

VINFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER * VINTERN 2010

Wiese & Krohns
José Falcão
Carneiro bland
portvinsfat.
Sidorna 4–6.

Vinfo fyller
50
nummer!

ÅRETS NOBELVIN

Hannu Sarenströms
festliga vintermeny

Fina priser i Vinfos
jubileumstävling

Wiese & Krohn

Portvinskungen



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



Klosterviner får ny design

De uppskattade vinerna från **Kloster Eberbach** får nya etiketter. De tidigare har hängt med i flera år och vinmakarna vid vinklostret i Rheingau i sydvästra Tyskland tyckte det var dags för mjukare tilltal både vad gäller färgsättning och typografi.

Innehållet i flaskorna är oförändrat – vitt Rieslingvin i toppklass. Kabinettvinet (Nr 5810, pris 99 kr) passar utmärkt att servera till asiatiska rätter, fläskkött, fisk, skaldjur och bufféer.

Spättelesevinet (Nr 6257, pris 109 kr) är ett trevligt sällskapsvin som med fördel kan serveras till fisk- och skaldjursrätter, kyckling, hårdost och asiatiskt kök.

Under en övergångsperiod kommer det att finnas flaskor med de tidigare etiketterna parallellt med de nya.

Liten nyhet: Snapsar i back

Nu finns Granqvist Vinagenturs kryddade snapsar samlade i en back! Formatet är dock inte så stort – backen innehåller tolv flaskor à 50 ml, två flaskor av varje snapsort. **En back snaps** ingår i beställningssortimentet på Systembolaget. Nr 87068-04, pris 259 kronor. Enklast beställer du via e-handelstjänsten på systembolaget.se. Tänk på att lägga din order i god tid om du vill ha snapsbacken på julbordet!

De sex snapsorterna är Smålandssnaps, Västkustsnaps, Västgötsnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs kornbrännvin. Sedan flera år tillbaka finns de på Systembolaget i normal flaskstorlek. Västkustsnaps finns i ordinarie sortiment, de övriga i beställningssortimentet. För artikelnummer och priser, se rubriken Svenska snapsar i sortimentsfoldern.

Snapsarna destilleras hos Edelbranntweinbrenneri Back i Dudenhofen i Pfalz i Tyskland enligt Granqvists recept. Bränneriet är ett av de mest välrenommerade i området och samarbetar med vinkooperativet i Deidesheim.

VININFO

Tidskrift från Wästergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 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



José Falcão Carneiro och systemen Iolanda driver familjetraditionen vidare. Nedan: terrasserade vinodlingar och vinfat daterat 1863.





PORTVIN

när det är som bäst

I natursköna Dourodalen i Portugal produceras portvin sedan generationer tillbaka. Ett av de äldsta vinhusen är Wiese & Krohn. Det drivs av familjen Carneiro som har sina vingårdar på topplägen längs de branta, terrasserade bergssluttningarna och lager i Vila Nova de Gaia vid den svala Atlantkusten.

Portvin är Portugals stolthet och har sitt ursprung i floden Douros dalgång, som sträcker sig från Spanien i öster till utloppet i Porto i öster. I den vackra och världsarvs-skyddade Dourodalen ringlar sig vålsade vingårdar som serpentiner längs de branta sluttningarna. Omkring 30 000 vinbönder brukar cirka 40 000 hektar, varav en mindre del går till portvin.

Ett av de mest välrenommerade portvinshusen med egna vingårdar i regionen Douro är Wiese & Krohn. Företaget är ett av de äldsta i Portugal och grundades redan 1865 av två norrmän – kusinerna *Theodor Wiese* och *Dankert Krohn*.

De gjorde inte bara affärer med vin, utan även med fisk. Från Bergen gick fartyg lastade med torkad och saltad torsk, som användes till den portugisiska nationalrätten Bacalhau, och på tillbakavägen var lastrummen fyllda med portvin.

År 1910 tog Wiese & Krohn in ytterligare en kompanjon, *Edmundo Falcão Carneiro*, som 1937 blev ensam ägare av företaget. I dag drivs företaget av tredje generationen med *José Falcão Carneiro* som VD och systemen *Iolanda* som ansvarig för vineriet.

Förvaltar traditionerna

Med fast förankring i traditionerna har de utvecklat arvet från sina förfäder och gjort Krohn till ett välkänt varumärke bland portvinsälskare runt om i världen. Ett stort steg togs 1989 då man förvärvade vingården Quinta do Retiro Novo, nära byn Pinhão, mitt emellan Porto och spanska gränsen.

Vingården omfattar 26 hektar och är idylliskt belägen på bergssluttningen ned mot Rio Torto-floden, en biflod som ansluter till den stora Douro-floden.

Douro är världens äldsta vinregion och fick redan 1756 sina egna vinregler. Än i dag sker produktionen under strikt

kvalitetskontroll och noggrann övervakning av det statliga portvinsinstitutet Instituto dos Vinhos do Douro e Porto. Institutet bestämmer bland annat vilka druvsorter som får odlas i vingårdarna och klassificerar vingårdarna genom det så kallade Beneficio-systemet, där faktorer som jordmån, vinrankornas ålder, altitud och solexponering ligger till grund för bedömningen.

Höga klassificeringspoäng

–För att klassificeras som en A-vingård krävs minst 1200 poäng. Våra vingårdar har fått 1400 poäng och även de omkringliggande som vi samarbetar med har fått högsta betyg, förklarar José Falcão Carneiro.

Ett 80-tal druvsorter är godkända för portvinsframställning, varav de vanligaste även odlas i Wiese & Krohns vingård: Tina Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca och Touriga Nacional. Druvorna är små och aromatiska och nästan omöjliga att äta, men ger extremt koncentrerade viner med intensiv arom.

Det som gör Douro så lämpligt för portvinsodling är den speciella terroiren. Marken är mager och består av granit och skiffer, vilket har fördelen att det skyddar plantorna från både slagregn och brännande sol samtidigt som det bibehåller värmen under kyliga höstnätter. ►



José Falcão Carneiro kontrollerar nypressad druvmust. Krohn Colheita 1961 finns i Systembolagets ordinarie sortiment.



De höga bergskedjorna Serra do Marão och Serra do Poio, som ligger mellan Porto och Douro, fungerar som barriär mot de svala atlantvindarna och bidrar till att somrarna är lika torra och heta, med temperaturer på uppemot 45 grader, som kalla på vintern.

–Men genom att landskapet är så kuperat är det stor variation på mikroklimat. Det kan regna på den ena bergssluttningen och vara strålande sol på den andra, vilket också ger stora skillnader på de färdiga vinerna, säger José Falcão Carneiro.

Vid vårt besök i slutet av september skördas druvorna på de smala terrasserna, där det är praktiskt taget omöjligt att använda några maskiner. Allt skördearbete får ske för hand och druvorna transporteras på små lastbilar till *quintan* för att inte krossas.

Sedan syskonen Carneiro övertog driften av Wiese & Krohn har de investerat miljontals euro i en ny modern vinifieringsanläggning. Den klassiska fottrampningen av druvorna har ersatts med robotar och för fermenteringen används temperaturkontrollerade stältankar.

–Vi har byggt ut successivt och har i dag kapacitet att processa över 500000 liter per år. Men efterfrågan på portvin ökar och vi kommer att fortsätta expandera. I januari–februari är det byggstart för nästa etapp, berättar José Falcão Carneiro.

Miljontals liter portvin i sex lagerhus

En skillnad vid framställningen av portvin jämfört med vanligt vin är den avbrutna fermenteringsprocessen. Efter att druvorna fått jäsa i stora öppna kar i två till tre dagar tillsätts 77-procentig druvsprit, så kallad *aguardente*, som dels höjer alkoholhalten till 19–22 procent och gör vinet mer lagringsdugligt, dels bevarar den naturliga sötman.

Under de kallaste vintermånaderna får sedan portvinet vila på *quintan* innan det transporteras vidare till de sex lagren i Vila Nova de Gaia, en förort till Porto, på atlantkusten för att mogna och utveckla sin fulla arom.

I lagren, så kallade *lodges*, förvaras miljontals liter vin – allt från Ruby och Tawny, som består av en blandning av olika årgångar som lagrats på fat i flera år, till exklusiv årgångsport som Vintage Port, som fått åldras på flaska i decennier, och Late Bottled Vintage Port, som först lagras på fat och därefter på flaska.

Juvelen i kronan är ändå Colheita, ett portvin från ett specifikt skördeår som lagrats på fat i minst sju år, men ofta betydligt längre, innan det buteljeras.

–Produktionen av Colheita är noggrant reglerad och kräver tillstånd från portvinsinstitutet, som bedömer om kvaliteten är tillräckligt hög, förklarar José Falcão Carneiro.

I Wiese & Krohns lager finns Colheita av olika ålder, bland annat några riktiga rariteter från 1863 och 1896.

–1863 var ett ödesår för vinodlarna. Det var sista gången som de kunde skörda sina druvor innan den så kallade vinlusen förstörde större delen av Europas vinodlingar, säger han.

Colheitan från 1800-talet är inte till salu, men fullt drickbar och brukar avnjutas i små mängder vid högtidliga tillfällen.

–Ett bra portvin blir faktiskt ännu mer komplext med åren. Visserligen bleknar färgen, men samtidigt ökar koncentrationen av sötna, syra och tanniner, avslöjar José Falcão Carneiro.

TEXT LEO OLSSON FOTO HANS ALM

VINER PÅ SYSTEMBOLAGET

Det finns elva viner från Wiese & Krohn på Systembolaget. Två finns i ordinarie sortiment och nio i beställningssortimentet. Se samtliga under rubriken Portvin i sortimentsfoldern och beställ smidigt via e-handelstjänsten på systembolaget.se.

I ordinarie sortiment finns **Porto Krohn Colheita 1961**, som fått allra högsta betyg av flera vinkritiker. Pris 1.299 kronor (Nr 7839). Nyheten **Krohn Heritage Fine Tawny Port**, pris 95 kronor för 375 ml (Nr 8026-02) finns också i ordinarie sortiment. Det har utnämnts till Årets Munsänkvin 2010 i klassen ”mest prisvärda starkvin”.

Beställ viner via e-handel

Du känner väl till att det numera går att beställa alla varor i Systembolagets beställningssortiment på Systemets hemsida och därefter hämta ut dem i valfri Systembutik!

– E-handelstjänsten gör att kunderna har tillgång till ett fantastiskt brett sortiment, säger *Johan Granqvist*, marknadsansvarig på Granqvist Vinagentur. Du kan i lugn och ro göra beställningen hemma istället för att först gå till Systemet och beställa och sedan gå dit en gång till för att hämta varorna.

När leveransen har kommit till din valda butik får du ett SMS-meddelande. Betalar gör du när du hämtar det du beställt. Leveranstiden är cirka åtta dagar och du har fjorton dagar på dig att hämta varorna. Du har dessutom fjorton dagars ånger rätt efter det att du betalat och hämtat ut det beställda.

Läs mer och beställ direkt på nätet: www.systembolaget.se.

2 förslag på vinpaket som du kan beställa till helgerna:

FINA VINER FRÅN ITALIEN

Amarone Classico

”I Scriani” 2003.

Nr 73769, pris 349 kr.

Maddalena Recioto

”I Scriani” 2003. (500 ml)

Nr 73768-02, pris 229 kr.

Valpolicella Classico Ripasso

”I Scriani” 2006.

Nr 73779, pris 129 kr.

Alla tre vinerna är röda. Recioto är sött. De görs av druvor som får lufttorka en tid innan pressning. Resultatet är viner med stor fyllighet och rik smak.

Läs om vineriet på scriani.it.

FINA VINER FRÅN SYDAFRIKA

Lindhorst Merlot 2005.

Rött. Nr 73759, pris 185 kr.

Lindhorst Pinotage 2004.

Rött. Nr 73766, pris 229 kr.

Lindhorst

Sauvignon Blanc 2008.

Vitt. Nr 73757, pris 129 kr.

Lindhorst Wines är en familjeägd vingård i Parl i Sydafrika som sedan 1996 drivs av äkta paret *Belinda* och *Mark Lindhorst*. I sortimentet finns såväl röda som vita viner. Läs om vineriet på lindhorstwines.com. Webb- sidan finns även på svenska.

Vinerna finns i lager men vi reserverar oss för eventuell slutförsäljning.



För femte gången fick Johan Granqvist och Lennart Granqvist förtroendet att leverera vin till Nobelfesten i Stockholms stadshus.

Nobelvin *igen!*

För femte gången på tio år fick Granqvist Vinagentur förtroendet att leverera vin till Nobelfesten i Stockholms stadshus. Och än en gång föll Nobelstiftelsens inköpare för en ädelsöt Sauternes från det familjeägda vinslottet Château Raymond-Lafon.

Redan i slutet av oktober kom det glädjande beskedet från Nobelstiftelsen. Beställningen omfattade totalt 180 helflaskor vin som avnjöts till choklad-desserten.

– Vi är oerhört stolta över att vi i så tuff konkurrens fick leverera vin till festernas fest, säger *Lennart Granqvist*, vinföretagets grundare. Vi har lämnat in vinförslag och offerter varje år, men det var fem år sedan som Nobelstiftelsen senast valde något av våra viner.

Det här var alltså femte gången som

Granqvist Vinagentur fanns representerad på Nobelfesten. År 2000 levererades vin både till varmrätten och dessertvinet. Den gången var det också ett vin från Château Raymond-Lafon till desserten. Sedan följde tre år i rad, 2003, 2004 och 2005, då Granqvists viner serverades till alla prominenta gäster i Blå hallen.

2004 var det också ett vin från Château Raymond-Lafon.

– Det här är en stor ära för oss, och när vi blivit utvalda för tredje gången måste det innebära att Nobelstiftelsen verkligen gillar vårt vin, säger *Jean-Pierre Meslier* på Château Raymond-Lafon. Det här ger

oss världsrenommé och inte minst japanerna imponeras av att vi finns med på Nobelfesten.

Château Raymond-Lafon är ett litet vinföretag som drivs av familjen Meslier. Fadern *Pierre Meslier* var en gång i tiden vinmakare på Château d'Yquem, som av många anses producera världens bästa vin. Han slutade dock där och startade eget 1972. Tålmodigt arbete i snart fyra decennier har resulterat i en vingård av högsta klass och viner som räknas bland de förnämsta i Sauternes.

”Plockas i många omgångar”

– Vi gör ett väldigt traditionellt vin av högsta klass, förklarar *Jean-Pierre Meslier*. Det beror inte minst på den speciella terroir vi har här. Men det spelar också stor roll att druvorna plockas för hand i många omgångar. Det kan bli uppemot tio gånger som vi går ut och för-

siktigt plockar de druvor som just då är perfekt mogna. De flesta andra vingårdar plockar bara en gång och tar då alla druvor på en gång oavsett vilken mognadsgrad de har. Vi räknar med att druvorna på en vinranka räcker till ett glas vin, medan de hos andra räcker till en flaska. Det gör skillnad!

Efter att druvorna pressats jäses musten direkt på små ekfat. Vinet lagras sedan i tre år, ibland ett antal månader ytterligare, för att utveckla sin rika doft och smak med ton av mandel, honung, tropisk frukt och vanilj.

Du som inte var med på Nobelfesten i år har ändå möjlighet att avnjuta Château Raymond-Lafon årgång 1999. Vinet finns att köpa som halvflaska (375 ml) i Systembolagets beställningssortiment. Nr 71693-02, pris 322 kr.

– Det kommer även att finnas i Stadsuskällaren minst ett år framöver. Där finns det också möjlighet att smaka alla tidigare Nobelmenyer och i många fall också de viner som serverats, säger *Johan Granqvist*, marknadschef på Granqvist Vinagentur, som också hade nöjet att vara bjuden på Nobelfesten tillsammans med sin hustru *Emmelié*.

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



Nobelviner på Systembolaget

De viner Granqvist levererat till Nobelfesten under åren finns i Systembolagets beställningssortiment. Beställ dem enklast via den nya e-handelstjänsten på systembolaget.se.

Château Larrivet-Haut-Brion.

Nobelvin år 2000. Medelfylligt rött från Bordeaux. Passar bra till stekt och grillat kött samt hårdostar. Nr 82783, pris 289 kr.

Château Malescot St Exupéry.

Nobelvin år 2003. Medelfylligt från Medoc/Bordeaux. Passar utmärkt till grillade köttretter och vällagrade hårdostar. Nr 87948, pris 549 kr.

Le Dauphin de Guiraud.

Nobelvin år 2005. Sött vitt vin från Sauternes. Passar fint på egen hand, till desserter, nötter, mögelostar samt gåslever. Nr 88837-02, pris 195 kr.

Årets vin från Château Raymond-Lafon finns i beställningssortimentet i flera årgångar. Du hittar samtliga under rubriken "Vin från Frankrike" i sortimentsfoldern. Vinerna är märkta Nobelvin och det årtal de serverades.

Det här är Sauternes

Sauternesviner är söta, vita viner från appellationen Sauternes i distriktet Graves i vindistriktet Bordeaux i sydvästra Frankrike. Druvorna hänger kvar länge på vinrankorna och angrips av ädelröta (*botrytis cinerea*). Det får till följd att de torkar ut genom att det skyddande skalet blir perforerat. När druvorna sedan jäser bildas alkoholstarka, söta viner. Sauternesvin görs huvudsakligen på Sémillondruvor med en mindre del Sauvignon Blanc och ibland även Muscadelle.



Hannu Sarenström

Vinterfest på Kinnekulle

Trädgårdsmästaren, TV-profilen och receptboksförfattaren **Hannu Sarenström** serverar gärna klassiker i modern stil när han bjuder in till en festligare vintermiddag i sitt hem på Kinnekulle. Exklusivt för Vinfo har han såväl skapat som fotograferat den här lockande trerättersmenyn – räksoppa som förrätt och vinmarinerad lammstek som varmrätt. Recept på en ljuvligt god chokladdessert finns att läsa på www.granqvist-vin.se.



Mustig Räksoppa

cirka 600 g färska räkor
 olivolja till stekning
 1 gul lök, finhackad
 2 tsk tomatpuré
 6 dl buljong (2 msk fond
 utspätt i 6 dl vatten)
 1,5 dl vitt vin
 3 dl grädde
 2 cl konjak (kan utslutas)
 salt och nymalen svartpeppar
 dillkvistar

Skala räkor. Ställ räkstjertarna svalt och spara skalerna. Värm olja i en kastrull och fräs räkskalerna några minuter. Tillsätt löken och låt den fräsa mjuk utan att ta färg. Tillsätt tomatpurén och låt den fräsa någon minut under omrörning, slå i vinet och låt koka upp. Tillsätt därefter buljongen och låt allt sjuda i cirka 15 minuter. Sila över soppan i en ren kastrull och slå i grädden. Låt koka ihop i 15 minuter.

Smaka av soppan med salt, peppar och konjak. Arrangera räkstjertarna i varma tallrikar, håll över soppa, toppa med dill och servera.

Variationstips: Mixa soppa och räkor slätt i en matberedare vilket ger en trevlig konsistens och mycket räksmak i varje sked. Garnera med några stjertar.

Vinmarinerad Lammstek **MED** Rotsaker & Risotto

Lamm

ca 800 g lammstek (alternativt entrecote, filé eller rostbiff)
 smör och olja att bryna i
 salt och nymalen svartpeppar

Vinsky

2 morötter
 1 palsternacka
 1 gul lök
 ½ vitlöksklyfta
 olivolja att steka i

8 vitpepparkorn
 1 tsk spiskummin
 1 lagerblad
 1 msk tomatpuré
 2 msk rårorsocker
 1 flaska kraftigt rödvin av hög kvalitet, dock ej ekfatslagrat
 1 l kycklingbuljong
 1 dl sherryvinäger
 salt

Dag 1

Marinad
 1 msk spiskummin
 2 vitlöksklyftor, krossade
 1 dl kraftigt rödvin
 ett par kvistar timjan
 en skvätt olivolja

Blanda ihop ingredienserna till marinaden. Lagg steken i en plastpåse och håll i marinaden. Förslut och låt köttet marinera minst ett dygn i kylskåp. Vänd på paketet då och då.

Dag 2

Börja med att göra vinskyn som ska reducera under lång tid. Den kan med fördel förberedas dagen innan och värmas upp inför servering. Skala och skär grönsakerna grovt. Värm olja i en stekpanna och fräs grönsakerna tills löken mjuknat utan att brynas. Tillsätt pepparkorn, lagerblad, spiskummin, tomatpuré, socker och fortsätt ytterligare några minuter tills tomatpurén nästan blir lite brynt. Tillsätt vin, koka upp och låt därefter koka i några minuter. Blanda i buljong, koka upp och låt reducera till ungefär hälften. Sila såsen och tillsätt vinäger. Låt koka ihop och smaka av med salt.

Putsa lammet om det behövs. Salta och peppra köttet och vänd det i lite olja. Bryn det försiktigt runt om och efterstek i ugnen i 175 grader, cirka 10–20 minuter. När stektermometern visar 70 grader är lammsteken färdig. För lammfilé gäller 68 grader. Tag ut köttet, täck med smörgåspapper och kökshanddukar och låt vila i 10 minuter innan det skall skäras upp.

Rotfrukter

1 kålrabbi
 1 palsternacka
 2 morötter
 en bit pumpa
 rapsolja att steka i

Skala och skär rotfrukterna i små bitar. Lagg dem i en ugns-

fast form, blanda med lite rapsolja, salt och peppar. Ugnstek i 200 grader, cirka 50 minuter eller tills de blir gyllenbruna.

Risotto

5,5 dl avorioris
 50 g smör
 2 msk olivolja
 1 schalottenlök, finhackad
 litet glas vitt vin
 ca 1 l buljong (2–3 msk fond utspätt i vatten)
 4 tsk soltorkad tomatpuré
 150 g parmesanost, riven

Värm smör och olja i en kastrull och fräs löken mjuk utan att den tar färg. Blanda i vinet och låt vätskan koka bort. Tillsätt riset, blanda väl och låt fräsa någon minut. Tillsätt buljong, lite i taget som får koka bort, under omrörning tills riset är klart. Detta tar ungefär 20 minuter.

Vänd ner soltorkad tomatpuré samt parmesanost precis innan servering och rör om tills osten smält.

Garnityr och servering

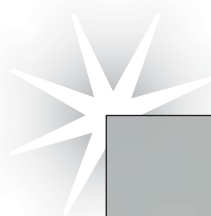
champinjoner
 haricots verts
 persilja

Skiva champinjoner och bryn lätt i lite smör. Skeda upp en spegel av sås på tallrikarna. Skär upp lammet och arrangera med såsen. Lagg upp en skopa risotto och rostade grönsaker tillsammans med garnityret.



Vin till räksoppan:
FM Riesling 2008
 Nr 5844, pris 70 kr.

Vin till lammsteken:
Villacampa Crianza 2006
 Nr 3580, pris 119 kr.



Rariteter från klosterkällaren

Barolo Roggeri 2006

Varunummer: 92062.

Vintyp: Stramt och nyanserat, fylligt.

Pris: 189 kronor. **Säljstart:** 1 april 2011.

Land: Italien.

Område: Piemonte, Barolo.

Druvor: Nebbiolo.

Producent: Azienda Agricola Ciabot Berton.

Passar till: 🍷 🍷 🍷

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

Du som gillar tyska viner – räkna med en extra julafton den 1 februari! Då släpps fem rariteter från Kloster Eberbach på Systembolaget.

I Sverige är det större efterfrågan på viner av gamla årgångar jämfört med Tyskland. Där vill vinkonsumenterna hellre dricka unga viner och många vingårdar har svårt att få avsättning för sina vinkällarrariteter. Tur för oss!



Här är de fem viner som kommer 1 februari (av vilka tre syns i bild ovan):

Hochheimer Kirchenstück Riesling Auslese 1971. Stor koncentrerad doft med inslag av knäck. Rik smak med honungstoner, nötter, mandel och exotiska frukter. 60 flaskor. Nr 90200, pris 1.120 kr.

Rüdesheimer Berg Schlossberg Riesling Spätlese 1989. Stor doft med inslag av honung, nötter, exotiska frukter och petroleum. Lång smak med finstämd syra. 800 flaskor. Nr 90197, pris 139 kr.

Steinberger Riesling Spätlese 1989. Stor doft med inslag av citrus, äpple, honung och torkad frukt. Lång fin smak med bra balans mellan sötma och syra. 1.800 flaskor. Nr 90198, pris 149 kr.

Rüdesheimer Berg Schlossberg Riesling Spätlese 1998. Stor doft med inslag av honung, päron och petroleum. Lång frisk smak med fin avslutning. 1.200 flaskor. Nr 90196, pris 139 kr.

Hochheimer Domdechaney Riesling Erstes Gewächs 2008. Torrt, stor fruktig doft med inslag av exotiska frukter. Lång fin smak med bra balans mellan sötma och syra. 360 flaskor. Nr 90199, pris 269 kr.

* Mörkt röd färg, nyanserad doft med inslag av rosor, plommon och örter. Lång och finstämd smak med inslag av plommon, torkade frukter och mjuka tanniner. Passar till kraftiga köttträtter, vilt, pasta med kraftiga såser, lagrade hårdostar. Serveringstemperatur: 18–20 grader. Kan sparas ytterligare minst femton år i vinkällaren.

Azienda Agricola Ciabot Berton har sitt säte i vinbyn La Morra, sydväst om huvudorten Alba i Piemonte. Vingården, med anor från 1200-talet, drivs sedan 1960 av familjen *Oberto* – pappa *Luigi*, dottern *Paola* och sonen *Marco*. Vinodlingarna omfattar tolv hektar, av vilka Vigneti di Roggeri utgör fyra hektar. Den ligger cirka 300 meter över havet och är en av gårdens äldsta odlingar. Delar av Nebbiolostockarna som växer här är mellan 40 och 50 år gamla. Skördeuttaget är lågt – endast 40 hektoliter per hektar – vilket gör att det endast blir 8000 flaskor vin årligen.

Efter jäsning i 18–20 dagar vidtar malolaktisk jäsning under en månad. Därefter lagras Barolo Roggeri i två och ett halvt år i nya och begagnade ekfat, därefter ett år i ståltank och slutligen ett år i flaskor.



Kahurangi Estates vinodlingar i vackert höstlig färgskrud.

Nya Zeeländsk Gewurztraminer

Gewurztraminer är en grön druva som brukar förknippas med Alsace i nordöstra Frankrike, precis på gränsen till Tyskland. Men den odlas även i andra delar av världen, exempelvis av Kahurangi Estate på Sydön i Nya Zeeland.

Du hittar **Kahurangi Gewurztraminer 2006** i Systembolagets beställningssortiment (Nr 84932, pris 135 kr). Vinet har druvtypiskt kryddig doft med inslag av rosor, kryddor och en aning lime. Smaken är fruktig med ton av päron. Det passar fint att dricka till blåmögelost, sallader, syrade maträtter (exempelvis surkål och isterband) eller som apéritif.

Nya Zeeländska Gewurztraminerviner påminner givetvis om de från Alsace, men har inte riktigt samma särpräglade doft av rosor som de franska.

Det finns flera fina viner från Kahurangi Estate i beställningssortimentet, bland annat Chardonnay i flera årgångar, Riesling, Pinot Gris och Pinot Noir. För artikelnummer och priser, se rubriken Vin från Nya Zeeland i foldern här intill.

Läs mer om Kahurangi, vars viner fått goda omdömen av *Bengt-Göran Kronstam* i DN, på www.kahurangiwine.com

Träffa Granqvist på mässor i vinter **ÖCH** vår

Som vanligt kan du träffa representanter för Granqvist Vinagentur och VinContoret på dryckes- och gourmetmässor i vinter och vår. Här är de mässor där vi kommer att ställa ut:

Whiskyexpo i Linköping 11–12 februari. www.whiskyexpo.se

Vin- och Delikatess i Karlstad 18–19 februari. www.vinodeli.se

Passion för Mat i Göteborg 25–27 febr. www.passionformat.se

Chateau Grand Cru i Örebro 1–2 april. www.conventum.se/cgc

Dessutom medverkar VinContoret på **Konfex** (fackmässa för mötesbranschen) i Göteborg den 9–10 februari. www.konfex.se



Det stora vinlagret rymmer inte mindre än 30 000 ekfat à 225 liter.

Vällagrat i Aragonien

Ramiro Garnacha 2007 (Nr 6260, pris 80 kronor) är ett medelfylligt, rött vin från Grandes Vinos y Viñedos i Aragonien i Spanien. Det finns att köpa i de flesta Systembutiker och har stor fruktig doft med inslag av röda bär och lite vanilj. Smaken är mjuk och rund med stor fruktighet och lätta smörtoner.

Vinet görs på Garnachadruvor som odlas av medlemmarna i Cooperativa San Roque i Alfamén, några mil norr om vinorten Cariñena. Vingårdarna ligger på hög höjd och det svalare klimatet är en av hemligheterna bakom den fruktiga karaktären. Vinet kan avnjutas direkt men kan även lagras fyra till fem år.

Vinifiering och lagring sker i Grandes Vinos y Viñedos anläggning i Cariñena, inte långt från Zaragoza. I det 5 000 kvadratmeter stora vinlagret rymmer inte mindre än 30 000 ekfat om vardera 225 liter!

RIVANER inspirerad av Goethe

För nästan precis 200 år sedan kom den tyske nationalskalden **Johann Wolfgang von Goethe** (1749–1832) med första delen i sitt världsberömda drama Dr. Faust.

Goethe var väldigt förtjust i vin och sägs ha konsumerat ett par liter om dagen under större delen av sitt vuxna liv.

Goethes vinintresse har inspirerat Weinkellerei Nahethal i sydvästra Tyskland till ett vitt vin med namnet Dr. Faust. Det görs på Rivaner, en druva som är en korsning mellan Riesling och Silvaner.

Dr. Faust Rivaner, som har en frisk ton av äpplen och päron, är ett trevligt sällskapsvin som även passar bra till sallader och andra lättare rätter. Nr 5923, pris 70 kr.



En klassisk Riesling från Pfalz

Deidesheimer Herrgottsacker Spätlese 2008 är ett riktigt klassiskt Rieslingvin från Pfalz i Tyskland. Doften är kryddig och druvig med ton av päron, honung och ananas. Det bjuder på en druvtypisk smak med inslag av päron, ananas, honung och mandarin.

Vinet kommer från det välbekanta kooperativet i Deidesheim och har funnits på Systembolaget i många år. Det är perfekt till heta, asiatiska rätter samt till fisk och skaldjur i de flesta varianter.

Winzerverein Deidesheim producerar omkring 1,5 miljoner liter vin per år och cirka 20 procent exporteras till Skandinavien. Storsäljaren på Systembolaget är FM Riesling, som finns både i flaska och treliters box (Nr 5844).

Samtidigt som årets vinskörd inleddes i september kunde kooperativet inviga sin nya druvmottagning. Den underlättar arbetet för medlemsbönderna som levererar sina nyskördade druvor och arbetet för kooperativets personal förenklas tack

vare modern teknik. I slutändan är det vi som dricker vinerna som också gynnas genom ännu högre kvalitet. Men det tar dock något år innan de viner som skördades den här hösten finns på flaskor och säljs på Systembolaget.

Pfalz är ett vindistrikt i delstaten Rheinland-Pfalz i sydvästra Tyskland, där de flesta vinodlingarna i landet finns.

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese finns i de flesta Systembutiker. Nr 5042, pris 89 kr.

Fin flaska med tusenåriga anor

Vinerna från Franken i Tyskland känns lätt igen tack vare Bocksbeutelflaskan. De flesta vinmakare tappar sina viner i den kompakta, tillplattade flaskan. Och det har de gjort sedan riktigt lång tid tillbaka.

Du som har läst Vinfo sedan starten kanske minns att vi skrivit om flaskans ursprung då och då. För under alla år sedan starten 1983 har Granqvist Vinagentur haft ett flertal viner från Franken på Systembolaget. Först från kooperativet GWF i Kitzingen och Staatlicher Hofkeller i Würzburg och sedan några år tillbaka från Divino Nordheim.

Första gången som Bocksbeuteln nämns i gamla dokument är 1659. I en "Hantwerker- und Oekonomiebuch" skriver glasblåsaren *Mathis Wenzel* från västra Franken att han tagit fram en platt vinflaska som ska passa bra att ta med sig på resor och att den ser ut som en Bocksbeutel, det vill säga en getbockspong. Som illustration fanns en teckning av en Bocksbeutel som i princip ser ut som den som finns i våra dagar.

Men sannolikt är flaskan mycket äldre än så. Vid utgrävningar i Wenigumstadt, i närheten av Aschaffenburg i nordvästra Franken, påträffades en keramikflaska i bocksbeutelform som kunde dateras till år 1400 före Kristi födelse. Området runt Wenigumstadt anses ha varit bebott redan för 7000 år sedan och keramikflaskan härstammar från keltisk tid.

Kärt diskussionsämne under årens lopp

Flaskans historia har alltid varit ett kärt diskussionsämne i Franken och det är under årens lopp många berättare som menat att just deras historia är den enda riktiga. Jag drar mig till minnes en berättelse jag hittade i samband med att jag hade nöjet att skriva en bok om Frankens viner i början av 1990-talet. Den gick ut på att det inte var en getbockspong utan djävulens pung. Potentaten med horn utmanade en from munk i en tävling om vem som kunde dricka mest vin. Munken, som hade helvetet som alternativ till seger i tävlingen, söp djävulen under bordet med stor list och skar till slut av honom pungen, tvättade den i en vattentunna, fyllde den med vin och utropade: "Ich hab' den Bocksbeutel", jag har bockpungen...

Enligt en annan teori är det munkarnas medeltida bönboksfodral som varit förebild till flaskan.

Hur som helst är det bara i Franken flaskan får användas. Ibland kan man se portugisiska viner i flaskor som påminner om Bocksbeuteln, men dessa vinmakare bryter mot ett EG-beslut från 1989, som ger Franken ensamrätt till flasktypen.

Aktuella Frankenviner på Systemet är dessa två från Divino Nordheim: **Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett 2009**, nästan ständigt på Dagens Nyheters bästalist, pris 88 kr i ordinarie sortiment (Nr 6762) samt **Sommeracher Katzenkopf Weissburgunder Spätlese 2005**, pris 148 kr i beställningssortimentet (Nr 71920).

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





Lesley Bell jobbar på The Pot Still på Hope Street 154 i Glasgow.

ÄDELSÖTT

Château Raymond-Lafon från Sauternes var årets dessertvin på Nobelfesten (se sidan 8).

Ett annat fint vin från samma region i sydvästra Frankrike är **Chateau Fontebriade 2007**.

Det finns i Systembolagets ordinarie sortiment och bjuder på stor fruktig doft med inslag av saffran, aprikoser, honung och mandel. Smaken är söt och harmonisk med inslag av botrytis, honung, torkade aprikoser, apelsinskal och mandelmassa.

Chateau Fontebriade, som ägs av *Roberth Lamothe* och hans söner *Hervé* och *Patrick*, odlar nästa bara Sémillonudruvor på sina 22 hektar vinmark. Vinerna framställs till 90 procent av Sémillon samt fem procent vardera av Sauvignon Blanc och Muscadelle.

Vinet passar bra att avnjuta som det är eller kanske till en bit Roquefort Papillon. Den intensivt söta och kraftiga vinsmaken är perfekt till den typiska sältan i fårosten. Det passar även bra till chokladdesserter och gåslever. Nr 4113-01 och 02, pris 249 kr respektive 145 kr (halvflaska, årgång 2004).



Winzer Krems blev årets vinmakare

Cambridge Food and Wine Society i Toronto i Kanada har utnämnt **Franz Arndorfer**, källarmästare på österrikiska Winzer Krems, till årets vinmakare 2010. Juryn motiverar utnämningen med att Winzer Krems sedan snart 30 år har försett kanadensiska vinvänner med viner av högsta kvalitet. Priset är instiftat av vinglastillverkaren Riedel.

Winzer Krems, med anor sedan mitten av 1400-talet är en av Österrikes mest framgångsrika vinproducenter. Du hittar flera viner därifrån i Systembolagets beställningssortiment. Se under rubriken "Vin från Österrike" i sortimentsfoldern.

Vinfo rekommenderar speciellt det medelfylliga röda **Edition Chremisa Blauer Zweigelt 2005**. Det är ett mycket fint exempel på att det alpina vitvinslandet även är en framstående producent av röda viner. Nr 89743, pris 165 kr.



Franz Arndorfer

Världens bästa WHISKYBAR

Tycker du om whisky och ska till Glasgow? Missa i så fall inte att besöka *The Pot Still* som för några år sedan blev utsedd av den engelska tidskriften *Whisky Magazine* till världens bästa whiskybar för sin genuina atmosfär och rikhaltiga whiskylista.

Whiskylistan upptas av närmare 500 olika sorter och den entusiastiska personalen står gärna till tjänst med att lotsa rätt i det digra utbudet.

The Pot Still har anor sedan 1870-talet och ligger på Hope Street i centrala Glasgow omgiven av teatrar, konsertlokaler och restauranger. Bland gästerna finns allt från turistande whiskyälskare till Glasgowbor, så kallade glaswegians.

En av de legendariska stamgästerna var kolutköraren *Tam* som under nästan 60 års tid parkerade sin häst och vagn utanför puben efter avslutat dagsverke för att njuta en whisky i glada vänners lag. Men baren lockar också många långväga gäster, som till exempel den grupp japanska affärsmän som var på besök i London och som tog flyget upp till Glasgow över dagen – enkom för att besöka The Pot Still.

Nu behöver du i och för sig inte åka ända till Glasgow för att njuta en god single malt. Granqvist Vinagentur har flera högklassiga sorter i sitt sortiment. Ett fint exempel är **Speyside 15 YO**, en Scotch Single Highland Malt av allra bästa sort (bilden). Den finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Priset är 399 kronor (Nr 10478).





50:e numret!



LENNART GRANQVIST: Mycket har hänt på femton år

Jubileum. Femtio nummer och femton år sedan första numret av Vinfo kom ut. Mycket har hänt sedan starten men mycket är också sig likt. En markant förändring är konsumentens intresse och kunskap kring drycker. Från att för många endast ha varit en berusningsdryck eller något som man drack en liten slatt av vid högtidliga tillfällen har vinet blivit en måltidsdryck att njuta av tillsammans med god mat. Intresse och kunskap föder även en upptäckarglädje för nya sorter och nya kombinationer.

Att kombinera olika maträtter med olika typer av drycker är en av livets höjdpunkter. För vår del är det naturligtvis fantastiskt trevligt att ett av våra viner serverades på Nobelfesten. Du har själv möjlighet att njuta av vinet genom att inhandla det på din närmaste systembolagsbutik.

Vad kommer då framtiden att ha i sitt sköte? Kommer det stora intresset av fortsatta eller har vi nått någon slags topp? För min egen del tror jag på en fortsatt stegring av intresset. Med ständigt ökande frekvens på resor runt om i världen och de nya impulser som detta ger oss tenderar nyfikenheten att öka.

Innan nummer 51 kommer ut har det firats jul i stugorna. Vi skriver 2011, den ljuvliga våren har anlänt med en värmande sol. Det är lätt att bli lika dystert till sinnet som den svarta decembernatten men som vanligt kommer den där efterlängtnade våren. Tills dess - njut av goda drycker, god mat och trevliga människors sällskap. Till exempel på VinContoren landet runt!

LENNART GRANQVIST
VD, Västergötlands Handelshus AB

Jubileumstävling:

Vinn weekend för två på VinContoret

För att fira Vinfos femtiende nummer och att det är femton år sedan tidningen kom med sitt första nummer bjuder vi in till en jubileumstävling.

Första priset är en weekend för två personer på VinContoret i Tidaholm inklusive övernattning på Stadshotellet. Vinnaren får komma till Tidaholm helgen den 2-3 april och vara med under en lyxgourmetkväll på temat "Alla älskar Amarone". Bland de tävlande lottar vi också ut tio recept- och vinböcker.

För att delta i jubileumstävlingen svarar Du på nedanstående frågor och skriver ner svaren på ett vykort som Du skickar till oss senast den 31 januari 2011. Adressen är Vinfo, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Du kan också e-posta till vinfo@wghh.se. Lycka till!



1. Vilket år fick Tidaholm stadsrättigheter?

1. År 1750 x. År 1910 2. År 1899

2. Vad heter ån som rinner genom Tidaholm?

1. Ätran x. Tidan 2. Klarälven

3. För vilken gång levererar Granqvist Nobelvin?

1. Första x. Femte 2. Tionde

4. Hur länge måste ett Colheita-vin lagras?

1. Minst sju år x. Minst ett år 2. Högst arton år

5. Vad tillverkas destillatet grappa av?

1. Druvresten x. Spannmål 2. Små sura äpplen

Har du vänner som också vill ha gratisabonnemang på Vinfo? Sänd deras namn och adress tillsammans med svaret så får de nästa nummer hem i brevlådan! Alla som samlar in minst 50 nya prenumeranter får ett överraskningspris. Medarbetare i Granqvist Vinagentur, VinContoret och Koncis får ej delta.



Elisabeth Aspefalk framför byggnaden som snart kommer att inrymma VinContoret Falun.

Premiär i Falun i februari

I februari beräknas det bli premiär för VinContoret Falun i en kulturminnesmärkt fastighet vid Falu Gruva. Just nu pågår en totalrenovering som ska förvandla den 200 kvadratmeter stora lokalen till en Future Relations Lounge med vinkällare och flera mötesrum.

–Egentligen var vi intresserade av en annan byggnad på gruvområdet men så visade det sig att den här var ledig, berättar *Elisabeth Aspefalk*, som tillsammans med sin man *Conny Tillman* nu håller på att bygga upp VinContorets verksamhet i Falun. I slutet av 1800-talet inrymde huset ett snickeri, på 1950-talet fungerade det som tvätterier för Stora Kopparbergs Bergslags AB och nu senast har det varit kontor.

Precis som hos VinContoren i Tidaholm,

Karlstad, Örebro och Örnköldsvik kommer det även att bli vinkällare med vinfack att hyra. Det gamla pannrummet kommer att delas av och ge plats för 120 eleganta vinfack.

Företagssevent och vinprovningar för allmänheten kommer att arrangeras i samarbete med välrenommerade Banken Bar & Brasserie i centrala Falun.

Elisabeth Aspefalk jobbar från och med nu heltid med VinContoret och du som är intresserad av provningar och event kan kontakta henne på telefon 0738-35 92 12 eller ta en titt på vincontoret.se/falun.

Källarvän med Winzer Krems

VinContor med egen vinkällare har också en egen vänproducent. VinContoret i Falun blir vän med Winzer Krems, ett anrikt kooperativ

i Österrike med anor från 1400-talet. Medlemmar i respektive källare ska bland annat få möjlighet att besöka vänproducenten och prova vinerna i ”hemmakällaren”.

VinContoret Falun kommer precis som övriga VinContor med vinkällare att arbeta med tre marknader: **Företagskunder**, med event för kunder och personal. **Privatkunder**, med öppna provningar och samarbete med lokala restauratörer. **Vinkällare/Future Relations Lounge** med lokaler för minikonferenser och möten samt lagring av viner under optimala förhållanden.

VinContoret söker just nu franchisetagare i Kristianstad, Helsingborg, Västerås, Östersund och Uddevalla. Kontakta oss för mer information – ring 0200-120 320 eller skriv en rad till sverige@vincontoret.se.

Nu ringer det in till VinContorets **whiskyskola**

Nu har du möjlighet att lära dig mer om whisky! VinContoret bjuder in till en tvådagars whiskyskola på Vulcanön i Tidaholm. Vi inleder med en grundläggande kurs uppdelad på tre avsnitt med avslutande examination där du tilldelas VinContorets utbildningsbevis som väl pryder sin plats på väggen där hemma.

Exempel på innehåll i kursavsnitten: vilka är karaktärsområdena i Skottland; hur och

när dricker man whisky; all världens whisky; vad man kan utläsa av flaskans etikett; språklektion i gaeliska för att kunna uttala namn.

Vi hoppas att du, när du lämnar VinContorets whiskyskola, har fått med dig ett gott självförtroende och en känsla för den vett och etikett som tillhör whiskydrickandet. Med lätthet kan du föra en diskussion med en likasinnad om whisky och du kan läsa och uttyda etiketter på flaskor. Vi hoppas också

att du vet vilken smak och doft/whiskykaraktär som passar dig bäst.

Två dagars grundkurs inklusive provning av 12 sorters whisky, buffé dag 1 och 2 med ett glas vin eller en öl klass 3 och fika med smörgås dag 2.

För fullständigt program se vår hemsida, www.vincontoret.se/tidaholm

Pris 2.500 kronor per person. Begränsat antal platser!

Axplock ur vad som händer hos VinContoren landet runt

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

KARLSTAD

I början av det nya året kommer VinContoret att erbjuda evenemang på Blå Kök & Bar. Håll utkik på hemsidan för detaljerad information om datum.

GÖTEBORG

Ost och vinprovning

Måndag 24 januari kl 18.30

Säg den som inte uppskattar goda ostar och ett härligt vin därtill. Rött vin och

ostbricka är ofta ett självklart val när vi vill mysa till det någon kväll. Vad finns det för ostsorter egentligen? Kan man dricka vitt vin till? Hur är det med alla tillbehör? Ikväll fördjupar vi oss i ostens värld. Vi delar upp ostarna i olika familjer och provar fyra passande viner till. Allt på ett trevligt och lättsamt sätt där vi får äta, dricka och träffa nya människor. Pris 450 kr per person. Plats: Restaurang ETT, Kungssportsavenyen 1, Göteborg. Anmälan görs till nina.forslund@vincontoret.se eller 0733-12 63 25. Begränsat antal platser, boka i god tid.

Vita viner världen runt

Måndag 7 februari kl 18.30

Är du en av dem som mest dricker rött vin? Av någon anledning så tar de röda vinerna ofta stor plats när det pratas om eller provas vin. Nu tänker vi lyfta fram de vita vinerna runt om i världen och prova några av guldskörden. Alltifrån snustorra friska till de fylliga halvtorra. Vi tar upp de typiska egenskaperna hos några av de stora druvsorterna och länderna. Sist men inte minst går vi igenom vilken mat som passar till dessa viner. Pris 400 kr per person. Plats: Restaurang ETT, Kungssportsavenyen 1. Anmälan görs till nina.forslund@vincontoret.se eller telefon 0733-12 63 25. Begränsat antal platser, boka i god tid.

ÖREBRO

Vinets ABC

Start tisdag 25 januari

Är du nyfiken på att lära dig mer om vin? Börja nya året med att gå vår kurs med tonvikt på vinets grunder. Odling, framställning, vintyper och druvsorter står på programmet liksom provsmakning och trevlig samvaro. Kursdagar: 25 januari, 1 februari och 8 februari. Tider: klockan 18.30–21.00. Pris 900 kronor per person plus kostnad för provningsviner. Plats: VinContoret Örebro, Fabriksgatan 54D. Anmälan görs till bengt.knutsson@vincontoret.se



Julklappstips: Sofia Grönberg Whitmore på VinContoret

Sofia Grönberg Whitmore är golfspelare i toppklass. Hon har bland annat tre segrar i Europatouren och har varit med och vunnit både JEM och EM. Den 29 januari kommer hon till VinContoret Tidaholm och berättar om sig och sin karriär. Ett presentkort på detta evenemang blir perfekt julklapp till alla golfintresserade! Kontakta oss för mer information, telefon 0502-25 00 00.

Sofia Grönberg Whitmore kommer från Falköping och tillbringade en stor del av uppväxtåren i badmintonhallar.

– Men så lyckades mina golfspelande föräldrar få mig intresserad av golf, berättar hon. Det tog dock ganska lång tid att förstå nöjet med att gå runt och slå till en vit boll. Hur som helst tog golfen tag i mig och jag har sedan tolvårsåldern tillbringat största delen av min tid på olika golfbanor.

Sofia Grönberg Whitmore avslutade sin amatörkarriär med att spela VM, dock utan medalj. Nu har hon flyttat tillbaka till Sverige efter att ha bott utomlands i drygt 20 år.

– Jag bor i Halmstad och jobbar som golf-coach och sportchef för ett nystartat projekt där ungdomar kan studera på högskolan och förbereda sig för ett liv på touren, säger hon. Scandinavian School of Golf har på bara några år visat sig vara en lyckad väg för många att mogna som människor och golfare för att ta sig vidare ut i världen.

Anmäl dig till VinContorets nyhetsbrev

På de här sidorna kan du se exempel på 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.

VinContoret finns i dag på ett femtontal orter över hela Sverige – från Malmö i söder till Örnsköldsvik i norr. Alla kontaktuppgifter till våra representanter hittar du på näst sista sidan i Vinfo.

På gång Vinter och Vår

För anmälan och mer information, ring 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se. Vårt kalendarium uppdateras löpande, se vincontoret.se/tidaholm. Vi reserverar oss för eventuella ändringar. Avbokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris. Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) ska meddelas vid bokning.

Sofia Grönberg Whitmore: Golfare, coach och sportchef
Lördag 29 januari (start kl 17)

Sofia Grönberg Whitmore har under 18 år turnerat och spelat golf som amatör och proffs i hela världen! Hon har bland annat tre segrar i Europatouren och har varit med och vunnit både JEM och EM. Sofia berättar om sin karriär på golfbanorna runt om i världen och vi följer henne i spåren i form av en vinprovning med tema Världen. Som avslutning blir det en härlig italiensk buffé. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

VinContorets whiskyskola
Fredag och lördag 4-5 februari

En unik chans att lära sig mer om whisky. *Läs mer på sidan 18.*

Candlelight dinner: En kväll i kärlekens tecken!
Lördag 12 februari (start kl 17)

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

Vinprovarkväll på VinContoret
Fredag 25 februari (kl 17-24)

Nu blir det åter möjlighet att prova många goda viner: Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 125 kr eller 395 kr. I biljetten 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 klockan 18-22, matsittning

klockan 18 och 20, du väljer själv tid vid bokningen. Provningsstationerna är öppna klockan 17-22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag! **Pris 125 kr eller 395 kr per person.**

Söndagsmiddag
Söndag 6 mars (kl 12-15)

Njut av en härlig söndagsmiddag med nära och kära! Mer information om menyer och priser finns på hemsidan från mitten av februari. *OBS! Endast förbokning.*

Tema: Spanska viner & tapas
Lördag 12 mars (start kl 17)

Spanien är känt för sin rika matkultur och vanan att äta en bit mat mellan måltiderna har spridit sig till alla regioner i Spanien. Tapas ses i dag som en nationalkulinär rätt. Vi provar vi fyra spanska viner och avslutar kvällen med en god tapasbuffé inspirerad av Spaniens sol och värme. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

Söndagsmiddag
Söndag 13 mars (kl 12-15)

Njut av en härlig söndagsmiddag med nära och kära! Mer information om menyer och priser finns på hemsidan från mitten av februari. *OBS! Endast förbokning.*

Tema: Provencalsk afton
Lördag 19 mars (start kl 17)

Ordet Provence kommer från latinets provincia, provins. Provence fick sitt namn för att det var den första romerska provinsen utanför den italienska regionen. I Provence har naturen, människan och den långa traditionen samverkat och skapt enastående förutsättningar för vinodling. Följ med till denna fantastiska region i Sydfrankrike! Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

Söndagsmiddag
Söndag 20 mars (kl 12-15)

Njut av en härlig söndagsmiddag med nära och kära! Mer information om menyer och priser finns på hemsidan från mitten av februari. *OBS! Endast förbokning.*

Whiskyprovarkväll
Fredag 25 mars (kl 17-24)

Vi öppnar vår whiskybar för en provningsomgång! Du köper en biljett för 150 kr eller 350 kr. I biljetten priset 150 kr får du 10 kuponger som är värda 15 kr styck som du använder du till att prova de sorter du själv önskar. I priset 350 kr får du 10 kuponger och 1 matkupong till kvällens Carverybuffé. Buffén står framdukad klockan 18-22, dryck till maten köper du separat. Matsittning klockan 18 och 20. Du väljer tid vid bokningen. Provningsstationerna är öppna klockan 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.

Söndagsmiddag
Söndag 27 mars (kl 12-15)

Njut av en härlig söndagsmiddag med nära och kära! Mer information om menyer och priser finns på hemsidan från mitten av februari. *OBS! Endast förbokning.*

Gourmetkväll Lyx: Amarone!
Lördag 2 april (start kl 17)

Det trendiga kultvinet från Venetos böljande kullar älskas i hela världen. Stilarna skiljer sig åt, vissa producenter satsar på det traditionella, andra på en mer modern variant. Men en sak tummar man aldrig på: Kvaliteten! Provning av fyra Amaroneviner, trerätters middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.295 kr per person.**

Whisky för tjejer
Fredag 8 april (start kl 19)

Tjejer och whisky? Självklart! Tänk att whisky kan smaka och dofta så olika! Och kan man dricka det till mat? Vi provar fem sorters kvalitetswhisky från olika regioner i Skottland. Efter provningen njuter ni av en härlig buffé och ett glas vin eller en öl i glada vänners sällskap. Provning av fem whiskies, buffé inklusive ett glas vin eller en öl och kaffe. **Pris 995 kr per person.**

Ölprovning för killar
Fredag 8 april (start kl 19)

Samtidigt som damerna provar whisky (se föregående programpunkt) ordnar vi en ölprovning för herrarna! Efter provningen njuter ni av härlig buffé och ett glas vin eller en öl i glada vänners sällskap. Provning av fem ölsorter, buffé inklusive ett glas vin eller en öl och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

Gourmetkväll Lyx: Gourmetresan
Lördag 9 april (start kl 19)

Vi besöker fyra länder på denna resa i njutningens tecken! Japan, USA, Italien och Spanien bildar ram för denna diné vinicole där vi äter fyrrätters middag kombinerad med provning av två olika drycker till varje rätt där du får påfyllning av den just du tyckte passade bäst! Fyrrätters middag, diné vinicole och kaffe. **Pris 1.295 kr per person.**

Vinprovarkväll
Fredag 15 april (kl 17-24)

Denna kväll finns det åter möjlighet att prova goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 125 kr eller 395 kr. I biljetten 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 klockan 18-22, matsittning klockan 18 och 20, du

väljer själv tid vid bokningen. Provningsstationerna är öppna klockan 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.**

Tema: Medelhavet runt

Lördag 16 april (start kl 17)

Medelhavet har länge varit något av världens centrum, såväl under hela antiken och både långt dessförinnan och långt därefter. Vi provar goda viner på våra strandhugg vid vår resa runt Medelhavet. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

Påsklunch

Lördag 23 april (kl 12–15)

Skäm bort dig och dina kära med en härlig påsklunch! Mer information om menyer och priser finns på hemsidan från mitten av februari. *OBS! Endast förbokning.*

Påsklunch

Söndag 24 april (kl 12–15)

Skäm bort dig och dina kära med en härlig påsklunch! Mer information om menyer och priser finns på hemsidan från mitten av februari. *OBS! Endast förbokning.*

Gourmetkväll: Japan

Lördag 7 maj (start kl 17)

Denna kväll möter vi Japan – detta spännande land i öster med sin speciella matkultur och annorlunda smaker! Vad dricker man för typ av viner till japansk mat för att möta de smaker man hittar här? Provning av fyra viner, tre rätters middag inklusive tre glas vin och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Tema: Möt våren i Toscana!

Lördag 14 maj (start kl 17)

Det toscanska köket är känt över hela världen, precis som regionens underbara viner! Vi provar fyra viner och äter sedan en härlig buffé med inspiration från området. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

Gårdsfest (5:e gången)

Lördag 28 maj (kl 11–18)

VinContorets gårdsfest fyller fem år! Träffa gårdsmejerister, lokala och regionala producenter av närodlat och närproducerade varor. Köp med hem och njut! Restaurangen håller öppet 12.00–24.00. Från klockan 19.00 serverar restaurangen VinContorets härliga grillbuffé med många goda tillbehör. Entré 100 kr per person gäller klockan 11.00–18.00.

Morsdagsmiddag

Söndag 29 maj (kl 12 och 15)

Fira kära mor med en härlig middag på VinContoret! Mer information om meny och priser finns på vår hemsida i början av april. *OBS! Endast förbokning.*



Anna Gärberg låter gärna hästens form och uttryck få gestalta liv och rörelse.

Vårens konstnärer: Sigrid Wallskog Anna Gärberg

Sigrid Wallskog och **Anna Gärberg** är vinterns och vårens konstnärer på VinContoret i Tidaholm. Boka in den 28 januari och 1 april för vernissagerna!

Först ut är Sigrid Wallskog, utbildad vid Konsthögskolan Valand i Göteborg och Hellidens grafiskskola i Tidaholm.

Sigrid Wallskog arbetar med identiteter och rollspel. Utforskar tankar omkring identitet i aspekten intima relationer, kvinnligt–manligt, makt och underordning ofta med en satirisk underton. Bildspråket har en estetisk dimension där hon hittar det vackra även i det till synes triviala. Tyg, spets och tapeter i olika mönster förekommer ofta i verken. De gäcker oss med sin tillvaro och väcker minnen och associationer. Idén och tanken styr valet av teknik.

Sigrid Wallskog arbetar i många olika tekniker som grafik, måleri, teckning, foto, skulptur med mera.

Välkommen på Art after Work fredagen den 28 januari kl 17–20. Något lätt att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen.

Anna Gärberg har ateljé i Hjo och är utbildad bland annat på konsthögskola i England och Hellidens grafiskskola. Hon är en mångsidig och nyfiken konstnärinna.

Den röda tråden i hennes skapande är fascinationen över den karga och orörda naturen och vårt förhållningssätt till den. I måleriet strävar hon efter att fånga en



Sigrid Wallskog arbetar i många olika tekniker, exempelvis grafik.

sammansatt känsla, oftast av ett landskap eller en resa. Rörelse och lyskraft skapas genom färgval och komposition.

De senaste åren har Anna arbetat mycket med skulptur. Ofta använder hon sig av hästens form och uttryck för att gestalta liv och rörelse. Materialet kan vara allt från drivved till sten men oftast skulpterar hon i keramik. Det blir både skulptur i hästen tecken, måleri och grafik som visas på VinContoret.

Välkommen på Art After Work fredagen den 1 april kl 17–20. Något lätt att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen.

Här är programmet 2011



Resenärer beundrar utsikten över Florens (t v). Andrew Shand tar emot på Speyside. Picnic i det gröna i Champagne (t h).

Följ med VinContoret på intressanta och lärorika resor där du får besöka framstående producenter av vin, whisky och delikatesser. Resorna kräver inga förkunskaper, men ett stort intresse för mat och dryck. Här presenterar vi 2011 års resor i korthet. Detaljerat program på www.vincontoret.se.

VinContoret tillämpar naturligtvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

**VinContoret
arrangerar även
resor för företag
och organisationer.
Kontakta oss för mer
information, telefon
0200-120 320.**

Katalonien – en resa för kropp och själ **11–15 maj**

Katalonien med Barcelona är vårt resmål i Spanien till våren. Vi besöker producenter i Penedés, Priorat och Montsant. Under ledning av *My Nilsson* som bor i södra Frankrike, men som vistats mycket på vårt resmål, öppnas dörrarna för våra vin- och gourmetbesök. Självfallet hinner vi med en dag inne i Barcelona med alla dess unika sevärdheter. Lunch med Cava och typiska tapas är en lisa för både kropp och själ. Hos producenten Castel d'Age får vi se hur en Cava blir till. Det mousserande vinet som huvudsakligen produceras i Katalonien.

Vi flyger från Göteborg/Stockholm till Barcelona och bor utanför Barcelona på högklassigt hotell.

Antal platser är begränsat till 32. Fullständigt program och bokningsanvisningar finns på www.vincontoret.se.

Whiskyresa till vackra Skottland **2–6 juni**

Följ med på en resa till noga utvalda destillerier i Skottland. Njut av dryckerna och den genuina atmosfären, det otroligt vackra landskapet och den klingande skotska dialekten. Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Glasgow/Edinburgh. I de natursköna omgivningarna till Kingussie ligger Speyside Distillery som vi får ingående kännedom om genom dess whiskymakare *Andrew Shand*. De följande dagarna besöker vi Edradour (ett av Skottlands minsta destillerier), flera andra destillerier samt tunnbinderiet The Cooparage.

Det blir också tid för andra sevärdheter och ett flertal goda luncher och middagar. Vi besöker Edinburgh och dess Whisky Heritage Center.

Antal platser är begränsat till 32. Fullständigt program och bokningsanvisningar finns på www.vincontoret.se.

Champagne – mer än bara dryck **7–11 september**

När vinskörden står för dörren nästa höst 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-picnic med magnifik utsikt över de vidsträckt vinodlingarna i Montagne de Reims.

Antal platser är begränsat till 32. Fullständigt program och bokningsanvisningar finns på www.vincontoret.se.

Delikata Toscana

21–25 september

Följ med till Toscana i höstskrud! Reseledare är *Piero Hamrin* (son till fotbollslegenden *Kurre*). Det blir besök på vingårdar samt olivolje- och gourmetproducenter i regionen. Stadsvandring i Florens, besök hos unika producenter av vin och charkuterier. Diner Vinicole som du sent kommer att glömma. Du får möjlighet att prova såväl utsökta Chiantiviner som andra toscanska vinskatter. Vi besöker bland annat vingården som producerar Hamrins eget vin och den jovialiska ägarfamiljen Cappelli. I enoteket i Greve-in-Chianti kan du botanisera bland Toscanas allra främsta viner.

Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Bologna/Florens och bor på högklassigt hotell i hjärtat av Toscana.

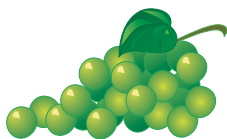
Antal platser är begränsat till 32. Fullständigt program och bokningsanvisningar finns på www.vincontoret.se.



Wästergöthlands Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Telefon 0502-148 88. E-post: info@wghh.se

GRANQVIST VINAGENTUR



— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 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, norska och finska marknaderna samt Duty-Free.

Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget, i Norge via Vinmonopolet och i Finland via Alko. Försäljning till restaurang och grossist sker via 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 30 Tidaholm
Telefon 0200-120 320, fax 0502-158 88

www.vincontoret.se sverige@vincontoret.se

VinContoret drivs av entreprenörer runt om i Sverige som är inriktade på att använda drycken som en kommunikator. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra lounges/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer.

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



Tobias Göthberg
Restaurangansvarig
Tidaholm



Lise-Lotte Holmberg
Bokningskoordinator
Tidaholm samt Mässor



Eje Gustafsson
Vaktmästare



Lena Granqvist
Design och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt
grossist- och
restaurangkontakter



Charlotta Granqvist
Kultur



Camilla Sagner
Support VinContoret
Sverige. Ansvarig
Borås, Jönköping,
Kalmar.



Jonas Sagner
Konceptutveckling
och event

Här finns VinContoret

Allt om utbudet på de olika orterna landet runt hittar du på www.vincontoret.se



BORÅS
vincontoret.se/boras
Tel 0200-120 320



FALKENBERG
Lena Mikaelsson
Tel 073-512 69 02



FALUN
Elisabeth Aspfolk
Tel 0738-35 92 12



GÖTEBORG
Nina Forslund
Tel 0733-12 63 25



HALMSTAD
Donald Ribbentjärn
Tel 070-292 42 25



JÖNKÖPING
vincontoret.se/jonkoping
Tel 0200-120 320



KALMAR
vincontoret.se/kalmar
Tel 0200-120 320



KARLSTAD
Malin Hugosson
Tel 054-402 18 88



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
Lise-Lotte Holmberg
Tel 0502-25 00 00



UPPSALA
Tommy Lennartsson
Tel 070-338 22 05



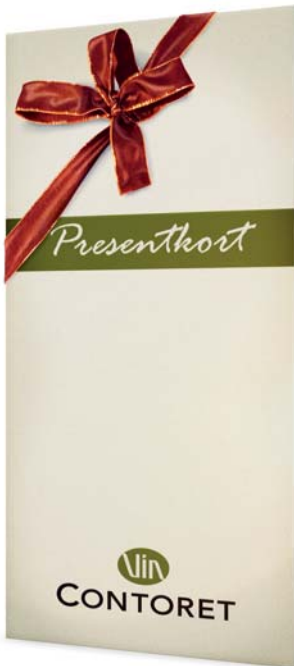
VÄXJÖ
Annica Hägg-Johansson
Tel 0705-89 79 71



ÖRNSKÖLDSVIK
Mats Jonsson
Tel 0660-21 15 60



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45



Julklappstips: VinContorets presentkort

Ett presentkort är alltid uppskattat som julklapp, födelsedagspresent eller kanske Alla hjärtans dagsgåva.

Får vi lov att föreslå presentkort på en exklusiv upplevelse på något av VinContorens landet runt. Exempelvis vinprovning, whiskyprovning, chokladprovning eller gourmetkväll.

Kontakta ditt närmaste VinContor så kan de hjälpa till med presentkort och dessutom föreslå vilken upplevelse som kan passa bäst.

Du hittar kontaktuppgifter till samtliga VinContor på sidan 23.



Champagne fick finare form

Champagne de Pompadour Brut har fått ny etikettdesign – igen. Den mörktonade etikett som funnits under året som gått ersätts nu av en betydligt ljusare, illustrerad. Men innehållet är fortfarande det samma – det vill säga champagne i toppklass.

Pompadour Brut, som kommer från det välrenommerade champagnehuset Ellner i Epernay, bjuder på blommig, aningen brödig doft med inslag av citrus, äpple och nötter. Smaken är torr och frisk med inslag av äpple, grapefrukt och choklad.

Helflaska kostar 229 kr, halvflaska går på 139 kr (375 ml). Artikelnumren är 7395-01 respektive 7395-02. Pompadour finns även i 1,5 liters magnumflaska i beställningssortimentet. (Nr 77184-06, pris 499 kr). Tänk på att beställa hem i god tid innan nyår!

NYHET: Bubbel från Deidesheim

Nu finns det ett spännande mousserande vin från Winzerverein Deidesheim i beställningssortimentet. **Pinot Brut Sekt 2003** bjuder på fruktig doft med milda honungstoner och välbalanserat brödig smak. Ska drickas välkylt, cirka 6–8 grader. Nr 77365, pris 139 kr.

Vi påminner också om ett bubbelvin med oslagbart lågt pris: **Premiere Sekt**, en halvtorr cuvée från Rudesheim som görs på druvor från ett flertal tyska distrikt. Nr 87077, pris endast 65 kr i beställningssortimentet.



Våra viner får beröm

Det nya portvinet från Wiese & Krohn (Nr 8026) har fått goda vitsord sedan det kom i oktober. Munsänkarna har utsett portvinet till det mest prisvärda starkvinet och flera vinkritiker gillar det också. "Härligt vintervin, balanserat, långt och rätt intensivt med fat, nötter och knäck", skriver Vin & Barjournalen.

Och i Allt om Mat:s stora vinspecial fick Sommeracher Katzenkopf från Franken (Nr 6762) beteckningen "fynd" tillsammans med det ädelsöta Chateau Dereszla från Tokaj i Ungern (Nr 2901).

Deidesheimer Herrgottsacker, de två Kloster Eberbach-vinerna, samt de röda spanjorerna Ramiro och Villacampa fick betyget "mer än prisvärt".

Bokvinnare i höstnumret

Vi fick många svar på tävlingen i förra numret. Följande läsare visste att Tidaholm tidigare tillhörde Skaraborgs län och de hade också turen att vinna var sitt exemplar av Håkans Larssons bok: **Ann-Marie Davids-son**, Falun, **Hans-Göran Carlsson**, Linköping, **Barbro Sandberg**, Enköping, **Birgitta Olsson**, Trensrum och **Titti Ihl**, Lerum.

Grattis! Böckerna kommer med posten!

