burgundisk med varierande ekinslag, från noll till hundra. Med fyra viner är detta listans tveklösa vinnare på vita sidan.”

Det finns elva viner från Kahurangi i beställningssortimentet. Du hittar priser och varunummer under rubriken Vin från Nya Zeeland i sortimentsfoldern.



NYA ZEELANDS KRISPIGA FAVORIT

* Sauvignon Blanc (bilden) står för mer än hälften av Nya Zeelands vinproduktion. De första rankorna planterades i Auckland så sent som i början av 1970-talet, men det är först under det senaste decenniet som druvan blivit riktigt populär.

Tidigare var Sauvignon Blanc mest känd som en mixdruva i vita, torra bordeauxer och söta sauternesviner.

Nyzeeländsk Sauvignon Blanc känns igen på sin friskt fruktiga doft och den krispigt syrliga smaken med påfallande tydliga toner av nässelblom, pepparfrukt och gröna krusbär.

Många vinexperter anser att Nya Zeelands Sauvignon Blanc-viner är de bästa i världen och utan tvekan kan konkurrera med de bästa från Loire.

Vinerna är perfekta till fisk- och skalldjursrätter, till exempel vita fisksorter som ackompanjeras med citrus- eller vitlöksbaserade såser. Men även krispiga sallader och getost gifter sig fint med Sauvignon Blanc. Och tack vare syrligheten passar vinerna även bra till tomater, som har en förmåga att få vita viner att smaka mindre angenämt.

BRUNKEBERGS OLIVBRÖD

3–4 avlånga bröd

400 g vatten

600 g vetesurdeg

15 g jäst

500 g vetemjöl med hög proteinhalt

400 g durummjöl

200 g fint rågmjöl

100 g olivolja

20 g havssalt

400 g urkärnade kalamataoliver

Blanda alla ingredienser utom saltet och oliverna. Arbeta degen i hushållsmaskin i 10 minuter, eller för hand minst dubbelt så länge. Tillsätt saltet. Arbeta degen i ytterligare 5 minuter. Blanda i oliverna. Arbeta in dem så att de fördelas jämnt. Låt degen vila i bunken 30 minuter.

Forma degen till tre, fyra runda bullar och låt dem vila i 10 minuter.

Platta till varje degbulle, vik upp en kant mot mitten och tryck till med handloven. Vik degen igen och tryck åter till med handloven. Rulla till jämna bröd. Mjöla en bakduk och lägg på ett bröd med verket (skarven) nedåt. Vik upp en bit tyg som avskiljare och mjöla innan du lägger på nästa bröd, och så vidare. Låt bröden jäsa 2 timmar i rumstemperatur eller i kylen över natten.

Sätt ugnen på 250 grader och ställ in en tom plåt på nedersta falsen.

Stjälp upp bröden med verket uppåt på en plåt med bakplåtspapper. Ställ in plåten i ugnen och häll genast en kopp kallt vatten på den förvärmade plåten längst ned. Stäng ugnsluckan och sänk temperaturen till 200 grader. Släpp ut ånga efter 20 minuter.

Grädda bröden i cirka 35 minuter eller tills brödets innertemperatur är cirka 98 grader. Låt dem svalna på galler.

TIPS: Vill du få ytterligare smak på bröden kan du med fördel tillsätta färsk, hackad basilika, lite lagrad ost eller hackade soltorkade tomater.

SURDEG GÖR BRÖDET GODARE

Småskaliga mathantverkare blir allt mer populära. Inte minst de bagerier som bakar riktigt bröd från grunden – på surdeg.

Helène Johansson på Brunkebergsbageriet i Stockholm är en av pionjärerna på surdegsbröd. Hon startade sitt bageri för snart tio år sedan efter att ha tröttnat på det uppskrivade tempot i IT-branschen.

I Stockholmsområdet har det kommit flera duktiga efterföljare och nu äntligen börjar det dyka upp surdegsbagerier också på landsbygden. Några goda exempel är Lyckans Stenugnsbageri nära Nordens Ark i Bohuslän, Olof Viktors i Glemminge på Österlen och Bakelit i Hullaryd mellan Aneby och Tranås.

Gemensamt är att de bakar bröd enligt tysk och fransk tradition, det vill säga bröd utan tillsatt jäst som istället får sin

jäskraft från surdeg. Resultatet är bröd med mycket smak och riktigt lång hållbarhet. Ett surdegsbröd som förvaras i burk – helst av keramik – håller sig fräscht i mer än en vecka, kanske tio dagar.

Nu delar Helène Johansson med sig av sina bästa brödrecept i boken "Bröd från Brunkebergs bageri" (Bonnier Fakta). Så här skriver hon i bokens inledning:

– Jag anser att meningen med livet till stor del handlar om det vi stoppar i oss och hur vi stoppar i oss det. Jag tar mat, och det innefattar bröd, på blodigt allvar.

Nu delar Helène Johansson med sig av sina bästa brödrecept i boken "Bröd från Brunkebergs bageri" (Bonnier Fakta). Så här skriver hon i bokens inledning: – Jag anser att meningen med livet till stor del handlar om det vi stoppar i oss och hur vi stoppar i oss det. Jag tar mat, och det innefattar bröd, på blodigt allvar. Därför är äkta smör, fet mjölk och riktiga sockerprodukter självklara ingredienser för mig. Med några få undantag kommer aldrig fabriksstillagat eller halvfabrikerat in i mitt hem eller mitt bageri.



PROVA ATT GÖRA DIN EGEN SURDEG

* Det är faktiskt ganska enkelt att göra en egen surdeg. En bra surdegsgrund kan göras av rågmjöl, rivet äpple och vatten som får utvecklas i varm rumstemperatur (till exempel ovanför kylskåpet) några dagar. I boken om Brunkebergsbageriet finns recept på såväl rågsurdeg som vetesurdeg.

På bloggen Pain de Martin finns flera recept på hur du startar en surdegsgrund och även recept på surdegsbröd. Bloggaren **Martin Johansson** kommer också ut med en receptbok fylld med surdegsbröd denna höst.

<http://paindemartin.blogspot.com/>

”Kungarnas vin! Vinets kung!” Så lär den franske kungen **Ludvig XIV** ha utbrustit när han i början av 1700-talet fick provsmaka några flaskor tokajer han fått i gåva. Få viner har en så lång och spännande historia som de från Tokaji. Château Dereszla förenar den gamla vinkulturen med modern teknik och resultatet blir viner i världsklass.

Stora pengar har krävts för att återupprätta Tokajis rykte efter den katastrofala bottenivå vinerna hade under åren 1945–1989. Då slogs ungersk vinnäringsspillror av den sovjetstyrda planekonomin.

Kanske var det ”Solkungens” kärke till de gulskimrande vinerna som gjorde att franska investerare ville satsa i Tokaji i Ungerns nordvästra hörn. För det är tack vare franska intressen vinregionen har fått sin renässans.

År 2000 köpte vinkoncernen Edonia i Bordeaux den slitna vingården Bodrog Várhegy av ett ungerskfranskt konsortium som hade tagit över i början av 1990-talet. Gården, med anor från 1400-talet, räknas som en av Tokajis stora skatter.

Bodrog Várhegy döptes om till Château Dereszla efter vingårdens mest framgångsrika vin. *László Kalocsai* blev platschef och ansvarig för den omfattande upprustningen.

Nya vinrankor på 60 hektar

Det första de nya ägarna gjorde var att plantera nya vinrankor i de 60 hektar stora vinodlingarna som ligger i sexton olika områden i Tokaji. Fördelen med att ha odlingarna utspridda är tillgången till olika terroir, vilket ger druvorna och därmed vinerna olika och distinkta smaker.

Druvorna räcker dock inte till och Château Dereszla köper även av andra odlare:

– Det finns fler än 4.000 små familjevingårdar i Tokaji som inte gör vin själva mer än till husbehov, så vi köper en stor del av skörden av dem. Framför allt de botrytisangripna druvorna till Aszúvinerna kommer från dessa odlare. På det sättet kan vi försäkra oss om bra kvalitet

varje år, även år när skörden inte blir så stor, säger *László Kalocsai*.

Efter nyplanteringarna inleddes också ett omfattande renoveringsarbete i vineriet. Det var inte klart förrän 2007, då Ungerns jordbruksminister invigde den nya anläggningen under pompa och ståt.

Château Dereszlas källare, som tillsammans med regionen finns med på UNESCO:s världsarvslista, bestod från början av fem källare med koppling till Ungerns nationalhjärtar, familjen *Rákóczi*. Källarna slogs ihop till en enda stor och används i dag till att lagra gårdens viner.

Rákóczi sägs även ha spelat en stor roll i tillkomsten av de ädelrötade vinerna. Familjen köpte slottet i Tokaj 1647 och tre år senare lär förvaltaren ha stoppat skörden under förevändningen att ett turkiskt anfall var nära. När skörden sedan kom igång hade druvorna angripits av ädelröta, *Botrytis cinerea*, och när det färdiga vinet provades upptäckte man att det hade förvandlats till den ljuvligaste av nektar.

Château Dereszlas produktion ligger i dag på cirka 450.000 buteljer årligen och *László Kalocsai* tror inte att vineriet kommer att producera mer än maximalt 500.000 buteljer om året i framtiden. Det låter blygsamt med tanke på att investeringen ligger på cirka 10 miljoner

Euro. Men kvaliteten är mycket viktig och då går det inte att öka produktionen mer.

Hur ser då framtiden ut?

Marknaden för söta viner ökar inte längre och allt fler Tokaji-producenter har börjat satsa på torra viner. Det gör även Château Dereszla som med sin Tokaji Dry har skördat framgångar främst på restaurangsidan. Detta är en trend som många tror kan ge betydande tillskott till området. Grannen Österrike har nått stora framgångar med torra viner framställda av druvan Grüner Veltliner.

Men framför allt satsar Tokajis vinmakare på att hålla hög och jämn kvalitet på de söta Aszúvinerna. Efter järnridåns fall tillkom många nya aktörer och resultatet blev spretigt – vinerna kunde ibland inte kännas igen som typiska tokajer.

Gått tillbaka till ursprunget

Nu har det lugnat ner sig betydligt och genom organisationen Tokaj Renaissance, som består av de tjugo ledande producenterna, har regionen hittat ett forum för att ena sig kring en hög och konsekvent nivå och samtidigt gemensamt marknadsföra vinerna runt om i världen.

– För 150 till 200 år sedan så såldes våra viner betydligt tidigare än vad som sedan blev fallet. Nu har vi gått tillbaka till ursprunget, berättar *László Kalocsai*.

– De lagras tre år, varav två år på fat, istället för åtta till tio år som var tradition tidigare. Det var då man fick den där obehagliga oxiderade tonen. I dag är vi också noga med att fylla upp faten löpande vilket ger vinerna renare och friskare smak.

I dag finns två viner på Systembolaget: **Château Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2004** (Nr 2901-02, pris 149 kr) och **Château Dereszla Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2000** (Nr 73286-02, pris 309 kr i beställningssortimentet). Det sistnämnda finns även på Vinmonopolet i Norge.

– Vi har samarbetat med Granqvist Vinagentur i många år och försäljningen tuffar på, säger *László Kalocsai*. Framöver hoppas vi kunna presentera våra nya viner även för de svenska vinvännerna.

TEXT CLAES LÖFGREN/FOTO EDONIA



Dereszla

Rara viner från Ungerns söta hörn



László Kalocsai är chef för Château Dereszla. Längst ned vacker vy över vinodlingarna i byn Henye.



TOKAJI FÖRST MED KLASSNING AV VINGÅRDAR

* Tokaj är namnet på huvudorten i regionen Tokaj-Hegyalja. Vin som kommer från byn Tokaj får heta så medan vin som kommer från andra byar i distriktet kallas för Tokaji, där "i" markerar "från distriktet".

Traditionellt används druvorna Furmint, Hárslevelü och också Muscat. Sedan 2004 är även den nästan försvunna druvsorten Kövérszölö tillåten.

Tokaji var först i världen med att redan i mitten av 1700-talet klassificera vingårdar och viner.

Totalt finns det 5.800 hektar vinodlingar i 28 byar. Jorden, som mest består av vulkanisk lera, är mager och förekomsten av vulkaniska slaggprodukter ger vinerna hög mineralhalt.

Floderna Tisza och Bodrog i kombination med klimatet skapar förutsättningarna för de morgondimmar som på hösten skapar perfekt grund för ädelrötan.

De botrytisangripna druvorna handplockas druva för druva. Förr lades de i speciella behållare som rymde 25 kilo druvor. De kallades puttonyos och kom att bli ett mått på vinets sötma. Druvorna fick stå i behållarna under tiden skörden pågick och den druvmust som rann ut ur dem kallades för Eszencia, en sirapsliknande vätska med sockerhalt på uppåt 700 gram per liter.

Musten användes för inblandning i befintliga Tokaj Aszúviner eller sparades separat.

Huvuddelen av botrytisdruvorna pressades försiktigt och blandades sedan med torrt eller halvtorrt vanligt vin i så kallade gonci, fat som rymmer 136 liter. Blandningen fick jäsa mellan 12 och 60 timmar för att sedan filtreras genom säckväv. Musten hölls i vinet som sedan fick jäsa vidare.

Detta kallas Aszúvin och antalet puttonyos som använts – mellan tre och sex stycken – visar sötman.

Aszú Eszencia benämndes 7 puttonyos och kunde ha en sockerhalt upp till 230 gram per liter. Vinet lagrades länge på ekfat och kunde få en lätt oxiderad ton om inte faten fylldes regelbundet. Efter buteljering lagrades vinet vidare i de nästan oändliga källarna.

Numera används ståltankar, nya ekfat och modern hygien, men principen är densamma som förr.

Mästaren i källaren

Bruno Klüpfel är källarmästare på Winzerverein Deidesheim i Pfalz i sydvästra Tyskland. Sedan tolv år tillbaka är han ansvarig för några av de mest sålda tyska vinerna i Sverige.

Vinfo fick en pratstund med Bruno Klüpfel i slutet av sommaren och då var han nöjd med hur vinåret 2009 hittills varit:

– Vi har fått en del regn men inte så mycket som på andra håll. På det hela taget ser det bra ut, säger han. Nu gäller det att vi inte råkar ut för hagel eller andra väderövertäckningar innan vi börjar plocka Müller-Thurgau-druvorna i slutet av september.

De många delägarna gör ett kooperativ speciellt, Winzerverien Deidesheim har ju 440 stycken. Tycker medlemmarna att de som ägare ska bestämma?

– Nej, här är det jag som bestämmer. Vi har regelbundna möten där vi diskuterar hur arbetet skall läggas upp och minst två gånger om året får medlemmarna gå på vidareutbildningar som vi ordnar i samarbete med DLR, vinskolan i Neustadt. Dagarna innan skörden är vi dagligen i vingården och tittar på utvecklingen och bestämmer vilka områden som ska plockas först.

– När druvorna kommer in till presshuset i Deidesheim är det bara kvaliteten som räknas. Håller druvorna inte måttet blir det Tafelwein (enkelt bordsvin), har de angripits av mögel eller till och med börjat oxidera så kan vi säga nej till att ta emot dem och då har den odlarfamiljen arbetat förgäves i ett år. År 2000 och 2006 hade vi en del problem och sådana situationer måste vi undvika genom ett bra samarbete med våra medlemmar.

Bygger ny vinifieringsanläggning till 2010

Vi i Sverige som följt vinerna sedan många år märker tydligt alla kvalitetshöjningar, hur har ni gjort? Är det stora tekniska förändringar i källaren?

– Det stora lyftet kom år 2000 då vi installerade två nya vinpressar och förbättrade kylanläggningen. Sedan har vi gjort stegvisa förbättringar, bland annat en ny flasktapningslinje och till skörden 2010 bygger vi en ny vinifieringsanläggning som gör att behandlingen av druvor och must blir ännu mer skonsam.

Hur ser en normal arbetsdag ut?

– Det finns inga normala arbetsdagar, de ser olika ut beroende på säsong, men i stort så börjar min arbetsdag klockan sju på morgonen. Är det höst eller tidig vinter provar jag vinerna som ligger på jäsning och följer deras utveckling. Under våren bestämmer jag olika blandningar och när vinerna är klara för buteljering. Jag tillbringar en del tid i labbet där vi gör kemiska analyser av alla viner och sedan rör jag mig runt i anläggningen för att se att allt fungerar.

– Hälften av min tid ägnar jag åt skrivbordsarbete. Allt som sker i vineriet skall dokumenteras, säger Bruno Klüpfel. Sedan



Källarmästare Bruno Klüpfel är ansvarig för viner som Deidesheimer Herrgottsacker (Nr 5042) och storsäljaren FM Riesling (Nr 5844).

2007 är vi certifierade enligt International Food Standard (IFS), vilket ställer stora krav på god dokumentation.

– Sommartid är det lugnare men det pågår reparationer och underhåll lite varstans i anläggningen.

Spännande studieresa till Sydafrika

Blir det många spännande resor?

– Inte så många, mest inom Tyskland. Jag kommer från Franken och har arbetat i både Baden, Saar och Rheingau och har ganska bra koll på vad kollegorna där har för sig. Roligast var en resa till Sydafrika för ett tag sedan, då en grupp vinfolk från Pfalz åkte runt i två veckor bland vingårdarna där. Det var mycket utvecklande.

Till sist, vad har källarmästaren själv i glaset?

– Det varierar med lust och humör. Jag tycker bäst om vita viner och de behöver inte alltid vara torra. Riesling är favorit men visst slinker det ner ett och annat glas rött också. Gärna gjort på Cabernet Sauvignon eller Spätburgunder (Pinot Noir) Framför allt dricker jag helst mina egna viner, då vet jag att jag mår prima dagen efter!

TEXT CLAES LÖFGREN/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

FRUKTIGT RÖTT FRÅN ARAGONIEN

* **Ramiro Garnacha 2007** (Nr 6260, pris 75 kr) är ett prisvärt rött vin från Spanien som du hittar i alla de omkring 420 Systembutikerna landet runt. Det har stor fruktig doft med inslag av röda bär och vanilj. Smaken är angenämt rund och fruktig med lite lätta smörtoner. Du serverar vinet med fördel till höstens köttretter, pasta och välagrade hårdostar.

Ramiro Garnacha, vars etikett pryds av en guldglänsande iberisk ryttare från bronsåldern, levereras av Grandes Vinos y Viñedos i Cariñena i landskapet Aragonien. Vineriet är regionens största vinföretag. Det grundades 2007 av fem kooperativ i Cariñenaområdet som såg stora möjligheter i att slå ihop sin produktion, lagring och försäljning. Tillsammans har kooperativen 700 medlemmar som brukar cirka 5.000 hektar vinodlingsmark.



PRISVÄRD SKOTSK PRINS

* **Scottish Prince 12** är en prisvärd blandwhisky med stor andel maltwhisky. Du hittar den i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 40479, pris endast 289 kronor.

"Skotska prinsen" har typiskt gyllenbrun färg, mild och balanserad doft med liten nöthet samt viss rökighet kombinerad med en aning ekfat. Smaken är rik med maltkaraktär och inslag av choklad. Avnjut den som apéritif eller digestif. Passar även bra till en god kopp kaffe eller en bit mörk choklad med kakaohalt på omkring 60-70 procent.

Whiskyn tillverkas av Forbes Ross & Co Ltd, ett dotterbolag till välrenommerade Speyside Distillers i Glasgow.

För Granqvists övriga whisky-sorter i ordinarie sortiment och beställningssortiment, se den inhäftade sortimentsfoldern.



4 tips

HELA & HALVA FRÅN MOSEL

* Vinerna från Moseldalen är kära favoriter för svenska vinvänner. Och nästan alltid är de framställda av Rieslingdruvor. **No1 Edition** från Weinkellerei S:t Michel var en av sommarens nyheter på Systemet. Det är ett halvtorr Rieslingvin som säljs i både hel- och halvflaskor.

No1 Edition bjuder på frisk doft med inslag av citrusfrukter, aprikos och gröna äpplen. Smaken är fruktig och balansen mellan syra och sötna är väl avvägd. Vinet passar perfekt att dricka som sällskapsvin och till asiatiska, kryddstarka rätter samt sushi, sallader och skaldjur.

No1 Edition kostar 80 kr i helflaska och 49 kr i halvflaska (Nr 6274-01 och -02). Du hittar vinet i de flesta Systembutiker landet runt.



HANDSORTERADE DRUVOR

* Hos Mas Amiel i Maury i södra Frankrike hamnar inga skämda druvor i vinpressen. De handplockade Grenachedruvorna som används till deras främsta viner sorteras för hand – druvor för druva! Hur vinet smakar får vi i vissa fall vänta länge på. Ett exempel är **Mas Amiel Cuvée Spéciale 10 ans d'Âge** som lagras i tio år. Strax efter pressningen tillsätts alkohol och sedan får vinet vila utomhus i stora flaskor i ett år och därefter nio år i 350-litets ekfat. Resultatet är ett smakrikt halvsött rött vin med tydliga toner av rostat kaffe, körsbär, kakao och lakrits. Det är perfekt till choklad i alla former.

Det tioåriga vinet finns i Systemets beställningssortiment. Nr 87871, pris 285 kronor.





Prova vin med **Marco Bonfante**

Stockholm
Örebro
Växjö
Göteborg
14–17 okt

I höst får du chansen att träffa **Marco Bonfante**, den ambitiöse vinmakaren från Piemonte i Italien. Han håller provningar på VinContoret i Stockholm, Örebro, Växjö och Göteborg i oktober.

Provningen i Stockholm äger rum den 14 oktober, Örebro den 15 oktober och Växjö den 16 oktober. Marco Bonfante avslutar i Göteborg den 17 oktober. Detaljerad information om tider och priser hittar du på respektive ords egen sida under www.vincontoret.se. Telefonnummer hittar du på sidan 23.

Marco Bonfante driver familjevineriet tillsammans med sin syster **Micaela**. De representerar en ny generation italienska vinmakare och skapar viner med egen stil – en kombination av gamla traditioner och nytänkande. Produktionen är småskalig och utöver syskonparet finns bara en anställd medarbetare. De egna vinodlingarna omfattar endast nio hektar i området runt den lilla orten Nizza Monferrato.

Axplock från VinContorets evenemang landet runt

Här är några smakprov på vårt utbud runt om i Sverige. För komplett kalendarium och utförlig info, se www.vincontoret.se och välj ort i rullistan uppe till höger.

BORÅS

Naturresa i Arns fotspår

Lördag 19 september kl 8.30–20.00

Heldagstur med Buss i Arns fotspår. Vi besöker Gäsene Mejeri, Gudhems kloster-ruin, Falbygdens Ost, Kungslena kyrka och den gamla tändsticksfabriken i Tidaholm som i dag är VinContorets huvudkontor. Här blir det lunch och rundvandring. Som avslutning besöker vi Eriksbergs kyrka från 1100-talet. Dagens guider är Lilian Nilsson och prästen Jörgen Röllgårdh. **Pris: 895 kr/per person.**

UPPSALA

Vinprovning: Smakkombinationer

Lördag 26 september

Du kommer att få prova fyra olika viner, två röda och två vita. Till varje vin serveras två små rätter så du får känna nyansskillnaderna mellan vinet och de olika smakerna i maten. **Pris inklusive del i dubbelrum och frukost: 1.500 kr/person.** Plats: Älvkarleby Turist- och Konferenshotell.

Vinprovning: Frankrike

Lördag 31 oktober

Kvällen börjar med ett glas mousserande vin och en kort information om vinets historia och tillverkning samt en genomgång av Frankrikes olika vindistrikt. Du kommer

att få prova fyra olika viner från Frankrike, två röda och två vita. Efter provningen serveras en specialkomponerad tre-rätters meny från Frankrike. **Pris inklusive del i dubbelrum och frukost: 1.500 kr/person.** Plats: Älvkarleby Turist- och Konferenshotell.

JÖNKÖPING

Chokladprovning & Afternoon Tea

Onsdag 14 oktober klockan 17.30

Provningen avslutas med Afternoon Tea med underhållning i Engelska villan i Ryfors vid Mullsjö. Vid flygeln: Lotta Bengtsson. **Pris: 340 kr/person.**

Ölprovning med tapas

Lördag 17 oktober klockan 17.00

Njut av god öl och tapas i Sveriges äldsta privata biograf i Engelska villan i Ryfors vid Mullsjö. Vi provar fem olika öl tillsammans med tapas. **Pris: 380 kr/person.**

VÄXJÖ

Vin och chokladresa till Öland

Lördag 19 september

Lördagen den 19 september anordnar Svenska Vinresor och VinContoret Växjö en vin- och chokladresa till Öland. Det blir en resa i smakernas och upplevelsens tecken. Redan på bussen till Öland kommer resledare Annica Hägg-Johansson prata om choklad, dess historia och vi får prova ett par utvalda sorter. Första stoppet på resan blir Paradisverkstaden som är ett keramiskt centrum. Där kan vi njuta av

all keramik som Eva och Olof Paradis skapat. Det blir även besök hos Wannboroga Lamm- & vingård, där vi får en guidad visning av vingård och vineri och naturligtvis blir det vinprovning av gårdens viner. Dagen avslutas med en middag av gårdens egna produkter innan hemfärd. Avresa från Växjö. **Pris: 1.595 kr/person.**

ÖREBRO

Vin & Musik i Svampen

Onsdag 11 november klockan 19.00

Smaka fyra viner och para ihop dem med lämpliga musikstycken. Sök gemensamma egenskaper hos vinerna och musiken, som framförs av Roger och Elain Olsson. Roger spelar fiol och Elain är pianist och piano-lärare. Efter musiken blir det buffé med musikaliskt tema. **Pris: 450 kr/person.**

GÖTEBORG

Glasprovning i november

Se hemsidan för dag och tid

Du har säkert provat vin förut, men har du provat glas? Denna kväll i november njuter vi av två vita viner och två röda viner. Ett ungt och ett moget av varje. För att höja upplevelsen maximalt testar vi dessa viner i glas ur serien Difference från Orrefors, designade av Erika Lagerbielke. Missa inte tillfället att få prova exklusiva viner i exklusiva glas. Efter provningen finns det även möjlighet att köpa glasen till specialpris. Plats: Kvånum-Kök, Packhuskajen. **Pris: 400 kr/person.**

Våra RESOR 2010



Vinmakare Gianni Voerzio och reseledare Piero Hamrin.

Följ med VinContoret 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 gourmetresor till Frankrike och Italien i korthet. Detaljerat program finns på www.vincontoret.se.

VinContoret tillämpar naturligtvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

Möt våren i Champagne! 19–23 maj 2010

När vinstockarna står i sin mest ljuva grönska besöker vi regionen Champagne under ledning av **My Nilsson**. Hon är sedan många år bosatt i Frankrike med stor kännedom om fransk mat och vin. Vi flyger från Göteborg/Stockholm till Paris där buss tar oss till vårt bekväma hotell i närheten av Reims, Champagnes centralort.

Det blir besök på såväl stora som riktigt små champagnehus. Agrapart i Avize, Vesselle i Bouzy och Ellnér i Epernay är några av dem. Att champagne är en dryck som kan njutas till många slags rätter, upptäcker vi bland annat på en diner vinicole i Epernay. Och vad sägs om en champagne-picknick med magnifik blick över vinfälten i Montagne de Reims.

VinContoret och champagnehusen har tillsammans valt ut genuina och bra restauranger som vi besöker.

Pris per person i dubbelrum: 16 495 kr inklusive moms. Samtliga måltider med dryck ingår i priset. **500 kr rabatt om du bokar senast 31 december 2009**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

Gourmetresa till Barolons hemland 22–26 sept. 2010

Följ med på en fantastisk resa till norra Italiens främsta gastronomiska område. Reseledare är **Piero Hamrin**, fotbollsspelarson och bosatt i Italien. Han arbetar med mat, vin och upplevelser sedan flera år. Flyg från Göteborg/Stockholm till Milano eller Turin. Vi bor på ett mycket bekvämt hotell utanför Alba.

Det blir besök hos välrenommerade vinproducenter som Gianni Voerzio, Ca' Rome, Marco Bonfante och Cascina val del Prete. Vi besöker unika restauranger som vi tillsammans med våra vinproducenter i området valt ut. Vad sägs om en lunch på den bästa restaurangen i La Morra med utblick över vinodlingarna i Barolo? Lokala matproducenter och en tryffelexkursion väntar oss också.

Pris per person i dubbelrum: 15 995 kr inklusive moms. Samtliga måltider med dryck ingår i priset. **500 kr rabatt om du bokar senast 31 december 2009**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

VinContoret special- designar 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.

Så här tycker några tidigare resenärer:

"Mycket intressant och lärorikt".

"En oförglömlig kväll med **Marco Bonfante** och hans viner till middagen i Calamandrana".

"Jag åker gärna på någon mer resa som ni arrangerar framöver".

"Har lärt mig mycket om Champagne. Kul och genomtänkt med variation på Champagnehus."

"ALLT har varit fantastiskt bra och en helt oförglömlig resa. Hoppas på fler".

"Vi har känt oss mycket privilegierade som fått besöka dessa små producenter i Piemonte".

"Vi har fått se och smaka på mycket under några intensiva dagar".

VinContoret Tidaholm Höst/vinter 09/10

För anmälan och information, ring 0502-25 00 00 eller skriv till tidaholm@vincontoret.se.
VinContorets kalendarium uppdateras kontinuerligt, se www.vincontoret.se.

Med reservation för eventuella ändringar. Avbokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris.

Ev. specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) måste meddelas vid bokning.

Whiskyprovning med Quiz

Fredag 11 september (start kl 18.30)

Vi provar whisky och svarar på kluriga frågor om ämnet samtidigt! Kanske en utmaning för kompisgänget? Provning av fem sorters whisky och frågesport med tilltuggsbuffé. **Pris 549 kr per person.**

På resa i vinets Europa

Lördag 26 september (start kl 16)

Häng med på en underbar resa i Europa. Du får smaka goda röda viner medan dina kunskaper sätts på prov. Upplägget är ungefär som i det populära TV-programmet med järnvägsanknytning. Vi startar resan och utmaningen är att komma på vart vi är på väg. Lagvis sätts kunskaper på prov och lagandan är viktigt då man tillsammans ska svara på frågor om vårt resmål. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

Gourmetkväll:

Portugal – inte bara Portvin!

Lördag 10 oktober (start kl 16)

Portugals vintradition sträcker sig kanske så långt tillbaka som till 2000-talet före Kristus. När romarna erövrade området kunde de därför börja exportera vin till den törstiga centralmakten. Landets mat har påverkats av dess koloniala äventyr som förde hit kryddor som peppar, curry, saffran, kanel och ingefära – som också används i dagens portugisiska matlagning. Provning av fyra viner, trerätters middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Tema: Toscana

Fredag 16 oktober (start kl 18.30)

Det toscanska köket är känt över hela världen, precis som regionens underbara viner! Vi provar fyra viner från Toscana och

äter sedan en härlig buffé med inspiration från området. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

Vinprovning med Quiz

Fredag 23 oktober (start kl 18.30)

Vi provar vin och svarar på kluriga frågor om ämnet samtidigt! Kanske en passande utmaning för kompisgänget? Provning av fyra viner och frågesport med tilltuggsbuffé. **Pris 549 kr per person.**

Gourmetkväll: Vilt & Vin

Lördag 24 oktober (start kl 16)

Favorit i repris! Hösten är här igen och skogen lockar med många delikatesser. VinContoret bjuder in till en gourmetkväll baserad på skogens skafferier – 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.**



En ryslig kväll på VinContoret!

Lördag 31 oktober (start kl 16)

Vi firar Halloween på VinContoret, eller egentligen All Hallows Even som betyder alla helgons afton. Traditionen att fira Halloween kom till USA med irländska invandrare på 1840-talet. För att få en ytterligare dimension i vinprovningen och koppla den lite till kvällens tema provar vi viner från USA med olika färger på ljuset! Vi går en spöklik rundvandring i huset och avnjuter sedan en härlig buffé! Provning av fyra viner i vårt nya annex med färgat ljus, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

Vernissage: Karl-Åke Nyström och Margareta W Nyström

Fredag 6 nov (kl 17–20), fri entré

Kombinera konst med after work på VinContoret! Något lätt att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen. Läs mer om konstnärerna på sidan 17!

Gourmetkväll: Hola España!

Lördag 7 november (start kl 16)

Vin har förmodligen odlats på iberiska halvön sedan 3000-talet före Kristus. I Jerez planterades de första druvorna av Fenicierna omkring år 1000 f. Kr. Spanien är i dag världens tredje största vinproducent och har världens största vinodlingsareal. Spanien är också ett enormt populärt resmål för oss i Sverige och har så varit under många år. Följ med på en resa i detta lands många smaker! Provning av fyra viner, trerätters middag inkl. tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Whiskys Värstingar!

Lördag 14 november (start kl 16)

Vi provar Cask Strength från Skottland. Efter provningen avnjuter vi en härlig buffé och ett glas gott vin i glada vänners sällskap. Provning av fem whisky, buffé inklusive ett glas vin eller en öl och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

Vin & chokladprovning

Lördag 14 november (start kl 16)

Eftersom många har med sig chaufförer på whiskyprovningar erbjuder vi samtidigt en vin- och chokladprovning. Du kan välja om du vill prova både vin och choklad eller enbart choklad! Kanske något för partnern som inte är så förtjust i whisky? Provning av fyra viner och sju sorters kvalitetschoklad, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris vin och choklad: 725 kr per person. Pris enbart choklad: 549 kr per person.**

Röda avgångar i vinets Europa

Fredag 20 november (start kl 18.30)

Välkommen till en underbar resa genom Europa! Du får smaka goda röda viner medan dina kunskaper sätts på prov. Upplägget är ungefär som i det populära TV-programmet med järnvägsanknytning. Vi startar resan och utmaningen är att komma på vart vi är på väg. Lagvis sätts kunskaper på prov och lagandan är viktigt då man tillsammans ska svara på frågor om vårt resmål. En utmaning för kompisgänget?! Provning av fyra viner och frågesport med tilltuggsbuffé. **Pris 549 kr per person.**

Sicilien – Medelhavets pärla!

Lördag 21 november (start kl 16)

Om New York är USA:s "smältdegel" kan Sicilien tveklöst göra anspråk på att vara Medelhavets motsvarighet. Under historiens lopp har greker, araber, normander, romare och andra folkslag haft ön i sin ägo. Det märks tydligt i de mångfacetterade smaker som finns här. En annan parallell mellan New York och Sicilien är givetvis den beryktade maffian! Siciliens signum var länge det berömda Marsalavinet, men nu har intresset även spridit sig till öns härliga bordsviner och unika druvsorter! Häng med på en djupdykning i Siciliens smakspektra! Provning av fyra viner, buffé inkl. ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

Sopranos Night!

Lördag 23 januari (start kl 16)

Begreppet mafia är mycket gammalt och härstammar från södra Italien där det haft både positiva och negativa betydelser. Mafia får människor att associera särskilt till Sicilien och ökända Cosa Nostra samt till dess historia och utbredning i USA. God mat och goda viner är en viktig ingrediens i maffiafamiljers vardag och därför bjuder VinContoret in till en italiensk afton med maffiatouch! Provnings av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. Dessutom: Pris till dig som har snyggaste hatten!
Pris 795 kr per person.

VinContorets vårsalong

Fredag 29 januari (kl 17–20), fri entré

Kombinera konst med after work på VinContoret! Något lätt att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen.

Candlelight dinner på Alla Hjärtans Dag

Lördag 13 februari (start kl 16)

Vi firar Alla hjärtans dag! Bjud din älskade på en härlig kväll! Vi provar vin och choklad samt njuter av en härlig middag med passande viner. Provnings av fyra viner tillsammans med choklad, tre rätters middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe.
Pris 1.195 kr per person.

Årets julkapp!**Besök av travkusken och vinälskaren Stig H Johansson**

Lördag 27 februari

Denna kväll får vi besök av en av Sveriges främsta travkuskar; Stig H Johansson. Stig H, som förutom att vara en duktig hästkarl dessutom har ett brinnande vinintresse, delar med sig av sina travminnen samt står för valet av kvällens provningsviner. Utförlig information kring detta evenemang presenteras på hemsidan under hösten samt i nästa nummer av Vinfo.

ÖVERNATTA PÅ STADSHOTELLET

Deltar du i något av våra arrangemang i Tidaholm kan du med fördel övernattna på det anrika Stadshotellet. Det ligger ett par minuters promenadväg från VinContoret, som ombesörjer din bokning av övernattnings.

VinContoret erbjuder även speciella **Weekendpaket** i samarbete med Stadshotellet med ankomst lördag eftermiddag. **Pris för dubbelrum: 1.150 kr. Enkelrum 730 kr.** (Kostnad för VinContorets evenemang tillkommer, bokning måste anges separat vid anmälan). Kontakta oss på telefon 0502-25 00 00 för info och bokning.

Läs mer om detta i VinContorets webbkalendarium.

Höstens konstnärer: Karl-Åke och Margareta W Nyström

Karl-Åke Nyström och **Margareta W Nyström** gör tillsammans en utställning för VinContoret i Tidaholm. De är bosatta i Tidaholm och har varit verksamma konstnärer i åtskilliga år. Karl-Åke inledde i unga år sin konstnärliga verksamhet då han började som litograf-elev på Vulcans tändsticksfabrik i Tidaholm. 1958 startade han en av de första kollektiva verkstäderna för litografisk konst i Sverige. Margareta har många utställningar bakom sig och hennes bilder präglas av mycket färg och ljus. Bilderna är ofta kompositioner som bygger på minnen av resor och upplevelser, såväl inre som yttre landskap. Konstnärerna finns representerade i ett flertal landsting och kommuner samt hos Statens Konstråd. De har också många separat- och samlingsutställningar bakom sig.

Välkommen på vernissage fredag den 6 november klockan 17–20. Vi erbjuder välsmakande buffé och goda viner i samband med öppningen. Utställningen pågår till slutet av januari.

SNART DAGS IGEN: JUL PÅ VINCONTORET



Nu är det dags att börja planera för julen! Det blir traditionsenligt **Jul på VinContoret** i Tidaholm från och med torsdag den 26 november till och med lördag den 19 december. Utförlig information med kompletta menyer kommer att finnas på vår hemsida i början av oktober, www.vincontoret.se.

VINCONTORET BJUDER IN TILL VÅRSALONG

I vår kommer VinContoret att hålla vårsalong för konstnärer i och runt Skaraborg. Du som är intresserad är välkommen att skicka in ditt bidrag via e-post. Skriv några rader om dig själv och ditt konstnärskap samt bifoga en bild av det verk du önskar ställa ut hos oss. Eftersom vi har ett begränsat utrymme förbehåller sig VinContoret rätten att välja ut de bidrag som kommer att kunna visas på vårsalongen.

Ditt bidrag ska vara VinContoret tillhanda senast 1 december 2009. Varmt välkommen med Ditt bidrag! Adressera det till charlotta.granqvist@vincontoret.se.

Vi bjuder in till vernissage den 29 januari klockan 17–20. Vårsalongen pågår sedan till slutet av mars.



Pasta & Pizza

Glenn Strömbergs italienska favoriter

Elitfotbollsspelaren, TV-kommentatorn och göteborgaren **Glenn Strömberg** älskar det italienska köket. I höst kommer han med en kokbok fylld av de allra godaste pizzorna och pastarätterna. Han har tagit hjälp av en rad fotbollsvänner som bidrar med sina favoriter

från Italiens 20 regioner. **Mats Nordström**, kock på restaurang Wasa Allé i Göteborg och **Antonio Polzella** på La Ventola i Toscana, regerande världsmästare i pizzabakning, svarar för recepten. Här presenterar vi två smakprov. Buon Appetito!





LASAGNE AL PESTO FRÅN LIGURIEN

4 portioner

400 g lasagneplattor (färskas eller torra)
1 dl pesto genovese (pesto med saltorkade tomat, gör egen eller köp färdig)
300 g ricottaost
100 g haricots verts
1 msk smör
25 g pinjenötter
30 g riven parmesanost

BECHAMELSÅS

2 dl mjölk
1 msk smör
1 msk vetemjöl
salt och peppar
½ krm riven muskotnöt

SÅS: Koka upp mjölken i en kastrull. Smält smöret i en annan kastrull.

Vispa ner mjölet i det smälta smöret och tillsätt sedan den varma mjölken, lite i taget, och rör om. Låt puttra på svag värme några minuter. Smaksätt med salt, peppar och muskotnöt.

LASAGNE: Använder du torra lasagneplattor, koka upp vatten i en stor gryta, tillsätt lite salt och olivolja. Koka plattorna, några i taget, cirka 5 minuter och placera dem sedan på kökshanddukar.

Blanda ricottaosten med pesto. Koka haricots verts hastigt i lättsaltat vatten och klyv dem på mitten.

Smörj en ugnsfast form med lite olivolja och börja med lasagneplattor i botten, sedan ost- och pestoblandning, sedan bechamelsås och haricots verts. Fortsätt varva tills ingredienserna är slut. Avsluta med lasagneplatta överst.

Smält smöret i en kastrull och lägg i pinjenötterna. Skeda över smör och nötter och strö över parmesan. Baka cirka 25–30 minuter i 175 grader. Lägg aluminiumfolie över formen så nötterna inte bränns.

PIZZA STELLA FRÅN KAMPANIEN

1 pizza

Receptet förutsätter att du först har gjort en pizzadeg. Har du ett eget recept på pizzabotten använder du givetvis det, annars rekommenderar Vinfo bloggen <http://paindemartin.blogspot.com/>. Där det finns två recept på pizzadeg.

8 skivor stark salami i tunna strimlor
100 g ricottaost (helst av buffelmjöl)
1 aubergine, hackad
80 g mozzarella (helst av buffelmjöl)
60 g körsbärstomater, i klyftor
olivolja extra virgine
salt

färsk basilika

färsk eller torkad oregano

50 g hyvlad parmesan (bäst smakar det med originalet Parmigiano Reggiano)

Dra ut pizzadegen. Gör åtta små raka snitt på 2 cm för att skapa en stjärna. I de små mellanrummen som skapas lägger du en skiva salami och täcker sedan med ricottaost. Ta de yttre två delarna på de skurna delarna och tryck ihop dem till en spets. Gör detta med alla åtta spetsarna så det blir som på bilden till vänster.

Skär auberginen i små bitar och stek dem i lite olivolja. Lägg auberginebitarna i mitten av stjärnan och täck dem med mozzarella.

Grädda 10–15 minuter. Då pizzen är färdigbakad strör du över bitar av körsbärstomater som du blandat med olivolja, salt, basilika och oregano. Strö slutligen över hyvlad parmesan.

Glenn Strömberg rekommenderar att du använder ricottaost och mozzarella gjord på buffelmjöl från Kampanien. Om du inte hittar dessa varor i din vanliga livsmedelsbutik går det givetvis bra med komjölsvarianterna.

VINFO LOTTAR UT 5 EXEMPLAR AV BOKEN

* Vinfo lottar ut fem exemplar av Glenn Strömbergs bok "Mitt Italien", som ges ut av Norstedts Förlag. För att delta i utlotningen skickar du ett vykort eller ett e-postmeddelande till oss senast den 31 oktober 2009.

Postadressen är Vinfo, Västergötlands Handelshus, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Skriv "Mitt Italien" på kortet samt givetvis ditt eget namn och din postadress.

E-postadressen är vinfo@wghh.se. Skriv "Mitt Italien" i ämnesraden och ditt eget namn och postadress.

I Vinfos decembernummer presenterar vi vilka som hade turen att vinna var sitt exemplar. Lycka till!



2 VINER SOM PASSAR

Vi rekommenderar ett tyskt vitt vin och ett spanskt rött till pizzen och pastan. Du hittar vinerna i de flesta Systembutiker landet runt:

Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett Trocken 2008.

Vitt torrt från Franken som även passar perfekt till fisk och skaldjur. Nr 6762, pris 85 kronor.

Ramiro Garnacha 2007.

Medelfylligt rött från Aragonien som även passar till grillat och hårdostar. Nr 6260, pris 75 kronor.



Winkler Jesuitengarten Kabinett Trocken

Varunummer: 5823-01.

Vintyp: Vitt torrt, friskt och fruktigt.

Pris: 109 kronor. **Säljstart:** 1 oktober.

Land: Tyskland. **Årgång:** 2008.

Område: Rheingau.

Druva: Riesling.

Producent: Weingut Fritz Allendorf.

Passar till: ☞ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🕒 **Sötma** 🕒 **Fruktsyra** 🕒

* Gyllengul färg med gröna inslag, frisk och fruktig doft med inslag av persika och aprikos. Finstämd, ren smak med bra balans och fina fruktsyror. Passar utmärkt som apéritif samt till skaldjur, fisk, kyckling, sallader och ljust kött. Serveringstemperatur: 8–10 grader. Vinet smakar som bäst just nu, men kan utan problem sparas i upp till fem år.

Weingut Allendorf är en familjeägd vingård i Oestrich-Winkel vid Rhen. Viner från Allendorf har sålts i Sverige tidigare, men det var i slutet av 1990-talet. Vinererna är välkända för sin höga och jämna kvalitet. I föl utsåg facktidskriften Weinwelt ett av Allendorfs viner till årets bästa Rheingau-Riesling.

Ulrich Allendorf leder vingården sedan 1996 och kan blicka tillbaka på en riktigt lång familjehistoria: Redan år 1296 omnämns den förste Allendorf i Rheingau och hans grav finns i kyrkan i grannorten Kiedrich. Vintraditionen fick sin början år 1773 då en ättling till den medeltida anfadern gifte sig med en vinodlardotter.



Tierra Salvaje Chardonnay (Kosher)

Varunummer: 6275-01.

Vintyp: Vitt torrt, friskt och fruktigt.

Pris: 80 kronor. **Säljstart:** 1 oktober.

Land: Chile. **Årgång:** 2008.

Område: Centrala zonen, Curicódalen.

Druva: Chardonnay.

Producent: Bodegas Korta Bucarey.

Passar till: ☞ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🕒 **Sötma** 🕒 **Fruktsyra** 🕒

* Ljusgul färg med gröna inslag, stor doft med inslag av tropiska frukter och citrus. Lång och välbalanserad smak med stor fruktighet. Passar fint att avnjuta på egen hand samt till skaldjur, fisk och sallader. Serveringstemperatur: 10–12 grader. Vinet smakar som bäst just nu, men kan utan problem sparas i upp till fem år.

Tierra Salvaje Chardonnay produceras av Bodegas Korta Bucarey i vinregionen Curicó i mellersta Chile under överinseende av det israeliska företaget Welner Wines. Welners medarbetare kontrollerar att det uppfyller kraven som ställs på produkter som får betecknas Kosher. Koshergodkända livsmedel köps av rättrogna judar över hela världen.

Korta Bucareys vinodlingar ligger i Lontuédalen, 28 mil söder om Santiago och på cirka 600 meters höjd över havet. Den höga höjden utgör ett perfekt odlingsläge för druvor som ska användas till att framställa syrarika och fruktiga viner.

Curicó är Chiles näst största vinregion. Vinodlingarna omfattar 19.000 hektar.

PINOT GRIS FRÅN NYA ZEELAND

* Nu finns det ytterligare ett vin från Kahurangi Estate i Nya Zeeland i Systembolagets beställningssortiment. **Kahurangi Pinot Gris 2008** är ett torrt, friskt och fruktigt vin med doft av torkade päron, tropiska frukter och viol. Smaken är fruktig med fräsch syra och god balans. Vinet består till 95 procent av Pinot Gris samt 5 procent Gewurztraminer.

Du serverar det med fördel till fågel, pasta, stekt fisk, matiga sallader och vitmögelostar. Nr 73159, pris 135 kr.

Kahurangi Estate är ett av de ledande vine-rierna i Nya Zeeland. *Läs mer på sidorna 4–6.*



GOLDEN SHERRY PRISSÄNK

* Från och med den 1 oktober prissänks **Golden Sherry** (Nr 8165-01,) från 85 till 68 kronor på Systembolaget.

Golden Sherry har en angenäm doft av russin och torkade frukter, nötig smak med bränd ton och inslag av torkade frukter. Den passar utmärkt till efterrätter med choklad, choklادتårter och praliner med nöt- eller fruktsmak.

Koshervin från Chile nyhet i höst

* Den 1 oktober lanserar Granqvist Vinagentur något så ovanligt som ett Koshervin på Systembolaget: **Tierra Salvaje Chardonnay 2008** från Chile. Du som läser detta och är av judisk börd vet direkt vad det handlar om.

För övriga läsare: Ordet Kosher är hebreiska och betyder tillåtet eller godkänt. Vi citerar vinklubben.se, som i sin vinordlista skriver så här:

”Ett vin som är tillverkat och lagrat efter stränga religiösa regler för att kunna drickas av rätttroende judar. Vinet får inte innehålla kemiska tillsatser, gelatin, laktos, glycerin, kornprodukter eller jäst som inte kommer från druvorna. Dessutom ska hela tillverkningen utföras av rätttroende judar under överinseende av en rabbin. Koshervin framställs på många ställen i världen. Det vin som produceras i Israel ska följa vissa regler: Vinplantorna ska vara minst fyra år gamla. I bibliska områden ska marken ligga i träda vart sjunde år, och det får endast växa vinplantor där”.

Produktionen av Tierra Salvaje Chardonnay (Nr 6275, pris 80 kronor) övervakas av det israeliska företaget Welner Wines med säte på Golanhöjderna. Welner Wines samarbetar med många vinerier i olika länder och vindistrikt.

Det finns sedan tidigare några Kosherviner på Systembolaget, men efter en snabb sökning på ordet ”koshervin” på nätet kan vi konstatera att ytterligare viner är efterlängtade.

Värmande Colheita

* **Porto Krohn Colheita 1997** är ett i raden av riktigt fina viner från det anrika portvinshuset Wiese & Krohn. Det har fin doft med ton av nötter, russin och fikon. Smaken är söt, fyllig och druvig med koncentrerad frukt. Det passar perfekt att servera till nötter, frukt, bakverk, choklad i de flesta former, desserter samt ost. Nr 82187, pris 246 kronor i Systemets beställningssortiment.

Portvin framställs genom att vinets jäsningsprocess stoppas då vinspriten tillsätts den jäsande musten. De druvor som traditionellt används är Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Francesa och Touriga Nacional. En Colheita är en så kallad single harvested Tawny som får mogna på ekfat i minst sju år innan den får säljas. Hållbarheten är mycket bra.



RÄTTELSE AV RECEPT I FÖRRA NUMRET

* Dessvärre blev receptet på karamelliserad chilibanan på sidan 9 i förra numret av Vinfo inte helt komplett. Så här ska inledningen av tillagningen vara: **Smält 1-2 matskedar smör i en panna tillsammans med socker och citronsaft.**

Vi beklagar att det blev fel och hoppas att det inte ställt till problem för dig som tillagat desserten. Vi kollar recepten noga innan Vinfo trycks men ibland händer det att något blir fel ändå.

Liten skala blir god chokladtrend

Hösten är här och med den det nya chokladåret! När sommarvärmen sakta försvinner presenterar chokladmakarna – såväl stora som små – säsongens nyheter. Hösten är också högsäsong för chokladfestivaler på många orter landet runt.

Småskalighet är en trend som blivit allt tydligare i chokladbranschen. Industriella tillverkare får konkurrens av små, hantverksmässiga chokladfabriker. Gemensamt för dessa är att de satsar stort på kvalitet. De gör alla led i produktionen själva och har på så sätt full kontroll över att kakobönorna odlas och skördas på anständigt sätt. Jättar i branschen har fått kritik för att de inte bryr sig om de ofta dåliga förhållandena på många kakaoplantager.

En av de riktigt små tillverkarna är amerikanska Amano Chocolate. Företaget har på kort tid fått stor uppmärksamhet. Utmärkelser har regnat över dem och de har fått priser för nästan hela sitt sortiment. När Chokladakademiens provningspanel testade vårens chokladnyheter för tidskriften *Journal Chocolats* räkning blev Amano Cuyagua – gjord på kakao från Venezuela – överlägsen vinnare.

Amano, som säljs i välsorterade chokladbutiker, köper in den bästa kakaon i högsta kvalitetsklassen. Den utgör en försvinnande liten del, cirka fem procent av de fem procent som finkakao utgör av den totala världsmarknaden. Resultatet är ursprungsmärkt choklad med spännande vinösa toner och koncentrerad smak.

Chokladerna matchar vin och andra alkoholdrycker utmärkt. Prova Amano Madagaskar till halvtorr Riesling som **Kloster Eberbach Spätlese** (Nr 6257, pris 109 kr). Chokladen har en fruktigt fyllig smak med toner av vinbär, kryddor och örter.

Amano Cuyagua bjuder på elegant och nötig smak, vilken gifter sig perfekt med portvin (till exempel **Governador Reserva Tawny Port**, Nr 89040, pris 148 kr i beställningssortimentet).

Andra viner som passar utmärkt till mörk choklad är **Mas Amiel 10 år** (Nr 87871, pris 285 kr i beställningssortimentet) och **Commandaria S:t Nicholas** (Nr 8414, pris 99 kr, från den 1 oktober i beställningssortimentet med artikelnummer 77120, pris 115 kr).



Du som gillar whisky kan med fördel testa **Speyside Single Highland Malt 15 Years Old** (Nr 10478, pris 399 kr) till Amano Jembrana respektive Cuyagua. Jembranachokladen framställs på kakao från Bali i Indonesien och har smak av sandelträ, kryddor och honung.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN

Prova choklad på VinContoret

* Under hösten kan du prova choklad hos VinContoret i Tidaholm, Växjö och Jönköping. Utförlig information om tid och pris hittar du på sidorna 14 och 16.



Träffa oss på tre mässor i höst

* I höst har du chansen att träffa oss från Granqvist Vinagentur på mässor runt om i landet – och givetvis provsmaka ett urval av våra produkter!

Som vanligt är vi med på **Det Goda Köket** på Stockholmsmässan den 6–8 november. Det Goda Köket är Nordens största konsumentmässa inom mat och dryck. Cirka 25.000 personer brukar besöka de omkring 150 utställarnas monter för att provsmaka, handla delikatesser och titta på allehanda demonstrationer. Mer info på www.detgodakoket.se.

Men redan den 29 september medverkar vi på **Axevallatravets tjejkväll** med start klockan 17.00. Läs mer på www.axevalla.se.

Den 24 oktober finns vi också på **ProWines** mässa på Hotel Park Avenue i Göteborg. Den har öppet klockan 12–18. Detaljerad information på www.prowine.se/gbg.htm

Champagne i halvflaska

* Du vet väl om att **Champagne de Pompadour Brut** från Champagnehuset Ellner också finns i flaskor om 375 ml? De mindre flaskorna har blivit mycket efterfrågade och är utmärkta för dig som till exempel bara vill dricka något enstaka glas till middagen. En liten flaska är lagom att dela på två personer.

Champagnen finns också i stor flaska. Nr 7395-01 och 02. Priset är 219 respektive 135 kronor.

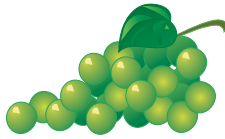




Wästergöthlands Handelshus AB

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

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 rullistan 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 036-330 03 51



KALMAR
Anders Lareke
Tel 0708-33 39 45



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



MALMÖ
Gert-Ove Sigurdhsson
Tel 0733-16 96 70



STOCKHOLM
Johnny Danielsson
Tel 0708-77 42 30



STOCKHOLM
Cecilia Nilsson
Tel 08-659 95 23



TIDAHOLM
Camilla Sagner
Tel 0502-25 00 00



UPPSALA
Tommy Lennartsson
Tel 070-338 22 05



VÄXJÖ
Annica Hägg-Johansson
Tel 0705-89 79 71



ÖRNSKÖLDSVIK
Mats Jonsson
Tel 0660-21 15 60



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45



Smak av sol

* Finns det någon frukt som påminner mer om solen än citronen? Så här i början av hösten vill vi gärna minnas sommarens sol så länge som möjligt. Kanske kan ett litet glas citronlikör från Amalfikusten i sydvästra Italien hålla sommarkänslan vid liv ett tag till!

Liquore al Limone är en av höstens nyheter från Granqvist Vinagentur i Systembolagets beställningssortiment.

Den tillverkas av *Sfusato Amalfitano*, en stor och inte så syrlig citron som bara växer utmed Amalfikusten i regionen Kampanien. Det är bara skalen som används, vilket förutsätter en mycket omsorgsfull skötsel av de mognande frukterna. Det är ett hårt arbete att skydda citronerna från kyla, hetta och olika angrepp – bekämpningsmedel är förbjudna. Efter plockningen, som sker tidigt på morgonen när frukterna är daggvåta, skalas de för hand en och en. Skalen läggs i alkohol, senare tillsätts vatten och socker – ingenting mer.

Likören ska helst drickas iskall efter en god måltid, men den passar även bra som drinkingrediens och smaksättare i te, desserter och fruktsallader.

Liquore al Limone, som tillverkas av Giardini di Ravello, säljs i 700 ml-flaska, pris 249 kronor. Nr 86110-01.

Ge kunderna delikatesser i julklapp

* Nu är det hög tid för dig som är företagare att börja planera årets julgåvor till personal, kunder och samarbetspartners.

VinContoret är återförsäljare av ost och juldelikatesser från Falbygdens Ost – en garanterat uppskattad julgåva!

Kontakta ditt närmaste VinContor för mer information. Kontaktppgifter till respektive VinContor hittar du på sidan 23.



FOTO: MIKAEL LJUNGSTRÖM



LAGOM ÄR BÄST

* Efter en skön sommar med blandat väder är det dags att skönja höstens klara luft och sprakande färger. Jag hoppas att du hunnit vandra i fagra svampmarker och kanske även betat ett och annat kräftfiskeredskap. Visst är det fantastiskt att glida ut på en stilla å, höra den svaga vinden som rör om i vassen och samtidigt sänka kräftburen i vattnet. När den rödgula månen glidit upp på den stjärnbestrodda himlapällen är det dags att lyfta upp fångstredskapen. Vilken lycka det är när man känner mjärdens tyngd, hör rasslet från kräftorna och med hjälp av ficklampan tittar in i dess innandöme. Kan en kväll skänka bättre avkoppling? Samma känsla har förmodligen de gäster som deltar i kräftfisket hos VinContoret i Tidaholm.

För vinbönderna ute i Europa fortsätter det mödosamma arbetet med vinskörd och vinifiering. Regn och hagel har på vissa ställen ställt till stora bekymmer. Ett av ”våra” Bordeauxslott fick 95 procent av skörden förstörd av hagel precis innan årets stora Vinexpomässa i juni.

Mässan arrangeras vartannat år i staden Bordeauxs mässområde och producenter från hela världen, inköpare, importörer, journalister, ja alla som har någon anknytning till alkoholhaltiga drycker strömmar till och hotellrum, taxibilar och restauranger fylls helt.

Detta är ett av de sätt importörer arbetar på. Gamla kontakter ska underhållas och nya knyts. Förhoppningsvis blir det något som kan skänka våra kunder en upplevelse. Kanske tillsammans med en god svensk kräfta, en välhängd bit kött från någon av skogens konungar eller någon trevlig maträtt tillagad på närproducerade grön- eller rotsaker.

Vad du än väljer hoppas jag att det ska förgylla din höst och glöm nu inte mitt motto – lagom är alltid bäst!

LENNART GRANQVIST
VD, Wästergötlands Handelshus AB