

VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKE OCH UPPLEVELSER FÖR VÅREN 2011

Vårpremiär: *spanska* ekoviner

Grilla så mycket bättre:
Jonas Borssén tipsar

Rätt glas höjer whiskyn

Läckert med lakrits

Go'kvällkockens
vardagslyx

**Turista i tyska
vinbygder**



Välkommen till **VinContoret**

Provningar Sverige runt. Gourmetresor till Europa.

Alla våra aktuella evenemang hittar du på sidorna 18–22!

Ekologiska vårnyheter

En trio ekologiska viner från Bodegas Langa i norra Spanien lanseras nu av Granqvist Vinagentur i beställningssortimentet. Den ekologiska certifieringen innebär att druvorna odlats på ett för naturen så skonsamt sätt som möjligt, helt utan konstgödning och organiska bekämpningsmedel.

–Intresset för ekologiska viner ökar stadigt samtidigt som kvaliteten blir allt bättre, säger **Lennart Granqvist**, VD för Granqvist Vinagentur.

Langa Blanco Chardonnay Organic är ett välbalanserat och komplext vitt vin med frisk och fruktig arom med inslag av grapefrukt, ananas och nötter. Passar utmärkt till ljust kött, kyckling och fisk. Nr 70467, pris 79 kr.

Langa Rosado Organic är ett rosévin som framställs

av Merlot- och Syrahdruvor. Vinet har en arom som påminner om nyplockade hallon och svarta vinbär. Frisk smak med en lätt ton av citrus. Även detta vin passar fint till rätter med ljust kött, kyckling och fisk, men framför allt är det en fantastisk aperitif och sommardryck. Nr 70420, pris 79 kr.

Langa Tinto Garnacha Organic är ett mörkt körsbärsrött vin med fyllig karaktär. Intensiv arom med inslag av mogna röda frukter. Vinet passar bra till kraftigare köttretter och ost. Vinerna kan med fördel avnjutas nu, men går även att lagra i upp till två år. Nr 70466, pris 79 kr.

Familjeföretag med anor sedan 1867

Bodegas Langa grundades 1867 av **Mariano Langa Gallego** och ligger i den lilla byn Morata de Jiloca i vinregionen Aragonien, mellan Rioja och Navarra i väster och Katalonien i öster.

Företaget är fortfarande i familjens ägo med **Juan José Langa** som direktör och hans syster **Maria Teresa Langa** som administrativ chef samt Juan José Langas båda söner **Juan** och **Cesar Langa Gonzalez** som tekniskt ansvariga.

Aragonien har flera tusen år gamla vintraditioner och idealiska förutsättningar för vinodling tack vare sitt växlingsrika klimat och sin magra jordmån. Familjen Langas vinodlingar omfattar drygt 70 hektar och representerar flera olika typer av odlingslägen, vilket gör att bodegan kan erbjuda ett brett utbud av olika viner, däribland de tre ekologiska.

Vinerna finns på Systemet från och med 2 maj.



En av Bodegas Langas odlingar.



Ekologiska Langaviner i tre varianter: rosé, vitt och rött.

2 viner till reapris

Just nu säljs följande två viner från Granqvist Vinagentur till nedsatt pris på Systembolaget. Skulle något av vinerna saknas i just din butik, be personalen beställa hem. Vi reserverar oss för eventuell slutförsäljning.

Sunny Days 2008. (Före detta Dreams). Vitt sällskapsvin från Mosel-Saar-Ruwer i Tyskland, passar bra även till sallader och lätta rätter. Nr 5837, pris 56 kr (tidigare 70 kr).

Villacampa del Marqués Crianza 2006. Medelfylligt rödvin från Castilla-Leon i Spanien. Passar bra att servera till robusta rätter av lamm-, eller nötkött, gärna grytor eller stekar. Nr 3580, pris 95 kr (tidigare 119 kr).

VININFO

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 17.
Utkommer i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: info@wghh.se.
Redaktör: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, povb@koncis.se.
Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, kvb@koncis.se.
Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2011.

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



Grilla bättre!

Äntligen dags att plocka fram grillen! En god köttbit på grillgallret, några spännande tillbehör och ett gott vin i glaset är vad som behövs för att ge rätt vår- och sommarkänsla.

Grillning är för många synonymt med sol och sommar, även om säsongen i dag sträcks ut allt mer över tiden.

–Många använder i dag sina grillar från tidig vår till sen höst. Talesättet ”att ställa fram grillen sista helgen i mars och ställa tillbaka den sista helgen i oktober”, som brukar användas för att komma ihåg sommar- och vintertid, är det många som numera tar bokstavligen, säger *Jonas Borssén*, välkänd kock och författare av flera böcker om grillning, bland annat ”Killen vid grillen” och nya ”Grilla som proffsen”.

En förklaring till att allt fler grillar allt mer är de populära klotgrillarna, menar han. De har gjort grillningen enklare och bidragit till att många vågar ta steget från flintastekar och grillskivor till dyrare entrecôte och ryggbiffar.

–Klotgrillen bygger på samma princip som en ugn. Maten sköter sig själv och kräver inte samma passning som en traditionell grill.

På senare år har gasogrillarna också vunnit allt mer terräng. Men själv föredrar *Jonas Borssén* den traditionella kolgrillen av en enkel anledning.

–Smaken. Riktig träkolssmak går inte att få med en gasogrill, säger han.

Tänk bara på att tända grillen i god tid. Inte förrän glödbädden blivit helt askgrå är det dags att sätta igång. Räkna med att det tar minst 20–25 minuter med kol och 25–35 minuter med briketter.

Kolla med handpåläggning

Ett enkelt sätt att kontrollera temperaturen är med ”handpåläggning”. Om det går att hålla handen högst en eller två sekunder över grillgallret utan att bränna sig motsvarar det en het stekpanna och är lämplig temperatur för till exempel lövbiff och entrecôte, medan tre, fyra sekunder motsvarar medelvärm och rekommenderas för till exempel kycklingbröst och korvar.

–Ta aldrig någonting direkt från kylskåpet till grillen. Portionsbitar av kött bör ligga framme åtminstone en halv-

timma och större köttstycken några timmar innan de ska grillas, förklarar *Jonas Borssén*.

Du som vill vara praktisk och spara disk kan tillaga hela middagen i grillen. Potatis och grönsaker skärs i klyftor eller skivor och slås in i dubbla lager grillfolie. Paketet placeras antingen på grillgallret eller direkt vid eller i glödbädden.

–Ett paket tar omkring 20 minuter att tillaga och behöver bara vändas en enda gång, tipsar han.

Köttet bör heller inte vändas för ofta. En gång brukar räcka om grilltiden inte överstiger fem, tio minuter.

Pensla också gärna på en god glaze i slutet av grillningen. Det ger köttet både mer smak och en vackert glansig yta.

–Glaze är bättre än industritillverkade marinader och grilloljor, som ofta innehåller miljöförstörande palmolja. Dessutom kan glaze inte bara användas vid grillningen, utan även som bordssås, förklarar *Jonas Borssén*.

När är då köttet klart? Med lite rutin går det att trycka och känna efter. När köttet känns som kinden är det ”rare”, som näsan ”medium” och som hakspetsen ”well done”, brukar man säga.

–Men tryck inte för ofta. För varje tryckning pressas köttsaften ut, vilket gör köttet torrt och fördärvar stekytan.

Låt vinet sätta smak på maten

Att använda vin i matlagningen är ett klassiskt sätt att lyfta smakupplevelsen. Vinet är inte bara användbart som koknings- och beredningsvätska, utan även som grund i såser och marinader eller för att ge anrättningen extra krydda före serveringen.

– Ett vitt vin tillför framför allt syra och, om vinet inte är helt torrt, även sötma, medan ett rött vin även bidrar med färgämnen och bärsmaker, konstaterar *Lennart Grimsholm* på Granqvist Vinagentur.

Men rätt vin i maten är inte det samma som rätt vin till maten. Ett generellt råd är att undvika, dyra komplexa viner i matlagningen.

– Det är bortkastade pengar. De sofistikerade och lättflyktiga dofterna försvinner under kokningen, säger han.

De viner som lämpar sig bäst i maten är unga, fruktiga och druviga viner. Några av de druvor som *Lennart Grimsholm* rekommenderar på vita sidan är Chardonnay, Sauvignon Blanc och Riesling, och på röda sidan Primitivo, Merlot, Monastrell, Pinot Noir och Gamay.

– Men undvik fatlagrade viner som ger anrättningen en konstig smak och röda, tanninrika viner som gör att maten får en grådaskig färg vid kokningen, säger han.

Det är heller inga problem att använda korkskadat vin eftersom det ämne – trikloranisol – som ger upphov till bismaken snabbt avdunstar vid kokning.

– Och får du en skvätt över av något lämpligt vin – frysin den, till exempel som iskuber, som du sedan lätt kan plocka fram nästa gång du behöver vin i maten, tipsar *Lennart Grimsholm*.



Jonas Borsséns bästa glaze-recept – se granqvist-vin.se

”När glödbädden blivit helt askgrå är det dags att sätta igång.”



Sveriges mästergillare Jonas Borssén.

FOTO: BJÖRN LINDBERG/NORSTEDTS

Det absolut enklaste och mest effektiva är istället att använda en stektermometer, råder Jonas Borssén.

Fläskkött kräver en kärntemperatur på omkring 70 grader, nötkött 50–70 grader och kyckling 81–82 grader. Men temperaturen kan variera mellan olika styckningsdetaljer. För en mager fläskfilé är det tillräckligt med 68–69 grader, medan en fetare fläskkarré behöver 72 grader.

– Ett bra tips är att ta av köttet en stund innan det nått rätt temperatur och låta det ligga inslaget i folie. För varje minut som köttet får vila stiger temperaturen med en grad samtidigt som det blir mörare, saftigare och mer smakrikt, förklarar han.

Träkolssmak kräver sötma

Valet av vin till grillat ställer speciella krav. Den karaktäristiska träkolssmaken gör att det kan finnas skäl att frånga den gamla principen med rött till kött och vitt till fisk och skaldjur.

– Låt smakintensiteten på maten styra vinvalet. Ju mer träkolssmak, desto mer sötma bör det vara i vinet. Sötman gifter sig perfekt med den rökiga smaken – precis som den söta senapen och ketchupen på en grillad korv, säger Jonas Borssén.

TEXT **LEO OLSSON**

FOTO **JOHANNA BERGLUND/SCANPIX**



Godå viner till grillat

Granqvist har flera viner som gör grillkvällen fulländad.

Lennart Granqvist tipsar här om de bästa ”grillvinerna”.

Listorna går från viner för lättare till kraftigare grillrätter.

RÖDA VINER

Ramiro Garnacha 2007.

Nr 6260, pris 80 kr.

Nero d’Avola Acanteo

2009. Nr 72544, pris 99 kr.

Villacampa del Marqués

Crianza 2006. Nr 3580, pris 95 kr (bilden). **REA!**

Losada 2006. Nr 73287,

pris 169 kr.

Hamrin Sangiovese

Igt Toscana 2006.

Nr 73758, pris 189 kr.

VITA VINER

FM Riesling QbA 2008. Nr

5844, pris 73 kr.

Vin de Corse Parallèle 20

2009. Nr 71631, pris 79 kr.

Sommeracher Katzen-

kopf Silvaner Kabinett

Trocken 2009. Nr 6762,

pris 89 kr.

Winkler Jesuitengarten

Riesling QbA Trocken

2008. Nr 5823, pris 112 kr.

Tierra Salvaje

Chardonnay 2008. Nr

6275, pris 80 kr.



Liten nyhet blev poppis

Vilken efterfrågan det blev på Granqvists kryddade snapsar i back! Första sändningen från bränneriet i Pfalz i Tyskland tog snabbt slut. Men nu har vi fått påfyllning och de röda backarna bör räcka till alla som vill prova på Västkustsnaps, Smålandssnaps, Västgötsnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs kornbrännvin.

En back snaps finns i Systembolagets beställningssortiment och innehåller tolv flaskor à 50 ml, två av varje snapssort.

Allra enklast beställer du via e-handelstjänsten på systembolaget.se. Du avgör själv i vilken butik du hämtar och betalar. Backen har nr 87068, priset är 259 kronor.

Snapsarna, som destilleras enligt recept från Granqvist Vinagentur, finns också i vanlig flaskstorlek. **Västkustsnaps** ingår i ordinarie sortiment (Nr 293, pris 229 kr), medan de övriga finns i beställningssortimentet. För artikelnummer och priser, se rubriken Svenska snapsar i den inhäftade sortimentsfoldern.



Glassig tokajer

Förgyll dina vår- och sommarbjudningar med ett ljuvligt sött vitt vin från Tokaj i Ungern. Det passar utmärkt att servera till glassefterrätter, ostbricka och givetvis som sällskapsdryck.

Château Deresztla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2005 har den typiska doften av aprikoser, honung, hjortron, saffran och svamp. Smaken är intensivt söt, elegant och frisk med toner av torkade fikon, honung och aprikoser. Nr 2901, pris 159 kronor på Systembolaget.



Mousserande – nu också från Alsace

Granqvists sortiment av mousserande viner växer igen. Vårens nyhet är **Crémant Cuvée Renaissance** från vinhuset Sparr i Alsace som finns i beställningssortimentet från och med den 2 maj. (Nr 77438, pris 112 kr).

Crémant kallas de mousserande franska viner som produceras i andra områden än Champagne. Ofta kan en crémant vara av minst lika god kvalitet som champagne, men till betydligt lägre pris än den "äkta".

Du som föredrar champagne väljer med fördel **Pompadour Brut** från Ellné i Epernay. Den finns som helflaska, halvflaska och 1,5 liters magnum. Helan kostar 229 kr medan halvflaskan kostar 139 kr (375 ml). Artikelnumret är 7395. Magnumflaskan finns i beställningssortimentet och kostar 499 kr (Nr 77184).

Vill du dricka tyskt bubbel föreslår vi **Premiere Sekt** (Nr 87077, pris 65 kr) eller **Pinot Brut Sekt 2003** från Winzerverein Deidesheim (Nr 77365, pris 139 kr). Båda ingår i beställningssortimentet.

Drumguish Single Highland Malt (Nr 278, pris 269 kr) i Carat whiskyglas från Orrefors.

Glaset höjer whiskyn

En högklassig whisky förtjänar att avnjutas i ett vackert, formfulländat glas, menar **Lena Bergström**, formgivare på Orrefors, tillika hängiven whiskyälskare.

– Ett bra glas förhöjer smakupplevelsen och ger en känsla av lyx och glamour, säger hon.

Whisky är en mer komplex dryck än vad många anar. Det finns undersökningar som på kemisk väg lyckats identifiera inte mindre än 400 olika doftämnen i maltwhisky.

Och dofterna har också stor betydelse för smaken. De smaklökar som finns på tungan har sina begränsningar och endast förmåga att känna de fem grundsmakerna – salt, sött, surt, bittert och umami.

Luktsinnet gör att vi även kan uppfatta de subtila smaknyanser som finns i till exempel whisky. Glasets utformning har därför stor betydelse för att frigöra dofterna och stimulera luktsinnet.

– Formgivning av dryckesglas handlar om en kombination av form och funktion, betonar Lena Bergström, som arbetat som formgivare för Orrefors sedan mitten av 1990-talet och ungefär lika länge varit en hängiven whiskyälskare, framförallt av rökig single malt.

Upptäckt på flygplatsen

Första gången hon kom i kontakt med single malt var på flygplatsen Heathrow på hemväg från utställningen Scandinavian Festival på Museum of Design i London.

– I en av tax free-butikerna stod en kvinna från Skottland och serverade smakprov på whisky. Jag minns fortfarande hur drycken gick fram som en tornado i munnen, skrattar hon.

Under sina år på Orrefors har Lena

Bergström formgivit flera serviser, som till exempel *Avanti* och *Squeeze*, där det bland annat ingår glas för whisky och andra fatlagrade drycker. *Avanti* kännetecknas av sina strikta, raka linjer och *Squeeze* av sin runda, sensuella form med ett greppvänligt ”kläm” på mitten. Båda serierna innehåller två olika whiskyglas – ett större och ett mindre.

– Alla har naturligtvis full frihet att själva bestämma hur glasen ska användas. Men tanken är att det större glaset är till för dem som vill njuta sin whisky med is och det mindre för skaran av whiskyälskare, där även jag ingår, som föredrar whisky utan is, säger Lena Bergström.

Några regler för vilka sorters whisky som passar bäst i de olika glasen finns heller inte, betonar hon:

– Självt brukar jag variera valet av glas. Men om jag får välja tar jag gärna ett rakt glas, som *Squeeze*, till en blend och ett glas med insvängd kant, som *Avanti*, till en single malt för att bevara den komplexa aromen.

Hösten 2010 lanserade Orrefors ytterligare en servis signerad Lena Bergström.



Provning i VinContorets whiskybar i Tidaholm.

Nya whiskyrariteter

Granqvist Vinagenturs sortiment med whiskyrariteter växer. Nu finns ytterligare nio exklusiva whiskies i Systemets beställnings-sortiment. De flesta av dem finns också i VinContorets whiskybar i Tidaholm som är öppen i samband med provningar och andra arrangemang (se *kalendarium sidorna 20–21*).

Bland nyheterna finns två riktigt gamla godingar: **Port Dundas Single Grain 1964 46 Y.O** respektive **Caledonian Single Grain 1964 46 Y.O**. Därutöver finns 70-talisten **Cameron Bridge Single Grain 1973 37 Y.O** samt flera intressanta sorter från 1980-talet och början av 1990-talet. Hela listan över whiskies som ingår i Privat Cellars- och Scotts Selection-sortimenten finns på den inhäftade sortimentsfolderns baksida.

Det är tack vare whiskybaronen *George Christies* kontakter i branschen som de här guldkornen överhuvudtaget finns att köpa i dag. Han grundade Speyside Distillery, som bland annat levererar Drumguish Single Highland Malt till Sverige.

För presentation av respektive whisky, hör av dig till Granqvist Vinagentur för faktablad. Kontaktuppgifter, se sidan 23.



Glasdesigner Lena Bergström gillar skotsk whisky.

Det är Carat som är en modern serie med klassiska drag vars inspiration kommer från juveler och ädelstenar. Glasen har en svagt utåtvikt kant och står stadigt på en tjock, diamantslipad botten som reflekterar dryckens färg.

–Tyngden och diamantslipningen är tänkt att förmedla en känsla av lyx och elegans, förklarar Lena Bergström.

Perfekt för Speyside

Även i Carat-serien ingår två glas – Old Fashion och Double Old Fashion – som gör sig utmärkt som sällskap till högklassiga single malts som *Drumguish*, *The Speyside 15 Y.O* och hela sortimentet av *Private Celler* och *Scotts Selection* från Speyside Distillery.

–Ett bra glas för single malt har en relativt stor kupa och välavvägd vinkel på kanterna, som till exempel Carat och Avanti. Det stimulerar syresättningen och frigör alla de ljuvliga doft- och smaknyanser som finns i en single malt av god kvalitet, säger Lena Bergström.

TEXT LEO OLSSON

FOTO ANDRÉAS SPANGENBERG

Lär dig mer om whisky i VinContorets whiskyskola.

Se sidan 19!



Susanne Jonssons bok utkommer
i maj på Norstedts förlag.



Kycklingtostadas

Go'kvällkocken Susannes **VARDAGSLYX**

Susanne Jonsson är en av de tre kockar som turas om att stå för maten i SVT:s Go'kväll. Programmet, som startade 1997, är en klassiker i tablån och lockar närmare en miljon tittare kvart över sex på vardagarna. Nu har hon samlat några av sina bästa, vardagslyxiga recept i en ny bok. Vinfo publicerar tre favoriter från boken.

Helgrillad lax **MED** lime- & timjanrub

Maffig, vacker och underbart god i sin enkelhet. Lime, chili och lax är en magisk smakkombo, och eftersom fisken grillas hel behåller den hela sin saftighet. Om fisken är större kan den med fördel slås in helt i folie så den kan vändas enkelt på grillen.

4 portioner

1 ½ kg hel regnbåge eller lax (alt 800 g filé)
25 g smör
1 lime, skivad

Lime- & timjanrub

2 lime
2 tsk hela vitpepparkorn
½ dl citrontimjan
2 msk grovt salt

Tänd grillen. Börja med att göra rub: Riv det gröna av skalet från limefrukterna. Mortla peppar grovt, tillsätt limeskal, timjan och salt. Arbeta tills allt är jämnt fördelat. Snitta fisken diagonalt, 1–2 cm djupt, på båda sidor med några centimeters mellanrum. Gnid in fisken med rub. Fyll snitten med smör och skivad lime. Lägg fisken på en dubbel bit aluminiumfolie och vik ihop som en form runt fisken.

När kolen fått samma färg som cigarraska, grilla fisken under lock, cirka 15 minuter för filé och 30 minuter för hel fisk. När köttet släpper från benen är fisken klar. Servera med sallad, bröd och chili- och limesmör.

Chili- och limesmör

Om du vill minska på fett går det bra att använda keso istället. Mixa den först om du inte vill ha med klumparna.

75 g smör, rumstempererat
1 tsk sambal oelek
2 msk lime, pressad
flingsalt

Vispa smöret så det blir vitt, tillsätt sambal oelek och lime. Smaka av med salt.



Kyckling-tostadas **MED** fetaost & avokado

Tostadas är en variant av tacos som är mycket populära bland annat i Mexiko. Torkade eller rostade tortillas täcks med läckra blandningar av exempelvis räkor eller kyckling. Susanne Jonssons variant toppas med kryddig kyckling och krämig fetaost. En perfekt rätt på kylskåpsrester blir det om du byter ut kycklingen mot strimlad söndagsstek eller skinka.

4 portioner

500 g kyckling, strimlad (eller färdiggrillad, urbenad)
400 g champinjoner, skivade
3 vitlöksklyftor, pressade
½ tsk malen spiskummin
1 tsk sambal oelek
2 dl kokta svarta bönor
8 tortillabröd
100 g fetaost
rapsolja till stekning

Tillbehör:

1 huvud romansallad, strimlad
2 tomat, hackade
½ rödlök, hackad
1 avokado, skivad
1 dl gräddfil

Stek kyckling, svamp, vitlök och kryddor i olja tills kycklingen är genomstekt. Rör ner bönorna. Stek tortillabröden i lite olja tills de är vackert gyllenbruna. Fördela sedan kycklingröran och smula fetaost ovanpå bröden. Toppa med tillbehören så det ser ut som på bilden till vänster.

Grillade persikor **MED** hallon & passionssviss

Det här är verkligen sommar! Solmogna persikor, grillade med ingefära och honungsgläze, serverade med passionsgucka. Persikorna går bra att byta ut mot exempelvis nektariner, aprikoser eller päron. Om du vill minska på fett kan du hoppa över grädden. Krämen blir mer kompakt men smakar ändå utsökt.

4 portioner

25 g smält smör
2 msk flytande honung
1 msk färsk ingefära, riven
4 persikor, halverade och urkärnade

Starta grillen eller hetta upp grillpannan. Blanda smör, honung och ingefära. Vänd persikorna i blandningen och grilla cirka 1 minut, eller tills de får fina grillränder. Pensla gärna med smörblandningen några gånger under grillningen.

Hallon- och passionssviss

2 passionsfrukter
2 dl turkisk yoghurt
1 dl vispgrädd, löst vispad
8–10 små maränger
2 dl färska hallon
1 dl pistaschkärnor

Dela passionsfrukterna och gröp ut fruktköttet. Blanda med yoghurt, vänd ner grädd och maränger. Servera med persika, hallon och nötter.

Tips: Byt ut nötterna mot krossade kakor eller krossat godis, till exempel tyrkisk peber, daim eller polkagrisar.



Vintips till helgrillad lax:

Riesling Grand Cru Mambourg Sparr

Nr 70414, pris 129 kr (Nyhet i beställningssortimentet 2 maj).

Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett

Nr 6762, pris 89 kr.

Vintips till kycklingtostadas:

FM Riesling QbA

Nr 5844, pris 73 kr.

Kahurangi Riesling

Nr 84923, pris 119 kr (best.sort).

Vintips till grillade persikor:

Chateau Fontebride

Nr 4113, helflaska pris 249 kr.

Nr 4113, halvflaska pris 145 kr.



Lockande läcker LAKRITS

Lakrits sägs vara årets smak och allt fler upptäcker möjligheterna med den sötstarka läckerheten. Vinfo bjuder på goda tips om hur lakrits kan användas som smaksättare i både det salta och söta köket.

Lakritsroten (*Glycyrrhiza glabra*) har använts i tusentals år, framför allt runt Medelhavet där lakritsbusken växer vilt. Rötterna innehåller glycyrrhizin, det ämne som ger den sötstarka smaken. De grävs fram, tvättas, hackas och kokas i 160-gradigt vatten i flera timmar. Resultatet blir en svartglänsande massa som påminner om

polkagrissmet och som kan bearbetas och smaksättas på många olika sätt.

På medeltiden var lakritsen populär medicin och i Tyskland odlades busken tillsammans med andra läkeväxter i klosterträdgårdarna. Även i Sverige odlades lakritsrot i relativt stor omfattning. Främst användes saften från roten vid problem i luftvägarna, men även mot hosta, heshet, nervositet och magproblem. Lakritsen, som även är mild laxerande, användes också till att förbättra smaken på beska mediciner och fortfarande sätter den smak på många hostmediciner.

Med anor från 1500-talet

Kalabrien i Italien är något av världens lakritscentrum. Här växer busken vilt och det finns ett 90-tal tillverkare, varav *Amarelli* är den mest kända. Familjeföretaget har förädlat lakrits sedan 1500-talet och arbetar fortfarande på

Goda lakritstips

Annika Schöld Castiglione på *Amarelli Lakrits* tipsar om hur du kan använda lakrits på olika sätt i matlagning och bakning:

- * Använd lakritsrotter som vanilj- eller kanelstänger, låt dem koka med och sätta smak.
- * Använd lakritspulver på samma sätt som kakaopulver och florsocker: Pudra, garnera och smaksätt.
- * Smaksätt olivolja med lakrits, lägg en rot i olivoljeflaskan och låt dra två dagar.
- * Gör drinkar med lakritssmak, prova dig fram med lakritspulver och använd en rot som drinkpinne.
- * Pudra lakritspulver på äpple- och päronklyftor och servera till ostbricken.
- * Tillsätt lakrits i mustiga köttgrjtor.

Viner till lakrits

Martin Jörgensen på nystartade *Lakritsfabriken* är också sommelier och tipsar om viner som passar bra till lakrits:

– Unga, kraftiga och fatlagrade röda viner passar bra till för- och varmrätter med smak av lakrits. Det är ofta från fatet viner får de lakritsstoner som kompletterar lakritssmaken i mat på ett bra sätt. Till desserter smaksatta med lakrits passar det utmärkt med *Moscato d’Asti*, *Recioto* och *Sauternes*. De matchar inte lakritsens kraftiga smak men balanserar däremot sötman på ett bra sätt.

Förslag på dessertviner i Systembolagets beställningssortimentet: **Voerzio Moscato d’Asti 2006**, Nr 73782, pris 165 kr och **Maddalena Recioto della Valpolicella 2003**, Nr 73768, pris 229 kr.

I ordinarie sortimentet finns det prisvärda **Château Fontebride** från *Sauternes*, Nr 4113, pris 145 kr (halva) och 249 kr (helflaska).

traditionellt sätt, även om flera moment görs med hjälp av modern teknik.

Det stora intresset avspeglar sig tydligt på besökssiffrorna för *Lakritsfestivalen* i Stockholm. Drygt 5500 personer kom till festivalen i början av april och kunde botanisera bland lakrits av alla slag men även prova en trerätters meny smaksatt med lakrits och lakritsdrinkar.

– Vi är mitt i ett lakritsrace och intresset bara ökar, säger *Benny Eriksson* på *Berikssons* i *Trollhättan*, som importerar den ekologiska lakritsen *NatureMed* från Italien. Många vill prova lakritspulver och ren, 100-procentig lakrits säljer bra.

I vår har Sverige också fått en första tillverkare av premiumlakrits. På festivalen presenterade skånska *Lakritsfabriken* en söt respektive salt lakrits som framställs av ekologisk råvara från Iran.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN**
FOTO **ANDRÉAS SPANGENBERG**



FOTO: CHARLOTTE CARLBERG BÄRG

Cantuccini med lakrits

Vad är mer italienskt än klassiska mandelskorpor! Servera dem som som dessert tillsammans med Vin santo att doppa dem i. Beställ hem vinet i god tid: **Vinsanto del Chianti Divinum 1999**, Nr 73593, pris 269 kr på Systembolaget.

Cirka 60 st

100 g smör
1 ½ dl strösocker
2 ägg
¾ dl (50 g) grov-
hackad mandel
5 dl vetemjöl
1 ½ tsk bakpulver
1 tsk rivet apelsinskal
1 msk grovt krossade
lakritspastiller

Blanda ihop smör och socker poröst. Rör ned ett ägg i taget. Tillsätt mandeln, mjölet blandat med bakpulver samt apelsinskal och lakrits. Arbeta ihop till en deg. Om du använder matberedare, arbeta i den hackade mandeln efteråt.

Rulla tre längder, lika långa som en bakplåt. Värm ugnen till 200 grader och grädda dem i mitten av ugnen i cirka 10 minuter. Skär längderna i cirka 2 cm breda, sneda bitar. Lägg dem med ena snittytan upp och låt dem bli gyllenbruna i 8–10 min. Vänd efter halva tiden.

Du kan byta apelsinskal mot citronskal, och lakritspastiller mot lakritspulver. Men tag då inte mer än ½ msk pulver.

(Receptet kommer från Annika Schöld Castiglione på Amarelli Lakrits.)



Vid pingst är det dags för den årliga getabocksauktionen i Deidesheim. Vinkooperativets chef Gerhard Brandner bland vinrankorna.

Turista i tyska vinbygder

Planerar du en tur till Tyskland i år? Då vill Vinfo slå ett slag för de idylliska vinorterna i Rhen-dalen. Njut av alla goda viner, mat i toppklass och vackra omgivningar vid Deidesheim och runt Kloster Eberbach.

Deidesheim har på senare år blivit något av ett kulinariskt centrum i vinregionen Pfalz. De gamla välbekanta restaurangerna som Deidesheimer Hof och Gaststätte Winzerverein har fått sällskap av flera nya toppkrogar som lockar gäster från när och fjärran. Totalt finns det drygt 60 krogar på 5 000 invånare!

–Svenskar är njutningsmänniskor och den som en gång varit här kommer gärna tillbaka hit, säger *Stefan Wemhoener*, chef för turistbyrån. Som mest tror jag vi haft uppåt 3 000 svenska turister på ett år och vi ser svenska turistbussar i trakten dagligen under säsong.

Det mesta kretsar kring vin och gastronomi, men det finns också utmärkta möjligheter att njuta av den vackra naturen vid Haardtbergens sluttningar.



–Våra vinodlingar är faktiskt de enda ”fria” i regionen, där besökare får vandra på egen hand. Vi har ett tiotal leder för Nordic Walking (som stavgång heter i Tyskland) och man kan faktiskt gå eller cykla hela vägen till Alsace i Frankrike, konstaterar Stefan Wemhoener.

Vinfesterna i Deidesheim och de andra orterna utmed Deutsche Weinstrasse, tyska vinvägen, är populära besöksmål. Den största är Deidesheimer Weinkerwe och utsågs 2009 till den bästa i regionen Pfalz. I år arrangeras Weinkerwe 12–16

augusti och 19–23 augusti. Samtliga vinerier medverkar och har egna vinstånd på gatorna runt Marktplatz i centrum.

En annan återkommande begivenhet är den historiska getabocksauktionen på trappan vid rådhuset tisdagen efter pingst, i år den 14 juni. Det är en minst sagt gammal tradition med anor sedan 1404! Grannorten Lambrecht väljer ut och levererar en smyckad och välutrustad getabock som auktioneras ut till högstbjudande. Och efteråt blir det fest!

Rundvandring i vinkällare

Ett givet besöksmål i Deidesheim är Winzerverein Deidesheim, kooperativet som sedan mer än tjugofem år levererar viner till Sverige. I deras moderna och väl tilltagna vinbutik kan du prova viner som inte hittar vägen till Skandinavien och även handla vintillbehör och souvenirer. Varje fredag klockan 10.00 är det guidad rundvandring i vinkällare och produktionsanläggning. Har du tur kanske chefen *Gerhard Brandner* själv visar runt!

Drygt tio mil norr om Deidesheim ligger Kloster Eberbach, en av de bäst bibehållna medeltida klosteranläggningarna i hela Tyskland.

På de vidsträckta sluttningarna ovanför Rhen har vin odlats sedan 1100-talet. Klosters nya, delvis underjordiska vinanläggning stod klar till skörden 2008



Kloster Eberbachs nya, delvis underjordiska vinanläggning.

och har rönt stor uppmärksamhet för sin djärva arkitektur.

Vid klostret, någon kilometer upp på sluttningen, finns det goda möjligheter till såväl gastronomiska, andliga och kulturella upplevelser. Platsen är fridfull och en dag här ger fantastisk avkoppling. Klosterförvaltningen har en riktigt bra restaurang där det serveras lokala specialiteter varvade med internationella rätter. Mellan den 25 och 30 juni är det dags igen för Rheingau Musik Festival i klosterbasilikan. I år inleds den av den lettiska mezzosopranen *Elīna Garanča* som framför verk av *Alban Berg*.

Du som besöker Kloster Eberbach i sommar och som också besökt Varnhems klosteruin och klosterkyrka i Västergötland – lägg märke till likheterna anläggningarna har. De är byggda av cisterciensermunkar under samma tidsperiod!

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN**

FOTO **MIKAEL LJUNGSTRÖM**

Här hittar du mer information

Här är några webbadresser som du har god nytta av inför Tysklandsresan:

- * romantiska-tyskland.info
(Pfalzregionens hemsida på svenska)
- * tyskland-info.se (på svenska)
- * tyskaviner.se (på svenska)
- * winzervereindeidesheim.de
- * deidesheim.de (lokala turistbyrån)
- * weingut-kloster-eberbach.de
- * rheingau-musik-festival.de



Riesling Kabinett är ett av flera fina viner från Kloster Eberbach som finns på Systembolaget. Nr 5810, pris 99 kronor.



Marta Elekes driver Vinoteka i Ungern.

Trotjänare från Eger i Ungern

Marta Elekes är en av Granqvists riktiga trotjänare. Hon har genom sitt företag Vinoteka levererat vin till Skandinavien i nästan 20 år. Vinoteka fungerar som vinhandlare och exportagent för ett flertal ungerska producenter – från Tokay i nordost till Villany i söder. En av de viktigaste producenterna i Vinotekas stall är Vitavin utanför staden Eger. På Vinmonopolet i Norge finns sedan många år **Egri Merlot** som levereras av Vitavin. Nr 6289, pris 89,30 NOK.

Fransk Syrah på Vinmonopolet

Clavel-Lavellois är en så kallad negociant i Provence i Frankrike som drivs av makarna *Jérôme* och *Marie-Ange Durand*. De samarbetar med ett antal kvalitetsproducenter i framförallt Provence och Languedoc och levererar viner till restauranger och mindre vinbutiker runt om i Frankrike. Granqvist Vinagenturs samarbete med Clavel-Lavellois började i slutet av 1990-talet. På Vinmonopolet i Norge finns det utmärkta rödvinet **Comtess Marion Syrah 2009/2010** från Languedoc. Nr 80527, pris 96,20 NOK.

Riesling från Moseldalen

Riesling är den vanligaste druvan i tyska vinodlingar – så även i idylliska Moseldalen. **Riesling Kabinett 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 som sällskapsvin i sommar och till asiatiska, kryddstarka rätter samt sushi, sallader och skaldjur.

No1 Edition kostar endast 82 kronor i helflaska och 49 kronor i praktisk halvflaska (Nr 6274). Du hittar vinet i de flesta Systembutiker. Just nu finns det i flera årgångar. Såväl 2008, 2009 som 2010 säljs parallellt på Systembolaget.



Smak av krusbär och nässelblom

När Europa går mot sommar blir det höst i Nya Zeeland. På Kahurangi Estate i Nelson på sydön drar vinskörden vanligtvis i gång i månadsskiftet april-maj. 85 procent av vingårdens 25 hektar används för odling av gröna druvor som Sauvignon Blanc, Chardonnay och Riesling.

En speciell favorit är **Sauvignon Blanc 2009** 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. Tänk på att det tar ungefär en vecka från beställning tills det att du kan hämta ut vinerna.



Sparrisäker Silvaner

I månadsskiftet april-maj inleds sparrisäsongen i Tyskland. Den vita sparrisen plockas omsorgsfullt ur vårjorden, skalas och kokas i vatten (eventuellt med lite smör och salt).

Sparrisstänglarna serveras med holländaisesås, nypotatis och därtill ett glas riktigt gott vitt vin. Vilket vin skiftar mellan regionerna men i Franken är det Silvaner som gäller!

I Nordheim vid Main, inte långt från Würzburg, är det med största säkerhet **Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett** i glasen. Det framställs av druvor från vinorten Sommerach hos kooperativet Divino. Nr 6762, pris 89 kr. Doften är kryddig med inslag av mandarin, gröna marmeladkulor och päron. Smaken lätt kryddig med toner av marmeladkulor, och päron. Utöver sparris passar det fint att dricka till fisk, skaldjur, fågel samt vegetariska rätter.

Sommarvin från Österrike

Kremser Goldberg Grüner Veltliner 2007 passar fint till sommarens lätta rätter. Nr 84748, 129 kr i beställningssortimentet.

12 nya primörviner från Bordeaux

Nu släpper Granqvist Vinagentur ytterligare primörviner från Bordeaux på Systembolaget. Primörviner köps på fat direkt efter vinifieringen och lagras sedan hos producenten tills det är dags för försäljning. Tillgången är begränsad och de mest exklusiva primörerna är eftertraktade på den internationella marknaden – inte minst med tanke på den höga kvaliteten.

Dessa kommer 2 maj:

- * **Chateau Cos d'Estournel**, 600 fl, Nr 95455, 1.130 kr.
- * **Chateau La Pointe**, 480 fl, Nr 95528, 297 kr.
- * **Ch. Smith Haut-Lafitte Blanc**, 144 fl, Nr 95701, 802 kr.
- * **Ch. Larrivet Haut-Brion**, 480 fl, Nr 95704, 439 kr.

Den 1 juni kommer dessa två:

- * **Chateau Malescot St-Exupéry**, 120 fl, Nr 95552, 430 kr.
- * **Domaine de Chevalier Blanc**, 240 fl, Nr 95700, 801 kr.

...och de här börjar säljas den 29 augusti:

- * **Chateau Suduiraut**, 120 fl, Nr 92200, 670 kr.
- * **Ch. Climens Blanc** (375 ml), 120 fl, Nr 92203, 1.019 kr.
- * **Chateau La Gaffelière**, 360 fl, Nr 95487, 535 kr.
- * **Ch. Clarence de Haut-Brion**, 360 fl, Nr 95539, 662 kr.
- * **Chateau Fieuzal Blanc**, 360 fl, Nr 95800, 490 kr.
- * **Chateau Bouscat Blanc**, 300 fl, Nr 95811, 365 kr.

Samtliga viner är årgång 2008.

Guldmedalj till Colheita 1966

Porto Krohn Colheita 1966 kammade hem guldmedalj vid internationella vinprovningen Vinalies International 2011 i Paris. Inte mindre än 3 000 viner från hela världen provades av omkring 100 kunniga bedömare från många länder. Arrangör är franska oenologiföreningen.

Colheita 1966 är ett av elva viner från anrika portvinshuset Wiese & Krohn som finns att köpa i Sverige. De flesta finns i beställningssortimentet. Hela listan hittar du under Portvin i sortimentsfoldern.

Colheita betyder att flaskan innehåller ett portvin från ett specifikt skördeår som lagrats på fat i minst sju år, men ofta betydligt längre, innan det buteljeras.

Colheita 1966, Nr 84731, pris 1 099 kr.



Vinnare i jubileumstävlingen

Tack, alla ni som deltog i jubileumstävlingen i december. Vinfo firade 50:e numret och femton år sedan tidningens start. Här är de rätta svaren: 1910, Tidans femte gången, sju år, druvrester.

Första pris, en weekend på VinContoret i Tidaholm, vanns av Doris Funcke, Brännö. Följande personer vann var sitt exemplar av Jonas Borsséns nya grillbok: Ritva Karlsson, Norra Sorunda, Nils Green, Lerum, Ulla-Britt Andersson, Ystad, Sid Jansson, Rättvik, Pia Dahav, Höllviken, Sara Widmark, Helsingborg, Carina Alfredsson, Sundbyberg, Olle Fagerström, Mölltorp, Ulf Ivansson, Halmstad och Kerstin Leionstrå, Sågmyra. *Stort grattis!*



Invigning i Falun med Lennart Granqvist, Conny Tillman, Camilla Sagner, Bengt Knutsson, Johan Granqvist och Elisabeth Aspefalk.

Nu växer VinContoret igen

VinContoret fortsätter att växa geografiskt. En ny anläggning har öppnats i Falun och samarbete har inletts med välrenommerade hotell- och konferensanläggningar i Borås, Jönköping och Karlstad.

I Falun finns VinContoret nu i en kulturminnesmärkt fastighet vid Falu Gruva. Huset har genomgått en fullständig renovering och inrymmer bland annat flera mötesrum och en vinkällare med plats för 120 vinfack som kan disponeras av medlemmarna.

– Intresset är stort och flera tecknade medlemskap redan innan vi öppnat, berättar *Elisabeth Aspefalk* som driver verksamheten tillsammans med sin man *Conny Tillman*.

I planerna ingår nu en rad aktiviteter för medlemmarna, men även företagsevents och öppna provningar i samarbete med Banken Bar & Brasserie i centrala Falun. De har också inletts samarbete med välrenommerade Winzer Krems i Österrike.

– Vi kommer att arrangera vinresor för både medlemmar och andra vinintresserade till den anrika vinproducenten, berättar *Elisabeth Aspefalk*.

VinContoret finns på ett tjugotal orter landet runt. På de flesta håll drivs verksamheten av fristående franchisetagare, men på några ställen är det VinContoret Sverige som står bakom verksamheten och som i sin tur samarbetar med lokala företag inom hotell- och restaurangbranschen.

Det gäller orter som Borås, Jönköping och Karlstad, där VinContoret inletts samarbete



VinContoret Falun har inletts samarbete med anrika kooperativet Winzer Krems.

med Sinnenas Hus, Hooks Herrgård respektive Best Western Gustaf Fröding.

– Tanken är att genomföra dryckesprovningar och andra kvalitativa arrangemang för bland andra konferensgästerna på anläggningarna, säger *Jonas Sagner*, som ansvarar för konceptutveckling och events på VinContoret Sverige.

Sinnenas Hus ligger på Yxhammargatan i Borås, där en gammal kyrka förvandlats till en vacker och mångsidig anläggning med plats för upp till 150 sittande gäster. Premiärarrangemanget tillsammans med VinContoret äger rum den 28 april då det blir italiensk afton med vinprovning under ledning av *Piero Hamrin* och hans far, fotbollslegenden ”Kurre” Hamrin.

De medverkar även på en provning den 30 april på Best Western Gustaf Fröding, Karlstads största konferens- och semesterhotell. Hotellet ligger några kilometer norr om Karlstads centrum i nära anslutning till grönområden och golfbanor.

Hooks Herrgård, ett par mil söder om Jönköping, är en populär mötesplats för både konferenser och privata besök. Flera arrangemang planeras i samarbete med VinContoret, bland annat Röda avgångar i vinets Europa, en programidé med ungefär samma upplägg som TV-programmet På Spåret, med vinprovning som extra krydda.

Beställ nyhetsbrev och följ oss på Facebook

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

Du kan också följa flera av VinContorens på Facebook. Sök på VinContoret.

Alltid mycket på gång hos VinContoren landet runt

VinContoren runt om i Sverige har alltid mycket på gång. För utförlig kalender och detaljerad info, se vincontoret.se och välj stad i rullistan uppe till höger på sidan. Våra kontaktuppgifter hittar du på sidan 23. Observera att anmälan i förväg krävs för samtliga evenemang.

BORÅS

**Ny samarbetspartner:
Sinnenas Hus**

Nu samarbetar vi med nyöppnade Sinnenas Hus på Yxhammarsgatan. Läs mer på hemsidan sinnenashus.se.

GÖTEBORG

**Rosévinsprovning
Måndagen den 30 maj**

För bara några år sedan fanns det ett par enstaka sorters roséviner. De sista åren har utbudet fullständigt exploderat. Intresset har blivit stort och vi ser fler och fler sorter för varje år. Kvaliteten har blivit bättre och nu finns det viner av en mängd varierande druvsorter, färg och fyllighet. Nu på våren och sommaren är det en utmärkt dryck, både med och utan mat. Pris 400 kr per person. Plats: Restaurang ETT, Kungssportsavenyen 1. Anmälan görs till nina.forslund@vincontoret.se eller telefon 0733-12 63 25.

**Champagneprovning
Måndagen den 6 juni kl 18.30**

Nu närmar sig sommaren och det bubblar i kroppen. Det gör det även i glaset denna kväll. Vi provar fem olika sorters mousserande viner. De flesta från det mest kända distriktet Champagne, men vi provar även mousserande från andra delar av världen för att jämföra. Vad är mysteriet bakom denna ädla dryck, som kostar så mycket men är så festlig? Kom och fira Sveriges nationaldag tillsammans med oss. Pris 600 kr per person. Plats: Restaurang ETT, Kungssportsavenyen 1. Anmälan görs till nina.forslund@vincontoret.se eller telefon 0733-12 63 25.

JÖNKÖPING

**Ny samarbetspartner:
Hooks Herrgård**

Nu samarbetar vi med välrenommerade Hooks Herrgård, tre mil söder om stan. Underbar 1700-talsmiljö kombinerad med toppmoderna konferenslokaler och egen golfbana. hooksherrgard.se

KARLSTAD

**Ny samarbetspartner:
Best Western Gustaf Fröding Hotel**

Nu samarbetar vi med nyrenoverade Gustaf Fröding Hotel, stans största konferens- och semesterhotell med härliga grönområden och golfbanor runt knuten. gustaffroding.se.

MALMÖ

**Sommelierens hemligheter
Tisdagen den 24 maj kl 19.00**

Tag chansen att få reda på sommelierens hemligheter. Det handlar inte om magi – även om det ibland kan smaka magiskt. Vi provar fyra viner som representerar fyra olika vintyper. Del av vinskolan ”Sommelierens hemligheter”. Pris: 295 kr per person. Plats: Carlssons trädgård i Lund. Anmälan till margareta.sighurdsson@vincontoret.se eller telefon 0705-28 10 39.

UPPSALA

**Vinprovning och vårens primörer
Fredagen den 27 maj kl 18.00**

Vi provar vita viner – fyra olika druvor. Därefter dukar Villa Anna upp en läcker buffé med vårens primörer. Pris 750 kr per person. Plats: Villa Anna, Odinslund 3. Anmälan senast den 20 maj till info@villaanna.se eller telefon 018-580 20 00.

**Kräftfiskeäventyr på Hökensås
Fredag och lördag 2–3 september**

Ankomst till Tidaholm/Hökensås i början av eftermiddagen. När vi har installerat oss i lägret transporteras vi till vårt fiskevatten, agnar och sätter ut våra mjärdar. Därefter har vi lite spännande aktiviteter i väntan på mörkret. Innan vi vittjar mjärdarna första gången har vi en härlig kräftskiva med nykokta Vätterkräftor. Efter lite sömn tar vi upp våra mjärdar och förbereder fångsten för hemtransport. Vi reser med buss eller bil beroende på antal deltagare. Pris inklusive resekostnad och del i kräftfångsten är 2.100 kr per person. Om du själv tar dig till och från Hökensås avgår 350 kronor. Antalet platser är begränsat till 30. Anmälan görs till tommy.lennartsson@vincontoret.se eller telefon 070-338 22 05.

ÖREBRO

**Giro d'Italia
Ondsdagen den 18 maj kl 19.00**

En vinresa i tävlingscyklisternas spår genom Italien. Häng med på en spännande resa från Trentinos dalgångar till Apuliens vingårdar och tillbaka genom Toscana och Piemonte. Det blir många vätskepauser med ypperliga drycker och frågor om livet i Italien, sport, mat och vin. Ta med dina arbetskompisar eller vänner på en resa som ger mersmak av sommar och Medelhavet. Pris för 5 viner, antipasto och Quiz, 490 kr per person. Plats: VinContoret, Fabriksgränd 54 D, Örebro. Anmälan görs till bengt.knutsson@vincontoret.se



VinContorets whiskyskola i Tidaholm

Fredag och lördag den 11–12 november är det dags igen för VinContorets whiskyskola. De två dagarnas skola ger dig en kunskap om whisky som för dig närmare den dryck våra förfäder kallade Livets vatten.

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 egentligen; all världens whisky; vad man kan utläsa av flaskans etikett; språklektion i gaeliska för att kunna uttala namn. Efter VinContorets whiskyskola hoppas vi att du har med dig ett gott självförtroende och en stor 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 kurs 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. Dessutom möjlighet att bevista whiskyprovarkvällen på VinContoret under fredagskvällen.

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

Pris 2.500 kr. Begränsat antal platser!



På gång Sommar och Höst

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.

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. Proving av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

Gårdsfest för 5:e gången

Lördag 28 maj (kl 11-18)

VinContorets gårdsfest fyller 5 år! Träffa duktiga gårdsmejerister, lokala och regionala producenter av närodlade och närproducerade varor. Köp med hem och njut! Restaurangen håller öppet klockan 12.00-24.00. Fri entré eftersom gårdsfesten firar 5 år. Dessutom – om du har Västgötatidningars förmånskort (VB, FT, SkLT) bjuder vi på dessert och kaffe efter maten om du äter i vår restaurang klockan 12.00-18.00. Från klockan 19.00 serverar restaurangen VinContorets härliga grillbuffé med många goda tillbehör. Boka bord på 0502-25 00 00.

Morsdagsmiddag

Söndag 29 maj (kl 12 och 15)

Fira mor med en härlig middag hos oss! Meny och priser finns på vår hemsida. **OBS! Endast förbokning måndag-fredag kl 8-17.**

Kräftans Dag

Fredag 12 augusti (kl 18-24)

Restaurangen erbjuder en härlig kräfttallrik med nykokta svenska kräftor och klassiska tillbehör samt en grillbuffé. Boka bord i god tid på telefon 0502-25 00 00. **Grillbuffén kostar 259 kr per person.**

VinContorets vinfest

Lördag 13 augusti (kl 18-24)

Restaurangen erbjuder en härlig kräfttallrik med nykokta svenska kräftor och klassiska



Välkommen till våra Grillbuffékvällar

Med start torsdagen den 9 juni dukar VinContoret upp en riktigt läcker grillbuffé! Du får många datum att välja mellan och kan avnjuta sommaren på terrassen vid Tidån så ofta du vill. Buffén kostar 259 kr per person.

Grillkvällar i juni: **9, 10, 11, 16, 17, 18** och **30**.

Grillkvällar i juli: **1** och **2**.

Grillkvällar i augusti: **4, 5, 6, 12, 13, 19, 20, 26** och **27**.

På lördagar öppnar vi klockan 18, övriga dagar klockan 19.

Boka bord i god tid på telefon 0502-25 00 00. Vi har endast möjlighet att ta emot bordsbokningar på kontorstid måndag-fredag klockan 8-17.

VinContoret Tidaholm har i år semesterstängt veckorna 27-30.

tillbehör samt en grillbuffé. **Grillbuffén kostar 259 kr per person.** I trädgården finns vinstånd som erbjuder viner från många olika delar av världen. Du köper vinkuponger och kan sedan välja och vraka bland vinerna som finns till provning i vinstånden. Boka bord på 0502-25 00 00.

Vinprovarkväll

Fredag 2 september (kl 18-24)

Den här kvällen blir det åter chans att prova många goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 150 kr eller 395 kr. I biljettpriset 150 kr får du 5 vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar. För 395 kr får du 5 vinkuponger, 1 matkupong till kvällens lättare buffé och 1 vinkupong som gäller för ett glas vin till maten. Buffén står framdukad kl 18-22 med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna kl 18-22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger

om du vill prova fler viner. **OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag! Pris 150 kr eller 395 kr per person.**

Gourmetkväll: Solens mat – en resa i det italienska köket!

Lördag 3 september (start kl 17)

Vi besöker solens land, Italien, och bekantar oss med goda viner och fantastisk mat! Proving av fyra goda viner, trerätters middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe. Efter middagen kan du självklart stanna kvar och njuta av ytterligare något gott att dricka! **Pris 1.195 kr per person.**

Sydafrikansk afton – vid Oceanernas trädgård!

Lördag 10 september (start kl 17)

Vi besöker regnbågens land! Sydafrikas vinindustri startade den 2 februari 1659. Anledningen till att detta kan sägas med exakthet är att *Jan van Riebeeck* i sin dagbok noterade den första pressningen av druvor från om-

rådet runt Kapstaden och detta betraktas allmänt som starten för vinproduktionen i Sydafrika. Provnings av fyra goda viner med efterföljande sydafrikanskt inspirerad buffé inklusive ett glas gott vin och kaffe. Efter buffén kan du självklart stanna kvar och njuta av något gott att dricka! **Pris 895 kr per person.**

Whiskyprovarkväll

Fredag 16 september (kl 18–24)

Vi öppnar åter en stor del av vår whiskybar för en provningsomgång! Du köper en biljett för 195 kr eller 395 kr. I biljettpriset 195 kr får du 10 whiskykuponger som är värda 15 kr styck och dessa använder du till att prova de whiskysorter du själv önskar. För 395 kr får du 10 whiskykuponger samt 1 matkupong till kvällens Carverybuffé. Buffén står framdukad kl 18.30–22, dryck till maten köper du separat. Sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna har öppet kl 18–22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. OBS! Begränsat antal platser – boka redan i dag! **Pris 195 kr eller 395 kr per person.**

”Vinets får osten att sjunga”

Vin & ostprovning

Fredag 23 september (kl 19–24)

Vi inleder med en kombinationsprovning och letar oss fram till de perfekta kombinationerna! Provnings av 4 goda viner och 4 fantastiska ostar. Därefter en ostbuffé och ett glas gott vin samt kaffe. OBS! begränsat antal platser – boka redan dag. Efter buffén kan du stanna kvar och njuta av något gott att dricka! **Pris 599 kr per person.**

Skördefest!

Lördag 1 oktober (start kl 17)

Höst betyder skördetid och VinContoret passar på att bjuda in till en kväll i maten och vinets tecken! Kvällen inleds med provning av fyra höstglödande, goda viner och avslutas med en läcker höstbuffé som får dig att önska att det vore höst året om! Bjud med nära och kära eller varför inte kompisgänget och njut av höstens skafferi – en perfekt avrundning på en skön sommar. Provnings av fyra goda viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. Efter buffén kan du självklart stanna kvar och njuta av något gott att dricka! **Pris 895 kr per person.**

Vinprovarkväll

Fredag 7 oktober (kl 18–24)

Nu har du åter chansen att prova en rad goda viner. VinContoret dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 150 kr eller 395 kr. I biljettpriset 150 kr får du 5 vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar. För 395 kr får du 5 vinkuponger, 1 matkupong till kvällens lättare buffé och 1 vinkupong som gäller för ett glas vin till maten. Buffén står framdukad kl 18–22 med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du

vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna kl 18–22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan i dag! **Pris 150 kr eller 395 kr per person.**

Giro d’Italia – Italiens förlovade land!

Lördag 15 oktober (start kl 17)

Vi besöker solens land, Italien, och bekantar oss med goda viner och fantastisk mat! Häng med på denna resa genom Italiens vindistrikt och njut efter resan av en härlig italiensk buffé. Provnings av fyra goda viner, italiensk buffé inklusive ett glas gott vin till maten och kaffe. Efter buffén kan du självklart stanna kvar och njuta av något gott att dricka! **Pris 895 kr per person.**

Spansk afton

– ett alldeles speciellt tugg!

Lördag 22 oktober (start kl 17)

Spanien är känt för sin rika matkultur och vanan att äta en bit mat mellan huvudmåltiderna har spridit sig till alla regioner i Spanien. Tapas ses i dag som en stor nationalkulinär rätt. Vi provar fyra goda spanska viner och avslutar kvällen med en god tapasbuffé inspirerad av Spaniens sol och värme. Provnings av fyra goda viner, buffé inklusive ett glas gott vin och kaffe. Efter buffén kan du självklart stanna kvar och njuta av något gott att dricka! **Pris 895 kr per person.**

Gourmetkväll: Vilt & Vin

Lördag 29 oktober (start kl 17)

Favorit i repris! Hösten är här och skogen lockar med många delikatesser. Vi bjuder in till en gourmetkväll baserad på skogens skafferi – allt noggrant komponerat med en unik dryckeslista. Provnings av fyra viner, trerätters middag inklusive tre glas gott vin till maten och kaffe. Efter middagen kan du självklart stanna kvar och njuta av något gott att dricka! **Pris 1.195 kr per person.**

Vinprovarkväll

Fredag 4 november (kl 18–24)

Den här kvällen blir det åter chans att prova många goda viner på VinContoret. Vi dukar upp godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 150 kr eller 395 kr. I biljettpriset 150 kr får du 5 vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar. För 395 kr får du 5 vinkuponger, 1 matkupong till kvällens lättare buffé och 1 vinkupong som gäller för ett glas vin till maten. Buffén står framdukad kl 18–22 med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna kl 18–22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. **Pris 150 kr eller 395 kr per person.**

Whiskyprovarkväll

Fredag 11 november (kl 18–24)

Denna kväll öppnar vi återigen en stor del av vår whiskybar för en provningsomgång! Du köper en biljett för 195 kr eller 395 kr. I bil-

jettpriset 195 kr får du 10 whiskykuponger som är värda 15 kr styck och dessa använder du till att prova de whiskysorter du själv önskar. För 395 kr får du 10 whiskykuponger samt 1 matkupong till kvällens Carverybuffé. Buffén står framdukad kl 18.30–22, dryck till maten köper du separat. Sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna kl 18–22. Självklart kan du också köpa fler kuponger om du vill prova fler whiskies. **Pris 195 kr eller 395 kr per person.**

För programmet resten av november och december – se vincontoret.se/tidaholm.



Boka in kick-off och kick-on 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!

Veckorna 32–36 sparkar vi igång hösten med kick-on-veckor. En riktig smakstart!

Ni väljer själva på följande aktiviteter:

Kanotrace i Tidan. 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: 995 kronor per person exklusive moms. Minimum tio personer. (Alla dagar utom söndagar, midsommarafton och midsommardagen). Önskar ni fler aktiviteter lämnar vi gärna offert.

Bra parkering för husbilar

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

Övernatta på Stadshotellet

Du som deltar i VinContorets aktiviteter kan med fördel övernatta på det anrika Stadshotellet i Tidaholm. Vi erbjuder även Weekendpaket med ankomst till hotellet lördag eftermiddag. Läs mer i VinContoret Tidaholms webbkalendarium eller kontakta oss för information och bokning.

Champagne och Toscana



Champagnemakaren Frédéric Ellner tar emot i Epernay. I Toscana blir det besök bland annat i trakten runt Greve-in-Chianti (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 höstens 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.

Champagne – mer än bara dryck

7–11 sept

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 kändedom 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 Ellner 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 vidsträckta vinodlingarna i Montagne de Reims.

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

Delikata Toscana i höstskrud

21-25 sept

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 idylliska staden 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



Lise-Lotte Holmberg
Bokningskoordinator
Tidaholm samt Mässor



Eje Gustafsson
Vaktmästare



Lena Granqvist
Konferensansvarig
Tidaholm



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 033-180 98 13



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 036-442 11 13



KALMAR
vincontoret.se/kalmar
Tel 0480-73 03 13



KARLSTAD
Charlotte Ilberg
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



Vällagrad vinraritet från Pfalz

En av vårens nyheter på Systembolaget är ett riktigt vällagrat vin från Weingut Unckrich i Kallstadt i Pfalz i sydvästra Tyskland. Äldre tyska viner har för det mesta ganska tungvrickande namn och detta är inget undantag: **Kallstadter Steinacker Siegerrebe Trockenbeereauslese**, årgång 1994.

Vinodlingen heter Steinacker, på svenska stenig åker, och ligger utanför vinorten Kallstadt. Druvan heter Siegerrebe (segerdruva) och är även med tyska mått mätt riktigt ovanlig. Vintypen är Trockenbeereauslese, vilket betyder att druvorna skördats sent på hösten och mer eller mindre hade skrumpnat ihop och torkat vid plockningen.

Resultatet av detta är ett madeirafärgat vin med stor doft av torkade frukter, honung och knäck. Smaken är stor, riklig och lite syrlig med knäckig avslutning. Det passar utmärkt som apéritif till desserter, ost, gåslever och patéer.

Nr 70507, pris 498 kronor i beställnings Sortimentet från och med den 2 maj. Du beställer enklast genom e-handelstjänsten på Systembolagets hemsida och hämtar ut vinet i din vanliga Systembutik.



Lennart Granqvist: **VÅRKÄNNING!**

Vårens första värmande solstrålar tittar in när jag blickar ut över Vätterns spegelblanka vatten. Talgoxen kvittrar oavbrutet och över grantopparna i väster drar en flock tranor fram för att kanske ta en paus vid Hornborgsjön några mil bort. Det känns skönt att se livet återvända efter en av de värsta vintrarna i mannaminne.

Med våren följer även ett antal dryckesmässor runt om i Europa. Själv är jag just hemma från Prowein i Düsseldorf, en viktig mässa där vi träffar våra producenter från olika delar av världen. Årets mässa gav många trevliga intryck av nya årgångar. Tyvärr har skörden varit mycket liten i vissa länder men kvaliteten är det inget fel på.

Och strax är det dags för Vinality i Verona, en mässa som nästan uteslutande bjuder in till italienska viner. Och vilken uppsjö det finns! Här gäller det verkligen att skilja agnarna från vetet. På programmet står besök och provning av viner från olika distrikt men kanske med viss inriktning mot de områden som bjuder kraftiga, runda och generösa röda viner. Förhoppningsvis viner som vi senare skall kunna erbjuda dig. Dels via Systembolagets olika sortiment men även i våra provningar och events på våra VinContor runt om i Sverige.

Våra vincontorister blir allt fler till antalet, något som vi tycker är väldigt trevligt. Att kunna se drycken som ett kitt i olika sammanhang, vare sig det är i kompisgänget, i styrelsen, i säljmötet eller i nya och spännande träffar med helt nya bekantskaper är trevligt. Om man sedan dessutom kan få kombinera drycken med något gott att äta – ja då är det fulländat.

Jag tillönskar dig en lång, varm och skön sommar! Det är vi värda efter denna vinter!

LENNART GRANQVIST

VD, Västergötlands Handelshus AB

Beställ på nätet!

Du tänker väl på att det numera är möjligt att beställa alla varor i Systembolagets beställnings-sortimentet via Systemets hemsida och därefter hämta ut dem i valfri Systembutik. Leveranstiden är cirka åtta dagar.

Läs mer på *systembolaget*. se och beställ från Granqvists stora beställnings Sortiment! Du hittar alla varor i den inhämtade sortimentsfoldern i Vinfo.

Isvin fick guld

Vidal Ice Wine från Blaxta Vingård utanför Flen fick guldmedalj i den franska Challenge International du Vin. Vinet görs av Vidaldruvor som plockas och pressas efter att de frusit på rankan. Du hittar det i beställnings Sortimentet. Nr 72465, pris 699 kronor (250 ml).

Förstklassig Rüdesheim- Riesling

Rüdesheimer Berg Rottland Riesling 2000 är ett så kallat *Erstes Gewächs*-vin. Det betyder bland annat att vinrankorna selekteras hårt och att druvorna måste hålla minst 83 Oechslegrader vid skörd. Resultatet är i det här fallet ett förstklassigt vin med stor doft av exotiska frukter och petroleum samt lång och välbalanserad smak. Passar perfekt att dricka till fisk, skaldjur, kalvkött, kyckling, pasta och gratänger. Nr 88153, pris 219 kronor i beställnings Sortimentet.

