

VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER * NR 48 * VÅREN 2010

Asiatisk vårmiddag
à la Daniel och Daniel

**Klimatsmarta viner
tar tåget till Sverige**

Vårens goda nyheter
på Systembolaget

*Fina viner
vid Donau*

SPEYSIDE

Hantverket lever i whiskyns hembygd

Skördefärdiga
Grüner Veltliner-
druvor i Krems.
Sidorna 12–13.



Välkommen till **VinContoret**
Provningar Sverige runt. Gourmetresor till Europa.
Alla våra aktuella evenemang hittar du på sidorna 18–22!

Bordeaux-primörer snart här

Med start i juni börjar Granqvist Vinagenturs primörviner från Bordeaux säljas på Systembolaget.

Primörviner köps på fat direkt efter vinifieringen och lagras sedan hos producenten tills det är dags för försäljning. Handeln med dessa viner gör också att vinproducenterna slipper vänta på intäkterna till dess vinerna tappats på flaskor och kommit ut på marknaden.

Tillgången på viner är begränsad och på den internationella marknaden är de mest exklusiva primörvinerna hett eftertraktade. Historiskt sett har många varit en god investering, inte minst med tanke på den mycket höga kvaliteten.

Den 1 juni släpps 960 flaskor **Chateau Chasse-Spleen 2007, Moulis**, (Nr 96744, pris 248 kr) och den 1 augusti kommer följande fyra, samtliga årgång 2007:

Chateau Ferriere, Margaux, 360 fl (Nr 96741, pris 274 kr).

Chateau Beau-Séjour Bécot, Saint-Emilion, 480 fl (Nr 96784, pris 404 kr).

Chateau Clinet, Pomerol, 540 fl (Nr 96770, pris 514 kr).

Chateau Cantenac-Brown, Margaux, 480 fl (Nr 96739, pris 555 kr).

Därefter kommer ytterligare ett tiotal viner i september och oktober, men dessa återkommer vi till i nästa Vinfo.

Ännu mer pressberöm för **FM Riesling**

FM Riesling i 3-liters box från Winzerverein Deidesheim är det bästa tyska matvinet i klassen "Billigt" enligt *Anders Röttorp* i Dagens Industri.

Han konstaterar också att det finns stort antal tyska toppviner på Systembolaget.

FM Riesling finns i både box och flaska. Boxen kostar endast 219 kronor (Nr 5844-08) och flaskan 69 kronor (Nr 5844-01).



Ett av de första primörvinerna är från Chateau Clinet i Pomerol.



Beställ gratis abonnemang på VinContorets nyhetsbrev

På sidorna 18–22 i Vinfo hittar du exempel på några av alla de intressanta evenemang som arrangeras landet runt av VinContoret. Du som är intresserad av att få information från ditt närmaste VinContor kan abonnera på e-nyhetsbrevet. Det innehåller allt som händer i ditt område. Anmäl dig på www.vincontoret.se/nyhetsbrev. Nyhetsbrevet är kostnadsfritt och du kan lätt avbeställa det när du så önskar.

VINFO

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 16. Utkommer 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, 2010.

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



Speyside Distillery tar sitt vatten från den lilla floden Tromie. I de vackra omgivningarna finns bland annat en imponerande slottsruin.



Vattnet avgörande för whiskyns kvalitet

Andrew Shand är destilleringsmästare i det lilla whiskydestilleriet utanför Kingussie. Vattnet är avgörande för whiskyns kvalitet och inget annat destilleri ligger närmare källorna uppe i bergen.

Old School ger bästa whiskyn

Det är nu tjugo år sedan den första whiskyn destillerades vid Speyside Distillery nära Kingussie i skotska högländerna. Destilleriet är ett av de minsta i Skottland och använder gamla väl beprövade metoder för att framställa sin maltwhisky.

– Hos oss är det väldigt mycket ”old school”, konstaterar destilleringsmästaren *Andrew Shand*.

Det kristallklara vattnet porlar rofyllt i den stenbelagda bäckfåran som förbinder destilleriet med den lilla floden Tromie.

– Den här platsen är perfekt för whiskytillverkning. Vattnet är så rent att det kan användas direkt i tillverkningen, utan rening eller tillsatser, förklarar *Andrew Shand*.

Trots den goda vattenkvaliteten var det ändå vissa problem den gångna vintern. Även Skottland drabbades av rekordvinter och den stränga kylan gjorde det svårt att komma åt vattnet under isen samtidigt som det i bland uppstod isproppar i rör och pumpar.

– Tre gånger blev vi tvungna att stoppa produktionen på grund av vädret. Det har aldrig hänt tidigare. Vissa dagar fick jag börja halv fem på morgonen med att knacka bort is. Men å andra sidan ger kallt vatten bättre whisky än varmt, säger han.

Speyside Distillery ligger, som namnet antyder, i den välkända whiskyregionen Speyside, som fått sitt namn efter floden Spey. Floden är Skottlands näst längsta



Nydestillerad whisky är färglös och får sin gulbruna färg först efter fatlagringen.

flod och förser ett antal destillerier med vatten innan utloppet i Spey Bay i norr.

– Men inget destilleri ligger närmare källorna uppe i bergen än vårt, inflikar *Andrew Shand*.

Det var också det fina vattnet som en gång i tiden lockade whiskyhandlaren *George Christie* till trakten. 1955 hade han startat Speyside Distillery och förvärva-

de 1958 den gamla kvarnen Tromie Mills i avsikt att bygga ett eget destilleri. 1966 började stensättaren *Alex Fairlie* att bygga destilleriet, men av olika anledningar kom det att dröja över trettio år innan *George Christies* dröm var förverkligad och först 1990 kunde de första dropparna sprit provsmakas.

Speyside Distillery, som ligger nära byn Drumguish utanför Kingussie, några mil söder om Inverness, är uppfört enligt gammal skotsk tradition och ser till det yttre ut som ett destilleri från början av förra seklet med sina karaktäristiska stenväggars och djupa fönsternischer. Men så präglas också mycket av verksamheten av gamla traditioner.

Hantverk ger unik karaktär

– De stora whiskyföretagen är som processindustrier med datorstyrd utrustning. Men här görs allt för hand av våra erfarna whiskymakare. Det innebär också att whiskyn får sin egen karaktär och inte blir lika standardiserad som den ”fabrikstillverkade”, säger *Andrew Shand*, som har trettio års erfarenhet av whiskybranschen och som kom till Speyside Distillery för tio år sedan.

Det lilla destilleriet sysselsätter fyra erfarna whiskymakare som årligen producerar cirka 400 000 liter sprit. Alla råvaror som används i tillverkningen är lokalt producerade. Kornet är odlat i norra Skottland och förädlad vid de lokala mälterierna Glenesk och Buckie Maltings enligt destilleriets noggranna specifikationer. ▶



Destilleriet började byggas år 1966 och stod klart först 1990. Efter minst tre års fatlagring i Glasgow tappas whiskyn på flaskor.

–Många pratar om rökig – *peated* – whisky, men i själva verket är det få som tycker om den. Vår filosofi går ut på att tillverka whisky som är mjuk och rund och vi använder därför malt med endast fem ppm jämfört med till exempel Laphroaig, som har upp till 50 ppm, förklarar Andrew Shand och syftar på det mått – *parts per million* – som används för att beskriva torvsmaken på malten och därmed rökigheten på den färdiga whiskyn.

På destilleriet mals den torkade malten och blandas med vatten för att sedan genomgå jäsning i jäskaren, så kallade washbacks. Speyside Distillery har fyra jäskar med en volym på vardera 27000 liter.

–Så här långt i processen är det ingen större skillnad på tillverkning av whisky och öl, säger Andrew Shand och öppnar locket till ett av jäskaren, där vörten bubblar och skummar intensivt.

Ovanligt små kopparrannor

När jätten gjort sitt upphettas vörten i pannorna till strax under kokpunkten för att alkoholen ska förångas och kondenseras till sprit. De vackert päronformade kopparrannorna på Speyside Distillery tillhör de minsta i sitt slag. Den så kallade mäskpannan, *wash still*, som används för en första destillering, rymmer 12000 liter och spritpannan, *spirit still*, 8000 liter. Efter den första destilleringen har spriten en alkoholhalt på cirka 20 procent och efter den andra cirka 70 procent.

Hela processen övervakas noggrant genom ett glasskåp, så kallat *spirit safe*, där flödet kan styras och utseendet kon-

trolleras. Skåpet är försett med kraftiga hänglås för att ingen otillbörligt ska komma åt den färdiga spriten.

–Allt produceras i små satser utan brådska. En bra whisky måste få ta sin tid, både vid destilleringen och lagringen, understryker Andrew Shand.

Lagringen spelar stor roll

En gång i veckan transporteras den färdiga spriten till lagret i Glasgow, cirka tjugo svenska mil söderut, där den fylls på ekfat. I de dunkla och fuktiga lagerlokalerna på Duchess Road får den mogna i minst tre år innan den kan kallas whisky och eventuellt buteljeras.

–Lagringen är en viktig del av tillverkningsprocessen och har minst lika stor betydelse för kvaliteten på den färdiga whiskyn som destilleringen. Dåliga fat kan förstöra en god whisky, medan bra fat kan rädda en dålig whisky, konstaterar Andrew Shand.

Cirka 30 000 whiskyfat finns för närvarande i lager. De flesta är så kallade *hogsheads*, som rymmer cirka 250 liter, och som tidigare använts för lagring av sherry och bourbon. Under lagringstiden får spriten sin gyllenbruna färg av de ligniner och tanniner som finns i träet och sin karaktäristiska smak av garvsyra och alkoholen i kombination med syret från luften.

–Inget fat är helt tätt. Under första året avdunstar cirka tre procent av innehållet och därefter en halv till en procent per år. Det är vad vi brukar kalla *angels share*, säger lagerchefen *Jacquiline Daniels* – eller

Jacqui Daniels som hon också kallas som en travesti på ett välbekant spritmärke.

Speyside Distillery har tre premiumprodukter som har sitt ursprung på det egna destilleriet: Drumguish, Speyside 12 år och Speyside 15 år. Men utöver den egenproducerade whiskyn finns även flera andra exklusiva sorter av både single malts och blends, varav de riktiga rariteterna finns samlade i det unika sortimentet Private Cellar och Scotts Selection.

Cirka 80 procent går på export till ett 40-tal länder med Skandinavien, USA och Kina som huvudmarknaderna. *Jim Gordon* är VD för Speyside Distillery och konstaterar att intresset för premiumwhisky ökar i hela världen:

–Konsumenterna blir allt mer kvalitetsmedvetna. Det gäller inte minst på de nya tillväxtmarknaderna Kina, Indien, Ryssland och Brasilien.

I år är det 20 år sedan den första spriten framställdes vid destilleriet uppe i högländerna. *Jim Gordon* visar stolt upp några fat med den första årgången.

–När den ska buteljeras har vi ännu inte bestämt. Men en sak är säker – det kommer att bli en exklusiv whisky med en mycket speciell historia.

TEXT **LEO OLSSON**

FOTO **MIKAEL LJUNGSTRÖM**

FINNS PÅ SYSTEMET

Granqvist Vinagentur har ett stort utbud av skotsk whisky i ordinarie sortimentet och i beställningssortimentet. Namn, priser och varnummer hittar du i sortimentsfoldern.

Vin och whisky till reapris på Systemet

Just nu säljs följande varor från Granqvist till nedsatt pris på Systembolaget. Samtliga är halvflaskor och vi reserverar oss för eventuell slutförsäljning:

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2007. Vitt halvtorr vin. Nr 5042-02, pris 44 kr (tidigare 55 kr).

FM Riesling QbA 2007. Vitt halvtorr vin. Både detta och föregående från välkända kooperativet i Deidesheim i sydvästra Tyskland. Nr 5844-02, pris 35 kr (tidigare 44 kr).

Ivision Manzanilla. Torr sherry från välrenommerad producent. Nr 8283-02, pris 44 kr (tidigare 55 kr).

Drumguish. Single Highland Malt Whisky från Speyside. Nr 278-02, pris 119 kr (tidigare 149 kr).

Många goda nyheter i beställnings Sortimentet

Systembolagets beställnings Sortiment är en riktig guldgruva för dig som gillar att upptäcka nya spännande viner och olika spritsorter. I vår utökar Granqvist Vinagentur sitt utbud rejält – med inte mindre än ett tjugotal nya varor. Samtliga finns listade som nyheter i sortimentsfoldern i mitten av Vinfo.

Några tips: **Charles Ellner Brut Rosé** är en riktig prisvärd rosa champagne (Nr 77216, pris 279 kronor). Bland nyheterna finns ytterligare fyra champagner från samma vinhus.

Från Vini Pregiati Celli i Italien kommer det söta dessertvinet **Solara Passito** (Nr 72296-02, pris 199 kronor för 500 ml) och konjakshuset Cognac ABK6 levererar flera högklassiga sorter – bland annat **Cognac Leyrat XO Vieille Reserve** (Nr 87022, pris 768 kronor).



Riesling är No1 i Tyskland och Moseldalen

Riesling är sedan länge den vanligaste druvan i tyska vinodlingar – så även i idylliska Moseldalen.

Riesling No1 Edition från Weinkellerei S:t Michel bjuder på frisk doft med inslag av citrus, aprikos och gröna äpplen. Smaken är fruktig och balansen mellan syra och sötma väl avvägd. Vinet passar perfekt att dricka som sällskapsvin i sommar och till asiatiska, kryddstarka rätter samt sushi, sallader och skaldjur.

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

Klimatsmarta viner tar tåget

Även inom vinbranschen pågår ett intensivt arbete med klimatfrågorna. Granqvist Vinagentur använder bland annat en klimatsmart lösning för transport av de tyska vinerna till Sverige.

Vi tar klimatfrågorna på stort allvar och försöker genom en rad olika åtgärder minska miljöbelastningen, säger *Lenart Granqvist*, VD för Granqvist Vinagentur.

Huvuddelen av vinerna i sortimentet har sitt ursprung i Tyskland. Sedan lång tid tillbaka sker transporten av dessa viner på ett sätt som är både kostnadseffektivt och skonsamt för miljön.

Transportlösningen, som utvecklats i samarbete med de tyska vinproducenterna, innebär att vinerna går med lastbil från de olika regionerna till en samlingscentral i Trier i Moseldalen. Där lastas de om till tåg för gemensam direkttransport upp till de lagerlokaler som Granqvist Vinagentur disponerar i Jordbro, strax utanför Stockholm.

Går två gånger i veckan

Två gånger i veckan avgår "vintåget" från Trier och i varje tågset ingår som regel någon eller några godsvagnar med Granqvist-viner. Varje godsvagn motsvarar drygt två långtradare.

–Det här är en lösning som ligger helt i linje med Systembolagets rekommendationer som på sikt kommer att bli ett krav på vinimportörerna, förklarar *Dan-Axel Flach* som är logistikansvarig på Granqvist Vinagentur.

Från övriga leverantörer i Europa går leveranserna än så länge med lastbil. Men även här kan det bli aktuellt med ett ökat inslag av tågtransporter. En svensk transportfirma håller för närvarande på att skissera en lösning med direkttåg från norra Spanien till Sverige via Frankrike och Luxemburg.

Flera andra initiativ är också på gång inom vinbranschen som ett led i arbetet med klimatfrågorna. I Champagne i Frankrike håller producenterna på att gå över till en ny typ av lättare flaskor för att reducera vikten på transporter och därmed minska klimatpåverkan. Arbetet kommer att vara fullt genomfört 2011.

–De gamla flaskorna är så tunga att det inte är möjligt att fylla hela lastutrymmet på lastbilen. Med de nya lättare flaskorna går det att utnyttja den maximala kapaciteten – 33 pallar jämfört med dagens cirka 30 pallar, förklarar *Dan-Axel Flach*.

Granqvist Vinagentur har även leverantörer långt utanför Europas gränser i den så kallade Nya Världen. Men långa transporter behöver nödvändigtvis inte vara förenade med stor klimatpåverkan. För transporter från andra kontinenter används nästan uteslutande fartyg.

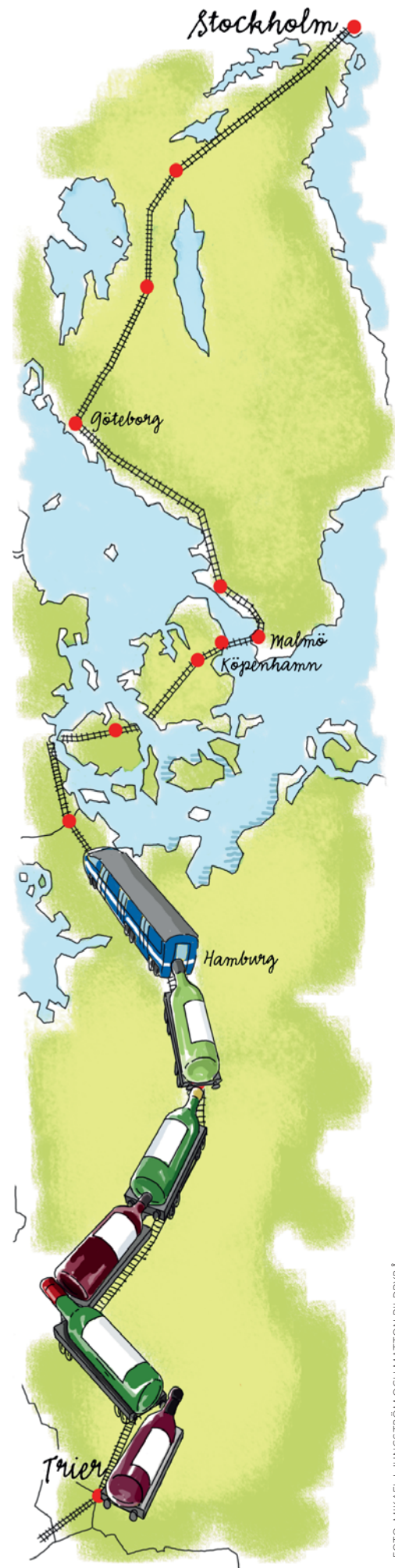
De flesta fartyg, med viner från till exempel Australien, Nya Zeeland, Sydafrika och Sydamerika, anlöper Hamburg, där omlastning sker till lastbil eller tåg.

–Fartyg är ett suveränt transportmedel genom sin låga klimatpåverkan. Nackdelen är de långa leveranstiderna. En fartygsttransport från Chile tar cirka 40 dygn, men med god framförhållning och planering är det ändå inget oöverstigligt problem, säger *Dan-Axel Flach*.

TEXT **LEO OLSSON**

TECKNING **CHRISTINA JONSSON**

Leveransklart! Winzerverein Deidesheims direktör *Gerhard Brandner* på en pall vin som ska med godståget till Sverige.





Hälsa gästerna välkomna till festen med ett glas champagne!

Hälsa våren med ett glas mousserande



Nu firar vi våren och sommaren med ett glas mousserande vin! För det finns ju inget som signalerar fest mer än äkta champagne!

Granqvist Vinagentur har en riktigt fin och prisvärd champagne på Systembolaget: **Champagne de Pompadour Brut** från Ellner i Epernay. Den säljs i samtliga butiker och finns i tre storlekar – halva, hela samt 1,5 liters magnumflaska. Den sistnämnda finns dock endast som beställningsvara (Nr 77184-06, pris 499 kr).

Helflaskan kostar 229 kr medan halvan (375 ml) går på 139 kr. Artikelnumren är 7395-01 respektive 7395-02.

Champagne de Pompadour har en fint blommig och lite brödig doft med inslag av citrus, äpplen och nötter. Smaken är torr och frisk med inslag av äpple, grapefrukt och choklad.

I Tyskland görs det också mousserande viner, men där kallas de Sekt. **Premiere Sekt** är en halvtorr cuvée på druvor från flera tyska vindistrikt. Den ingår i beställningssortimentet och kostar endast 65 kr (Nr 87077).

Tänk på att beställa hem i god tid.



Det asiatiska köket inspirerade kockarna *Daniel Pettersson* och *Daniel Hjelm* när de skapade den här läckra vårmiddagen speciellt för Vinfos läsare. Till vardags arbetar de på Stadshotellet i Tidaholm men jobbar också extra i köket på VinContorets egen restaurang på Vulcanön.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN**
FOTOGRAF **MIKAEL LJUNGSTRÖM**



Desserten hittar du på hemsidan

På Granqvist Vin-agenturs webbplats finns även receptet på en läcker dessert med touch av Asien.
www.granqvist-vin.se



Vårmiddag med smak av **ASIEN**



Vin till förrätten:

FM Riesling
Nr 5844, pris 69 kr.

Vin till varmrätten:

Winkeler Jesuitengarten Riesling
Nr 5823, pris 109 kr.



Soja- och ingefärsmarinerad laxsashimi med syltad lotusrot och wasabikex

Om du inte hittar någon eller några av ingredienserna i din vanliga affär, prova i en butik som säljer asiatiska varor. Lotusroten ska ligga i lag över natt, förbered dagen före. (Servera med valfri sallad.)

4 portioner

300 g fryst lax
1 dl soja av bra kvalitet
30 g riven färsk ingefära
salt och peppar

Syltad lotusrot

100 g lotusrot
50 g risvinäger
100 g socker
150 g vatten
5–6 stjärnor av stjärnanis
8 korn rosépeppar

Wasabikex

25 g smör
1,5 dl vetemjöl
0,5 tsk bakpulver
0,5 krm salt
0,5 dl mjölk
0,5 dl wasabipulver

Gör så här: Skiva laxen i riktigt tunna skivor. Marinera i soja och ingefära samt lite salt och peppar. Låt stå cirka 15 minuter.

Koka upp en lag till lotusroten enligt 1-2-3 metoden (en del risvinäger, två delar socker och tre delar vatten). Lägg i stjärnanis samt rosépepparkorn och låt sjuda 5 minuter. Tag kastrullen från plattan och sila lagen. Skala och skiva lotusroten tunt och lägg den i lagen. Koka upp och ställ den i kylskåpet 24 timmar.

Kexen kan göras i förväg: Smält smöret och låt svalna. Häll vetemjöl, bakpulver, salt och wasabipulver i en skål. Tillsätt mjölken och fett och blanda snabbt ihop till en deg. Kavla så tunt som möjligt. Tag ut kexen med mått eller skär valfri form med en vass kniv. Lägg på smord plåt och grädda 8 minuter mitt i ugnen i 250 grader. Förvara torrt.

Halstrad kalvbringa med pepparsyrlig tamarindsås och sumeshikub

Kalvbringan ska förberedas två dagar innan servering.

4 portioner

680 g kalvbringa
1,5 dl saké (risbrännvin)
50 g riven pepparrot
2 msk havssalt

Pepparsyrlig tamarindsås

1 dl socker
0,5 dl vatten
2 msk risvinäger
0,2 dl soja
0,5 dl fisksås
½ röd chili finhackad
1–2 vitlöksklyftor finhackade
30 g ingefära, finhackad
1–2 msk tamarindpasta

Sumeshikub

1 frp sumeshi- eller sushiris
2 st morötter, tunt hyvlade
2 msk risvinäger

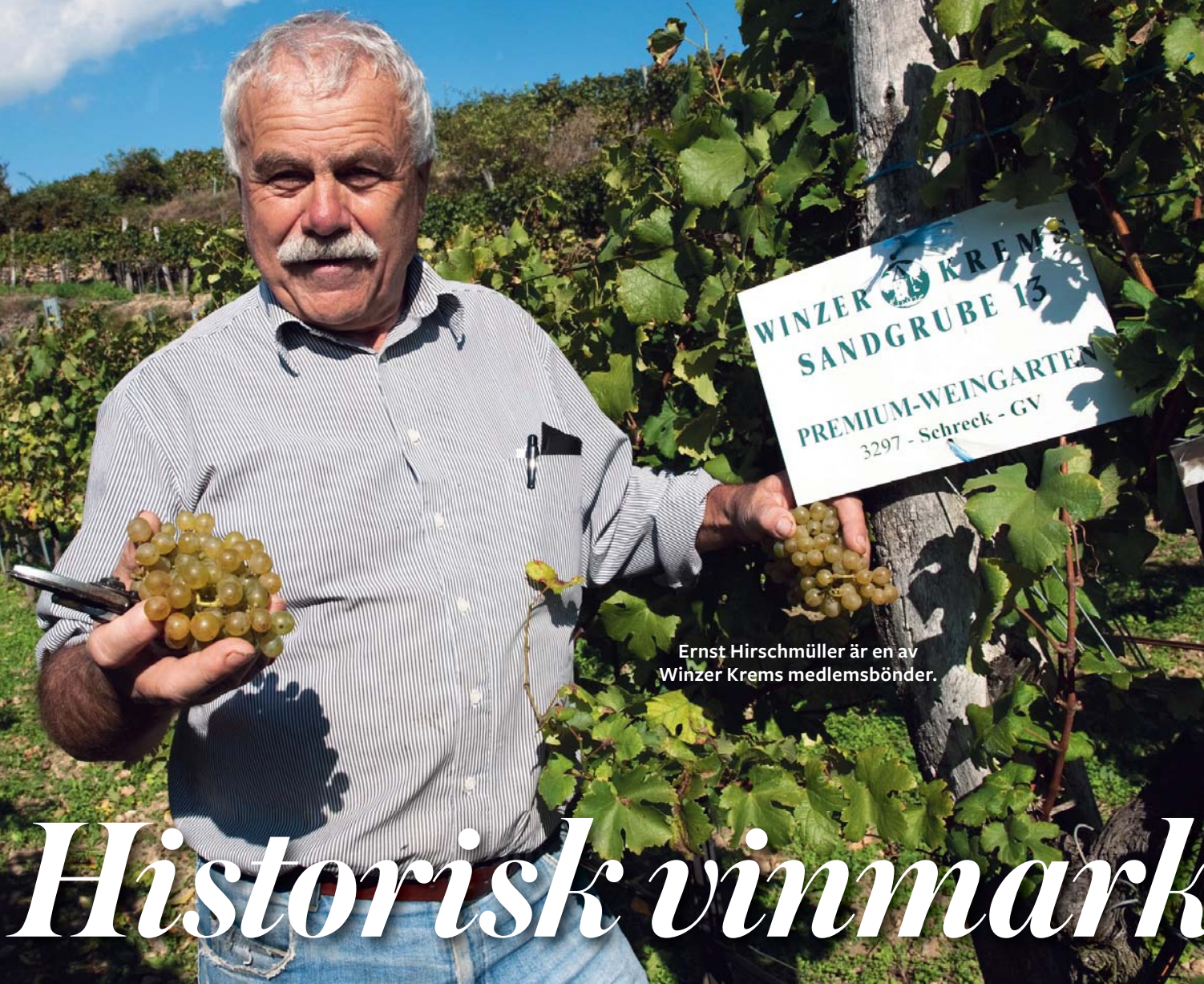
Gör så här: Lägg bringan i en plastpåse och slå på saké, salt och pepparrot. Förslut och låt ligga i kyl i minst två dygn.

Tag bringan ur påsen, lägg

den i en ugnsfast form och täck med ugnsfolie. Ställ den i mitten av ugnen i 120 grader tills den känns mör, vilket tar 2–3 timmar. Låt bringan svalna under press, till exempel en marmormortel). Skär upp och halstra köttet.

Såsen: Smält sockret i en kastrull tills det har karamelliserats. Tillsätt sedan vattnet, vinägern, sojan och fisksåsen, därefter de övriga ingredienserna. Sjud till en simmig sås.

Riset: Koka det enligt instruktionerna på paketet. Bred ut det kokta riset på en plåt och gör tre skåror med baksidan av en träslev. Droppa vinägern i skåror. Blanda försiktigt. Plasta en brödform eller liknande och lägg ett 2,5 centimeter tjockt lager ris i botten och därefter ett tunt lager hyvlad morot för att till sist avsluta med ris igen. Pressa ihop. Skär i kuber med fuktad kniv.



Ernst Hirschmüller är en av Winzer Kreams medlemsbönder.

Historisk vinmark

Winzer Kreams är det största vinkooperativet i Österrike. Och ett av världens äldsta med anor från år 1447. Vinfolks hälsade på vid Donau och mötte stolta vinmakare och hårt arbetande vinbönder.

De allra första vinrankorna planterades i Kremstrakten redan för nästan två tusen år sedan efter ett påbud från den romerske kejsaren *Marcus Aurelius Probus* (år 232–282). På 1000-talet omnämns Kremser Sandgrube för första gången som ett bra ställe för vinodling och sedan länge finns koopera-

tivets vinnanläggning på just den adressen. De omkring 1200 medlemsbönderna odlar sina druvor på drygt 1000 hektar i ett av Europas vackraste vinområden.

Staden Kreams ligger vid floden Donau i Niederösterreich, cirka sju mil från Wien, och gränsar till de lika berömda vindi- distrikten Wachau och Kamptal. Grüner Veltliner är den viktigaste druvan och står för den nytändning som skett i landets vingårdar de senaste åren.

Hypermodern anläggning

Vinfolks hälsar på en solig dag i början av oktober när skörden är i full gång. Invägningsanläggningen byggdes för fem år sedan och är hypermodern. Fullastade traktorekipage köar för att leverera sin dyrbara last och en kontrollant tar prover som blixtnsnabbt analyseras och ger besked om druvornas kvalitet.

Druvsort, läge och sockerhalt har betydelse för ersättningen som kan variera

med upp till 30 procent av det aktuella grundbeloppet. Alla druvor skördas för hand och tas emot noggrant uppdelade odlingslott för odlingslott.

I anläggningen transporteras druvor och must med hjälp av gravitationen och inga pumpar används. Skonsam hantering av råvaran redan från början är ett kvalitetstecken som avspeglar sig tydligt i de färdiga vinerna.

Vi åker ut i odlingarna tillsammans med *Walter Bauer*, konsult med förflutet inom den statliga kontrollapparaten. Förresten han runt bland vinbönderna för att se till att allt gick rätt till – ett arbete som var livsviktigt för den österrikiska vinnäringen efter den skandal som på 1980-talet förintade hela exporten över en natt. Många vinbönder hade ”förstärkt” sina viner med glykol. I dag har Österrike världens strängaste vinkvalitetslagar.

Walter Bauer är egentligen pensionär men arbetar vidare som kvalitetsrådgiva-



Källarmästare Franz Arndorfer, direktören Franz Ehrenleitner och exportansvarige Ludwig Holzer. Nedan: vinbonden Rosa Huth.



i Donaus dalgång

re för Winzer Krems medlemsbönder.

Vi tar oss fram genom de branta terrassodlingarna och han stannar till här och där och tar prover. Druvsaft dropas i refraktometern, det instrument som används för att mäta druvornas sockerhalt. Han ser nöjd ut och 2009 års skörd blir mycket bra även om kvantiteten är mindre än tidigare år. Kallt väder under blomningen och regn i början av hösten minskade skördeuttaget rejält. Botrytis har angripit en del av druvorna som måste sorteras noggrant. Det positiva är att man för första gången kan producera ädelsöt Riesling med gott resultat.

Någon mil utanför Krems träffar vi kooperativets ordförande *Franz Bauer*. Med sina tolv hektar är han en av få medlemmar som har tillräckligt med areal för att kunna leva på vinodlingen. Han och hela familjen jobbar hårt med skörden.

Ludwig Holzer är exportchef på Winzer Krems och är mycket nöjd med senas-

te årets utveckling. I värsta lågkonjunkturen har kooperativet ökat sin försäljning i Tyskland och Holland med över tio procent samtidigt som det börjar röra sig även på den tuffa USA-marknaden. Positiva bedömningar i prestigemagasin som *Wine Spectator* och *Wine Enthusiast* har gett fin skjuts på vägen till de annars så kräsna amerikanska vinälskarna.

Hälften är Grüner Veltliner

Franz Arndorfer är chefsvinmakare sedan femton år. Han ansvarar för produktionen av 6,5 miljoner flaskor fördelade på ett trettiotal olika etiketter. Hälften av produktionen är Grüner Veltliner medan den blå Zweigelt står för cirka 25 procent.

– En duktig kock kan bara laga bra mat på förstklassiga råvaror och jag kan bara producera bra viner på förstklassiga, friska druvor. Sedan spelar det ingen roll hur sofistikerad tekniken är i vinkällaren, säger *Franz Arndorfer*.

Vinfo provar en stor del av vinutbudet och kan konstatera en genomgående mycket hög kvalitet. En Grüner Veltliner från 1979 visar att det inte är något fel på hållbarheten – vinet utvecklar helt klart fin mognad under rätt förhållanden.

Winzer Krems satsar som så många andra vinerier också på vinturism och erbjuder en upplevelserik rundvandring där produktionen presenteras i detalj. I kooperativets butik finns givetvis hela sortimentet och den som är riktigt köpsugen kan lägga pengar på allehanda vinrelaterade presentartiklar. Och i Vinotheket finns viner från många gamla goda årgångar – från 1946 och framåt!

TEXT OCH FOTO **CLAES LÖFGREN**

VINER PÅ SYSTEMET

På Systembolaget finns det fyra viner från Winzer Krems – två vita och två röda. Vinmonopolet i Norge har ett vin därifrån. Läs mer på nästa sida.

Divino är årets tyska kooperativ

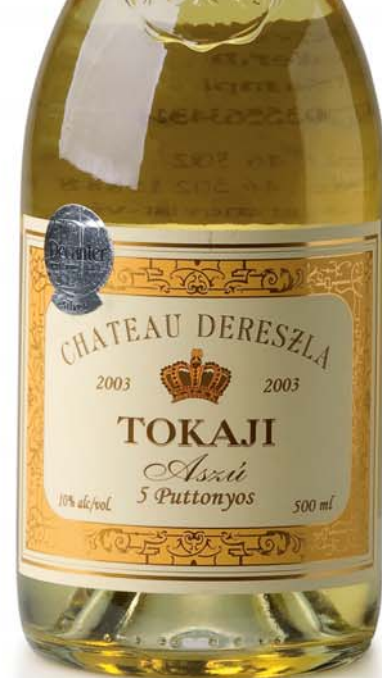
Divino i Nordheim i Franken är årets tyska vinkooperativ 2010, enligt Wein-plus, den ledande tyska vinguiden. Det här är bara en i raden av fina utmärkelser som det framgångsrika kooperativet fått ta emot de senaste åren.

Nya arbetsmetoder i såväl odlingar som vinkällare har lett till stora framgångar för Divino och de 219 medlemsbönderna utmed floden Main.

Och hur smakar vinerna? Prova till exempel **Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett Trocken 2008**, som finns i de flesta Systembutiker. Nr 6762, pris 88 kronor.



Michael Sauer är en av Divinos medlemsbönder.



Lyxig tokajer

Avsluta middagen riktigt lyxigt och bjud gästerna på ett glas gyllene dessertvin från Tokaji i Ungern!

Château Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2004 finns i Systembolagets ordinarie sortiment och passar perfekt till ostbricka, glass och som sällskapsvin. Det har ursprungstypisk doft med inslag av hjortron, torkade aprikoser, honung, saffran och svamp. Smaken är söt, elegant och frisk med inslag av hjortron, torkade aprikoser, honung, saffran och svamp. Nr 2901-02, pris 159 kronor.



Viner från Krems i Sverige och Norge

Det finns för närvarande fyra viner från Winzer Krems i Systembolagets beställningssortiment:

Kremser Goldberg Grüner Veltliner 2007, torrt vitt som passar bra till lättare kötträtter, fisk, skaldjur och bufféätter. Nr 84748, pris 129 kronor.

Kremser Kreamsleiten Rheinriesling 2007, torrt vitt som passar bra till fisk, skaldjur och hårdostar. Nr 84747, pris 139 kronor.

Edition Chremisa Blauer Zweigelt 2005, medelfylligt rött som passar fint till kötträtter, vilt, fisk och hårdost. Nr 89743, pris 165 kronor.

Kremser Sankt Laurent 2006, rött som går bra till fläskkött, vilt, fisk och skaldjur samt bufféätter. Nr 84772, pris 148 kronor.

På Vinmonopolet i Norge finns dessutom det vita torra **Kremser Goldberg Grüner Veltliner 2006**. Nr 56131, pris 169,90 norska kronor.

Riktigt fina portviner

Wiese & Krohn är ett av världens främsta portvinshus. Du hittar ett unikt urval av deras årgångsport i Systembolagets beställningssortiment. Alla finns listade i sortimentsfoldern under rubriken Portvin.



Prisvärt grillvin

Har du provat **Ramiro Garnacha 2007** ännu? Ett rött vin från Aragonien i norra Spanien som passar perfekt att avnjuta till de flesta grillrätter. Vinet bjuder på fin doft av röda bär och vanilj. Smaken är rund och fruktigt med lätta smörtoner.

Etiketten pryds av en iberisk ryttare från bronsåldern. Förlagan finns på en cirka tre tusen år gammal keramikvas.

Ramiro kostar bara 75 kronor och finns i alla Systembutiker. Nr 6260.





Svensk snaps till midsommar

Granqvist Vinagentur har sex olika snapsar på Systembolaget, klassiskt kryddade enligt svenska recept.

– Det viktigaste med att dricka snaps är smakupplevelsen, inte mängden. Ett traditionellt spetsglas med ett par centiliter snaps är tillräckligt för att smaken ska framträda, konstaterar *Lennart Granqvist*, VD för Granqvist Vinagentur.

En del förvarar brännvin i frysen, men att servera snapsen frysskåpskall är ingenting han rekommenderar:

– Smaken på kryddat brännvin kommer bäst till sin rätt vid en temperatur på 6–8 grader. Men experimentera gärna och servera snapsen med temperatur på 16–18 grader, som drink till kaffet eller desserten!

Här är Granqvists snapsar:

Västkuistsnaps (Nr 293-02, pris 229 kr), ingår i ordinarie sortiment och bör finnas i de flesta systembutiker. Den är kryddad med torkade nypon, slånbar och björnbär.

I beställningssortimentet hittar du dessa: **Västgötsnaps** (Nr 80004-02, pris 246 kr), är kryddad med körsbär och vita vinbär. **Smålandssnaps** (Nr 70121-02, pris 246 kr) har smak av timjan, fläder, fänkål och anis.

Annebergs Kornbrännvin (Nr 80138-02, pris 228 kr), är ett klassiskt kornbrännvin med anor från Västergötland.

Hirkum Pirkum (Nr 70037-02, pris 264 kr), är kryddad med honung och sherry samt Johannesörtnoppar. **Fäbods snaps** (Nr 70115-02, pris 264 kr), har smak av anis, fänkål och honung.

Beröm i Stora Vinguiden

Många viner från Granqvist Vinagentur får fina omdömen i tidskriften *Allt om Vins vinguide* för 2010.

Ett antal årgångar portviner från Wiese & Krohn får – återigen – högsta betyg, i vissa fall med tre utropstecken. Allra bäst är årgångarna 1961, 1964, 1966 och 1978 enligt tidningen.

Bland övriga viner med riktigt fina omdömen kan nämnas Champagne Pompadour, Kloster Eberbach Riesling Spätlese, Château Dereszla och sherryn Manzanilla från RC Ivisión.



**Barolo DOCG
La Serra**

Varunummer: 94267-01.

Vintyp: Fylligt, stramt och nyanserat.

Pris: 289 kronor. **Säljstart:** 1 juni.

Land: Italien. **Årgång:** 2005.

Område: Piemonte, Barolo.

Druva: Nebbiolo.

Producent: Agriviticola Gianni Voerzio.

Passar till: 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🍷 Strävhet 🍷 Fruktsyra 🍷

* Mörkröd färg, nyanserad doft med inslag av rosor, hallon, viol, lakrits och vanilj. Lång, finstämd smak med inslag av hallon, torkad frukt och vanilj. Passar fint till kraftiga kötträtter, vilt, pasta med mustiga såser samt lagrad hårdost. Lämplig drickstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare minst 15 år.

Agriviticola Gianni Voerzio hör hemma i den lilla byn La Morra sydväst om huvudorten Alba i Piemonte i nordvästra Italien. Vingården, som drivs av samma familj sedan ett par hundra år, har några av de bästa odlingslägena i området.

Förutom Nebbiolo (i flera olika kloner), framställs viner av de blå druvorna Barbera, Dolcetto och Fresa. De vita görs på Arneis och Moscato Bianco.

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

FOTO: OLIVER WEBER



I maj kommer hösten till Nya Zeeland och vinrankorna blir vackert gula.

Nu är det dags för vinskörd i Nya Zeeland

Visst är det lite av upp-och-ned-världen! När Europa går mot sommar kommer hösten till Nya Zeeland. På Kahurangi Estate i Nelson på sydön startar vinskördens vanligtvis i månadsskiftet april–maj. I Europa plockas druvorna huvudsakligen under september och oktober.

Produktionen på Kahurangi Estate, som drivs av Amanda och Greg Day, är huvudsakligen inriktad på vita viner framställda av internationella druvor. 85 procent av vingårdens 25 hektar används för odling av gröna druvor som Sauvignon Blanc, Chardonnay och Riesling. Men här finns även Pinot Noir-druvor i världsklass.

Vinerna från Kahurangi Estate finns i Systembolagets beställningssortiment och har fått fina omdömen av svenska vinskribenter. En speciell favorit är Sauvignon Blanc 2008 som bjuder på druvans karaktäristiska ton av krusbär och nässelblom. Vinet passar utmärkt som apéritif samt till fisk, skaldjur och mildare hårdostar. Nr 74008, pris 119 kronor. Det finns ytterligare tio Kahurangiviner att beställa – du hittar samtliga under rubriken Vin från Nya Zeeland i sortimentsfoldern.





Piero Hamrin (till vänster) är reseledare i Barolo. Det blir bland annat besök hos vinmakaren Gianni Voerzio (till höger).

Följ med på gourmetresa till norra Italien i höst

Följ med VinContoret 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 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 valt ut tillsammans med våra vinproducenter i området. Vad sägs om lunch på den bästa restaurangen i La Morra med utblick över vinodlingarna i Barolo? Lokala matproducenter och en tryffelexkursion väntar oss också. Detaljerat program finns på vincontoret.se.

Pris per person i dubbelrum: 15 995 kr inklusive moms. Samtliga måltider med dryck ingår i priset. Antal platser: 32. Reservation för programändringar. VinContoret tillämpar naturligtvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

Vi skräddarsyr företagsresan

VinContoret arrangerar resor för företag, företagsgrupper och organisationer – kreativa resor till kreativa miljöer med unika möjligheter till upplevelser utöver det vanliga.

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

Kontakta oss för närmare information. Skriv några rader till resa@vincontoret.se eller ring oss på 0200-120 320.

VINCONTORET SÖKER PROVNINGSLEDARE

VinContoret Sverige söker provningsledare till arrangemang på olika orter landet runt. Vi tänker på dig som skulle vilja hålla provningar med exempelvis vin, whisky och choklad och har möjlighet att jobba några timmar då och då. Dessa orter är aktuella: Kalmar, Strömstad/Uddevalle, Karlstad och Kristianstad. Utbildning av nya provningsledare kommer att ske i Tidaholm. Är du intresserad, kontakta oss via e-post sverige@vincontoret.se eller ring 0200-120 320.

Snart öppnar vi i **Karlstad**

VinContoret fortsätter expandera och öppnar i slutet av sommaren i Karlstad.

VinContoret är ett event- och konsultföretag med verksamhet på ett 15-tal orter – från Örnsköldsvik i norr till Malmö i söder. I ett antal städer finns också mötesplatser för företagare och aktiva dryckesintresserade.

–Vårt fokus är kundaktiviteter hos företag, men vi arbetar även en hel del med provningar och utbildning i Sverige. Här finns plats för en ny aktör – säger *Jonas Sagner*, verksamhetsansvarig på VinContoret Sverige.

–VinContoret i Karlstad ska, precis som i Tidaholm, Örnsköldsvik och Örebro, bli en kreativ träffpunkt som stimulerar till nya kontakter. I Örnsköldsvik, som öppnade 2006, finns 130 företagare och privatpersoner som hyr vinfack och som kontinuerligt träffas för att prova drycker och diskutera affärer.

I Karlstad håller det gamla arkivet i källarvåningen på Kasernhöjden nu på att byta skepnad och förvandlas till bland annat vinkällare med ett 100-tal vinfack, där medlemmarna kan förvara egna viner under optimala lagringsbetingelser.

–Vinkällaren på Kasernhöjden har plats för 60–100 medlemmar som uppskattar det goda i livet och som vill träffa andra intressanta människor, säger *Johan Granqvist*, marknadschef på VinContoret.

Men de cirka 230 kvadratmeter stora lokalerna kommer inte bara att omfatta utrymmen för vinförvaring. Det ska även finnas mötesrum, bibliotek, kök med mera som kan utnyttjas av medlemmarna.

–I medlemskapet ingår att man kan disponera lokalerna för egna aktiviteter exempelvis affärsmöten och mindre konferenser, säger *Jonas Sagner*.

VinContoret Karlstad kommer dessutom att skraddarsy arrangemang och events för kunder inom näringsliv och offentlig förvaltning – antingen hos samarbetspartner eller ute hos kunderna.

VinContorets verksamhet leds på de flesta ställen av franchisetagare. Men i Karlstad kommer den att drivas i egen regi med hjälp av anställd personal.

–Det är en ny affärsmodell och om den slår väl ut kan den komma att användas även vid kommande nyetableringar parallellt med utbyggnaden av vår franchise-verksamhet, säger *Jonas Sagner*.



Vill du veta mer om vår etablering i Karlstad? Lämna dina kontaktuppgifter på vincontoret.se/karlstad så skickar vi info fortlöpande!

I slutet av sommaren öppnar VinContoret i källaren på Kasernhöjden i Karlstad.

Litet av vad som händer hos VinContoren Sverige runt

Här är ett axplock av vad som händer hos VinContoren. För komplett kalendarium och detaljerad info, se vincontoret.se och välj stad i rullistan uppe till höger. Våra kontaktuppgifter hittar du på sidan 23 i tidningen. Föranmälan krävs för samtliga evenemang.

JÖNKÖPING

Vilka viner passar till grillat?

Onsdag 12 maj kl 17.30

Vi provar viner och äter sedan en grillbuffé. Provnings av fyra viner, buffé inkl ett glas vin och kaffe. Pris 595 kr. Plats: Engelska Villan i Ryfors, Mullsjö. Anmälan senast 30/4. Övernattning: 400 kr/per person i dubbelrum.

MALMÖ

Sommelierens hemligheter

Onsdag 12 maj kl 18.30

Vill du veta grunderna för hur en somelier tänker? Fyra viner möter fem smaker och massor av aromer. Buffé från Möllans Ost och ett glas vin ingår. Pris 495 kr per person. Plats: Hotel Duxiana, Mäster Johansgatan 1.

GÖTEBORG

Herrgårdsweekend på Aspenäs

Lördag 22 maj kl 17.00

Vi inleder med rosévinsprovning, därefter tre rätters middag med trubadur. Boka gärna boende så får du en härlig weekend. Spela

kubb, volleyboll, promenera eller ta ett tidigt dopp i Aspen. Du har även tillgång till bastu och gym. Pris 995 kr per person.

La Vie en Rose: Allt om rosa viner

Torsdag 27 maj kl 18.30

Den här kvällen får möjlighet att smaka roséviner i olika stilar – från mousserande eller klassisk laxfärgad till djupt hallonröd. Perfekt för dig som planerar studentbuffé, sommarfest, möhippa eller bröllop. Pris 395 kr per person. Plats: Hotel Duxiana, Mäster Johansgatan 1.

LINKÖPING

Vinnande sommarviner

Fredag 28 maj kl 18.00

Avkopplande vinprovning i försommarkväll. Om du är novis, bara nyfiken eller nörd har ingen betydelse. Vårt mål är att prova och hitta härliga mat- och sällskapsviner, som passar för sommarens smaker. Efter provningen serverar HargOdlarna sin regionala buffé med ekologisk profil. Pris: 450 kr per person. Plats: HargOdlarna, Kisa.

Fyra världsdelar

Torsdag 15 juli kl 17.00

Ingen världsomsegling runt haven, men väl en sniff på ytan av respektive världsdels speciella karaktär. Vi kommer att prova viner

producerade av samma druvsort, men med helt olika odlingsförutsättningar när det gäller klimat och jordmån. Kom med och upptäck vinets dimension och smakharmoni. Efter provningen kan du fortsätta botanisera i matens och dryckens värld med regional buffé som dukas upp i Vagnboa. Pris: 450 kr per person. Plats: HargOdlarna, Kisa.

Augustiviner

Torsdag 29 juli kl 17.00

När sensommaren närmar sig byter bordets smaker karaktär. Vi undersöker vilka viner som matchar skördetidens råvaror och testar gränsöverskridande. Välkommen till en smakfull provning och HargOdlarnas dukade bord. Pris: 450 kr per person. Plats: HargOdlarna, Kisa.

ÖREBRO

Fiske- och vinresa på Vänern
Lördag–söndag 21–22 augusti

Vi tar bussen från Örebro till Mariestad och därifrån åker vi i båt till idylliska Torsö. Där blir det lunch och vin på klipporna innan skepparna tar oss ut med Lakakoffas trolingbåtar. På kvällen tre rättersmiddag med vinprovning på Nya hamnkrogen Laxhall. Övernattning på Hotell Norrqravn intill Göta kanal. Pris 4.200 kr för bussresa, fisketur, måltider och dryck.

På gång Sommar & Höst

För anmälan och mer information, ring 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se. Vårt kalendarium uppdateras löpande, se www.vincontoret.se.

Med reservation för eventuella ändringar. Avbokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris. Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) måste meddelas vid bokning.

Gourmetkväll: Vårens primörer

Lördag 22 maj (start kl 16)

Våren är här med ljumma vindar och värmande sol, en härlig tid för oss frusna nordbor! Det vill vi fira med ljuvliga viner och vårens krispiga primörer! Provnings av fyra viner, trerätters middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Vernissage med

Malena Åström & Kristina Thun

Söndag 23 maj (start kl 12), fri entré

Kombinera konst med en härlig brunch och något gott att dricka på VinContoret! Brunchen serveras klockan 12-14.

Bluesfestival på Vulcanön

Lördag 29 maj

Dusty Road Bluesfestival på Vulcanön 28-30 maj! VinContoret har under lördagen några av artisterna på egen scen och håller öppet restaurangen med lättare rätter under dagen och vår härliga grillbuffé från kl 19. OBS! Entré till festivalen. Restaurangen är öppen 12.00-01.00. Boka gärna bord för kvällens grillbuffé på telefon 0502-25 00 00. Läs mer om festivalprogrammet på festivalens hemsida: dustyroadblues.se/festival_2010.

Morsdagsmiddag

Söndag 30 Maj kl 12 och kl 15

Fira mor med härlig middag på VinContoret! Mer information om meny och priser finns på vår hemsida. OBS! Endast förbokning.

VinContorets gårdsfest

Lördag 5 juni (kl 11-19)

Dags igen för VinContorets traditionella gårdsfest! Träffa lokala och regionala producenter av närodlade och närproducerade varor. Köp med hem och njut! Gårdsfestens

öppettider är 11.00-19.00. Restaurangen är öppen 12.00-24.00. Från kl 19.00 serverar restaurangen en härlig grillbuffé. Boka gärna bord till grillbuffén på telefon 0502-25 00 00. **Entré: 100 kr per person.**

Vernissage med Michael Wutz

Söndag 25 juli (start kl 14), fri entré

Läs mer på sidan 22 om den tyske konstnären som ställer ut i Tidaholm i samband med det internationella litografiska symposiet.

Grillbuffé på VinContoret

Fredag 30 juli (kl 18-24)

Nu finns äntligen tillfället att komma till VinContoret och avnjuta vår härliga grillbuffé! Boka bord på telefon 0502-25 00 00.

Grillbuffé på VinContoret

Fredag 6 augusti (kl 18-24)

Nu finns äntligen tillfället att komma till VinContoret och avnjuta vår härliga grillbuffé! Boka bord på telefon 0502-25 00 00.

Kräftans Dag

Fredag 13 augusti

Restaurangen är öppen kl 18-24 och erbjuder en härlig kräftallrik med nykokta svenska kräftor och klassiska tillbehör samt en grillbuffé. Boka bord på tel 0502-25 00 00.

VinContorets Vinfest

Lördag 14 augusti

Restaurangen är öppen kl 18-24 och erbjuder en härlig kräftallrik med nykokta svenska kräftor och klassiska tillbehör samt en grillbuffé. I trädgården finns vinstånd som erbjuder viner från olika delar av världen. Boka bord på telefon 0502-25 00 00.

Grillbuffé på VinContoret

Fredag 20 augusti (kl 18-24)

Nu finns äntligen tillfället att komma till VinContoret och avnjuta vår härliga grillbuffé! Boka bord på telefon 0502-25 00 00.

Vinprovarkväll på VinContoret

Fredag 3 september (kl 17-24)

Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 125 kr eller 395 kr. I biljett priset 125 kr får du 5 vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar. I priset 395 kr får du 5 vinkuponger, 1 matkupong till kvällens lättare buffé och 1 vinkupong som gäller för ett glas vin till maten, du väljer själv ditt matvin bland provningsvinerna. Buffén står framdukad kl 18-22, matsittning kl 18 och 20, du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna kl 17-22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. OBS! Begränsat antal deltagare - boka redan i dag! **Pris 125 kr eller 395 kr per person.**

Gourmetkväll: Solens mat

Lördag 11 september (start kl 17)

Vi besöker solens land, Italien, och bekantar oss med goda viner och fantastisk mat!

DUSTY ROAD BLUES FESTIVAL TIDAHOLM 28-30 MAJ

PÅ VINCONTORETS SCEN LÖRDAG 29 MAJ:

Kl 13.00: Blues Jam, kl 17.30: Rita Engedalen & Morten Omland
kl 19.15: Magda Piskorzcyk & Slidin Slim



Harmonica Blowout International - West Weston - Sven Zetterberg
Knockout Greg - Harmonica Henry - Trickbag - Kellie Rucker - Pelle Lindberg Band
Rita Engedalen - Backbone - Interstate 40 Rhythm Kings - T-Bear & the Dukes of Rhythm - Slidin Slim - Magda Piskorzcyk - Karavan - Yellowcats - Hurley & Blue Dots
Skybenders Blues Band - Evil Emil & King Kongo Cobras - Kingbees

www.dustyroadblues.se

Häng med på denna resa till Italien. Proving av fyra viner, tre rätters middag inkl. tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Tema: Argentina

Lördag 18 september (start kl 17)

De spanska och portugisiska erövrarna startade redan på 1500-talet vinodling i Sydamerika. Mot slutet av 1700-talet emigrerade många italienare, fransmän och spanjorer hit och tog med sig både vinstockar och kunskap om vinodling. Detta blev startskottet för den mångfacetterade vinindustri som är kännetecknande för Argentina i dag. Proving av fyra viner, buffé inkl ett glas vin till maten och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

Whiskyprovarkväll

Fredag 24 september (kl 17-24)

Denna kväll öppnar vi återigen en stor del av vår whiskybar för en provningsomgång! Du köper en biljett för 150 kr eller 350 kr. I biljetten pris 150 kr får du 10 whiskykuponger som är värda 15 kr styck och dessa använder du till att prova de whiskysorter du själv önskar. I priset 350 kr får du 10 whiskykuponger och 1 matkupong till kvällens Carverybuffé. Buffén står framdukad kl 18-22, dryck till maten köper du separat. Matsittning kl 18 och 20, du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokat. Provningsstationerna är öppna kl 17-22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag! **Pris 150 kr eller 350 kr per person.**

Gourmetkväll:

Rysk afton

Lördag 25 september (start kl 19)

Ryska köket i en härlig Diné vinicole! Ni får prova två olika drycker från den rysktalande delen av vår värld till varje rätt och får påfyllning av den dryck som just du tyckte passade bäst till maten. Proving av sex drycker inkl påfyllning till tre rätters middag och kaffe. En provning utöver det vanliga! **Pris 1.195 kr per person.**

Svensk afton

Lördag 2 oktober

Utförlig information om arrangemanget på vincontoret.se. **Pris 995 kr per person.**

Tema: Skördefest

Lördag 9 oktober

Utförlig information om arrangemanget på vincontoret.se. **Pris 895 kr per person.**

Sopranos Night!

Lördag 16 oktober

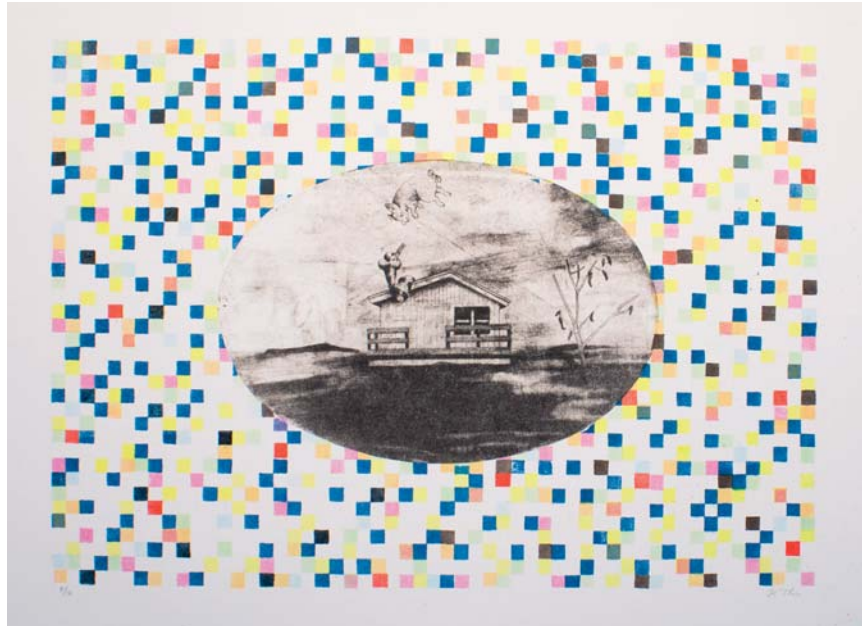
Utförlig information om arrangemanget på vincontoret.se. **Pris 895 kr per person.**

Gourmetkväll:

Skog & sjö

Lördag 23 oktober

Utförlig information om arrangemanget på vincontoret.se. **Pris 1.195 kr per person.**



Kristina Thuns motiv är ofta rådjur, strutglassar och en och annan flygande gris.

Vårens konstnärer: **Kristina Thun** **Malena Åström**

Kristina Thun och **Malena Åström** är vårens konstnärer på VinContoret i Tidaholm och ställer ut gemensamt.

Kristina Thun är sedan ett antal år verksam i Tidaholm och aktiv bland annat i Litografiska Verkstaden och Grafik i Väst. Kristina Thun visar grafik och teckningar, gjorda med en varsam hand i ljusa gråskaliga och pastelliga toner. Motiven är ofta rådjur, strutglassar och en och annan flygande gris! De rikt detaljerade bilderna lockar betraktaren att titta närmre och kanske undersöka den på ytan till synes bräckliga värld som framställs. Hon har tidigare ställt ut på Grafiska Sällskapet i Stockholm och Grafikens Hus i Mariefred samt i Tyskland, Finland och Danmark.

Malena Åström kommer från Eskilstuna men är sedan tretton år bosatt i Edinburgh, Skottland, där hon har sin ateljé. Malena Åström är också medlem i Litografiska Verkstaden och förutom grafik arbetar hon även med teckning och video. På VinContoret visar hon grafik samt teckningar i kol. Bildvärlden har dels ett egyptiskt tema med kroppsformer hämtade från de kanopiska kärnen, men också ett antropomorfiskt, där djur ges mänskliga karaktärer likt den vita kaninen i Alice i underlandet! I Malena Åströms land möter vi oroliga ugglor och feta katter. Bakom sig har hon utställningar bland annat på Konstmuseet i Eskilstuna



Feta katter och oroliga ugglor är en del av Malena Åströms bildvärld.

och installationsprojektet "Document of a Disappearance" på Konstmuseet i Göteborg.

Utställningen Underlandet har vernissage söndagen 23 maj klockan 12-15. I samband med vernissagen serverar VinContoret en brunch med smak av försommar!



Specialutställning med **MICHAEL WUTZ**

Under det internationella litografiska symposiet i Tidaholm i juli ställer VinContoret ut verk av *Michael Wutz* från Berlin. Han arbetar mestadels med etsningar och en motivvärld som flyter mellan två poler: fascinationen för tradition, kultur och riter bland förlorade kulturer och en urban värld. Tematiken är våld och död, ämnen som kan anses tabubelagda av samhället. Etsningarna, som ofta är meterlånga, visar ett tydligt narrativt tema där Michael Wutz kan konsten att kombinera historia med konsten att berätta en saga. Han är utbildad på konstuniversitetet UdK i Berlin och har det senaste året ställt ut i såväl USA som i Europa.

Vi bjuder in till vernissage söndagen den 25 juli klockan 14.

Internationella litografiska symposiet arrangeras i Tidaholm 25 juli–8 augusti. VinContoret visar dock Michael Wutz utställning fram till och med oktober månad. För mer information besök gärna www.lithonet.org.

Boka in sommarens kick-off hos oss

Veckorna 23–26 har vi kick-off veckor på VinContoret i Tidaholm! Vi erbjuder ett kick-off-paket där ni startar med en spännande aktivitet och avslutar med VinContorets härliga grillbuffé! En perfekt sommar-kick-off för din personal eller arbetsgrupp! Ni väljer själva på följande aktiviteter:

Kanotrace i Tidån. En fartfylld tävling som kan bli en blöt tillställning!

Vinprovning. Ni provar fyra viner tillsammans med provningsledare.

Whiskyprovning. Ni provar fyra sorter tillsammans med provningsledare.

Aktivitet och grillbuffé inklusive ett glas vin eller öl. Pris: 950 kronor per person exklusive moms. Minimum tio personer. (Alla dagar utom söndagar samt midsommarafton och midsommardagen). Önskar ni fler aktiviteter lämnar vi gärna offert.

Minikonferens i kräftans tecken

Under tiden 2 augusti–12 september har du och ditt företag eller avdelning möjlighet att boka minikonferens med kräftmiddag på VinContoret i Tidaholm. Ni måste vara minst tio personer. I priset ingår halvdagskonferens med start vid lunch inklusive konferensutrustning, vatten, frukt och godis. Lunchbuffé samt eftermiddagsfika med kaka. På kvällen trerätters kräftinspirerad middag som startar med vår kräft- och snapsplanka. Pris (exklusive dryck till maten) 995 kr/person exkl moms.

För bokning och mer info, kontakta oss på telefon 0502-25 00 00.

Övernatta på Stadshotellet

Du som deltar i VinContorets aktiviteter kan med fördel övernatta på det anrika Stadshotellet i Tidaholm. Kontakta oss för information och bokning.

Färgat ljus ger vinet ”ny” smak



Vad sägs om vinprovning i färgat ljus som får dryckerna att helt ändra karaktär? Vi äter och dricker lika mycket med ögonen som med munnen, brukar det heta. Och faktum är att synintrycket har en avgörande betydelse för smakupplevelsen. Med ett rött vin i glaset förbereds smaklökarna på en helt annan smakupplevelse än med ett vitt vin. Men vad händer om det röda vinet i glaset plötsligt blir nästan färglöst? Eller det vita vinet blir rött?

Det är frågor som nu kan få sitt svar i VinContorets nya provningsrum som utrustats med en minst sagt spektakulär belysningsteknik – den första i sitt slag i Skandinavien. Med hjälp av tekniken kan ljuset i lokalen skifta mellan 3 000 olika kulörer, vilket i sin tur påverkar färgen på de drycker som provas.

– Det är häpnadsväckande hur ljuset i rummet inte bara påverkar utseendet på drycken. Även doften och smaken blir helt annorlunda. Våra sinnen är förvånansvärt lättillrädda, säger *Lennart Granqvist*, VD för Granqvist Vinagentur.

Kom och låt dig luras!

26 konstnärer på Vårsalongen

VinContoret öppnade det nya året med att hålla Vårsalong för konstnärer runt omkring Skaraborg. Totalt deltog 26 konstnärer med verk i olika tekniker som collage, stengods, akvarell och textil väv. Vernissagen – som hölls den 29 januari – drog rekordpublik och huset var fyllt av konstnärer och besökare fram till stängningsdags. Förhoppningen är att en jurybedömd salong ska kunna bli ett årligen återkommande arrangemang på VinContoret i Tidaholm.

Bra parkering för husbilar

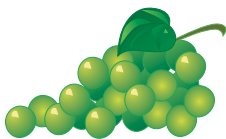
Du som reser med husbil hittar utmärkta parkeringsmöjligheter nära VinContoret i centrala Tidaholm. Välkommen!



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 tidaholm@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 0200-120 320. E-post: sverige@vincontoret.se
Se www.vincontoret.se för mer information. Välj stad 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

Blommiga likörer och en ny absint



Nu finns det ytterligare en Absint från Combiér på Systembolaget: **Blanchette**. Den är vattenklar med distinkt, finstämd doft av anis och malört, varm och mjuk smak med anistoner. Blanchette finns i beställningssortimentet och kostar 511 kronor för 500 ml (Nr 87012-02).

Sedan tidigare finns **Jade Nouvelles-Orléans** på Systemet – den anses vara en av världens allra främsta absinter. Receptet har tagits fram i samarbete med den amerikanske absintexperten *Ted Breaux* (Nr 70557, pris 948 kronor).

Absint är en mytomspunnen spritdryck som i slutet av 1800-talet och början av 1900-talet var speciellt uppskattad bland Europas konstnärer. Med tanke på den höga alkoholhalten avnjutes absint bäst utblandad med vatten och lite socker.

Läs mer om absint på www.absinthe.se, där det också finns en beskrivning av dryckesritualen.

Egentligen är det fruktligheter av hög klass som destilleriet Combiér i Loiredalen i centrala Frankrike är mest bekant för. Granqvist Vinagentur utökar nu det redan omfattande sortimentet med flera nyheter: Rosenbladslikör, viollikör och persikolikör. Samtidigt lanseras flera sorter i nya flaskstorlekar. Samtliga likörer från Combiér finns listade längst ner på sortimentsfolderns sista sida.



Lennart Granqvist: Sommaren är äntligen på väg!

Vilken fantastisk vinter vi haft. Som allt annat kan detta naturligtvis tolkas positivt eller negativt. Visst har det varit snöskottning i all oändlighet med värkande ryggar och röda näsor, problem med upplagsplatser för alla vita flingor och en massa extra mil i bilen vid besök i Stockholm med influgna producenter från olika länder. I normala fall är det ju SJ som gäller men inte denna vinter.

Å andra sidan har det varit fantastiskt att få vakna upp till en strålände, rödglöd-gad sol som sakta stigit upp över den östgötska sidan av en igenfrusen Vättern. Det är inte så ofta som sjön ligger spegelblank med en hårdfrusen yta så det gäller att ta tillfället i akt och njuta.

Men så äntligen en dag var våren här. Isen bröts upp och snöhögarna smälte samman som en misslyckad maräng. Det kändes som att äntligen få smaka på en fruktig och välsmakande Garnacha eller en frisk och härligt väldoftande Riesling!

Tidigt i morgon, förhoppningsvis i samklang med en flödande sol och en tokigt tutande talgoxe, bär det så av till Tyskland för en av många månador denna efterläng-tade vår. Producenter skall hälsas på, nya viner skall smakas av och samtal om nuvarande och kommande situation på den nordiska marknaden skall hållas. Förhoppningsvis ska vi hitta en del godsaker som, med lite tur, så småningom kanske kan få en plats på Systembolagets hyllor. Njut nu av den sköna våren och en ljuvlig sommar som lurar runt knuten!

LENNART GRANQVIST

VD, Västergötlands Handelshus AB

FOTO: MIKAEL LJUNGSTRÖM



Missa inte **Kloster Eberbach** på Tysklandsresan i sommar

Reser du i eller genom Tyskland i sommar? Passa då på att besöka Kloster Eberbach – det fantastiska klostret där vin har odlats sedan 1100-talet! Det ligger utanför Eltville, inte långt från Wiesbaden och Mainz.

Du kan gå på visningar i det anrika klostret och i den helt nya, underjordiska vinnanläggningen. På området finns även hotell och en riktigt bra restaurang. Utförlig information om öppettider med mera hittar du på www.kloster-eberbach.de.

3 NYA WHISKY- RARITETER

Nu finns det tre nya whiskies av äldre årgång i Systembolagets beställningssortiment. Samtliga levereras av Speyside Distillery (som vi besöker på sidorna 4–6 i Vinfo).

Tomintoul Single Cask 1989 19 YO kommer från Skottlands högst belägna by. Nr 86779, pris 865 kronor.

Bowmore Single Cask 1990 17 YO är en rökig Islay-pärla. Nr 86392, pris 922 kronor.

Glen Scotia Single Cask 1991 17 YO kommer från ett destilleri med anor sedan 1835. Nr 86042, pris 928 kronor.