

VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER * HÖSTEN 2011

HUSMANSHÖST:
Kåldolmar, kalvkorv
och mandelkaka

**SMÅ DRUVOR
GER STORA
PORTVINER**

**Viner som du kan
beställa på nätet**

Alla tiders vinhantverk

Så går det till att göra vin

**NYHET
I HÖST
Ekologiskt
portvin
från Dalva**
Sidan 16



Nu är det vackra
höstfärger och
skördetider i
Europas vingårdar.
Läs om det urgamla
vinhantverket på
sidorna 4-6.



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



DALBY ASK SÖTGRÄ

 **Kvänum**
WWW.KVANUM.SE



Lennart Granqvist (med urkund), omgiven av Gerhard Brandner (vinkooperativets chef), vindrottningen Katja Schweder och borgmästare Stefan Gillich.

Lennart Granqvist hedrad i Deidesheim

Granqvist Vinagenturs grundare *Lennart Granqvist* är sedan en tid tillbaka *Rebstockspächter* i Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Att bli utnämnd till vinrankearrendator är en hedersutmärkelse i vinorten och bland de som fått äran under åren finns *Michail Gorbatjov* och *Margaret Thatcher*. Endast en arrendator utses årligen. Denne får sedan en flaska av "sitt" vin varje år.

Granqvist Vinagentur samarbetar med vinkooperativet i Deidesheim sedan snart trettio år tillbaka.

Höstens reavaror

Med start den 1 oktober säljs två viner och en whisky från Granqvist till nedsatt pris på Systemet:

Winkeler Jesuitengarten Kabinett. Torrt vitt vin från Rheingau i Tyskland, passar bra att dricka till fisk, fågel, asiatiska rätter och lagrade hårdostar. Nr 5823, pris 89 kr (tidigare 112 kr).

Ramiro Garnacha. Medelfylligt rödvin från Aragon i Spanien. Passar bra att servera till robusta rätter av lamm-, eller nötkött, gärna grytor eller stekar. Nr 6260, pris 64 kr (tidigare 80 kr).

The Speyside 15 Y.O. Single Highland Malt Whisky från Speyside Distillery (läs mer på sidan 17). Nr 10478, pris 319 kr (tidigare 399 kr).

Mjukt och bärigt från Krems

Edition Chremisa Blauer Zweigelt 2005 är ett mjukt och bärigt rödvin från Winzer Krems i Österrike. Det passar utmärkt till lättare köttätter, fågel, stekt fisk och hårdostar. Du hittar vinet i Systembolagets beställningssortiment. Nr 89743, pris 165 kr.

Ölpremiär!

Så här i oktoberfesttider lanserar Granqvist Vinagentur tre riktigt fina öl från Memminger Brauerei på Systembolaget. Bryggeriet, som grundades 1896, ligger mitt i Bayern i södra Tyskland, väster om Augsburg och München, och gör sitt öl på källvatten från alperna.

Memminger Weissbier är en klassisk veteöl med mild och fruktig smak och angenäma jäst- och citrustoner. Nr 89456.

Memminger Premium är en äkta bayersk pilsner när den är som bäst. Bjuder på fin skumkrona och typisk pilsbeska. Nr 89172.

Memminger Gold är en mjuk underjäst öl med diskret sötma, inslag av malt och avrundad bitterhet. Nr 89194.

De tre bayrarna ingår i Systembolagets beställningssortiment. Priset är 24,90 per flaska. Säljs endast lädvis, med 20 flaskor i varje låda.

Oktoberfesten i München arrangeras i år mellan den 17 september och 3 oktober. Allt om festen hittar du på oktoberfest.de.

Isguld igen

Vidal Ice Wine från Blaxsta Vingård i Flen fick guldmedalj i International Winemasters Challenge i Portugal i somras. Vinet finns i beställningssortimentet. Nr 72465, pris 699 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 pren@vinfo.se



Vinrankan är en snabbväxande klätterväxt och mycket arbetstid går åt till att binda upp, beskära och gallra.

”Gallringen
är kanske det
som påverkar
vinets kvalitet
allra mest.”



Alla tiders hantverk

Vintillverkning har flera tusen år gamla traditioner. Men fortfarande är det ett hantverk, där karaktären och kvaliteten på det färdiga vinet avgörs av de naturliga förutsättningarna i vingården i kombination med vinmakarens arbete.

Vinets vagga stod av allt att döma i området kring Svarta Havet. I Armenien, norr om Turkiet, har arkeologer funnit rester av en vinpress som visar att människor redan för 6000 år sedan framställde jäst druvmust.

Sedan dess har vinproduktionen utvecklats och druvor svarar i dag för nästan hälften av all odlad frukt, varav en stor del går till vintillverkning.

–All vintillverkning bygger på samma grundprinciper, även om metoderna skiljer sig åt mellan olika vinområden och producenter, säger *Lennart Grimsholm* på Granqvist Vinagentur.

Produktionen kan, enkelt uttryckt, delas upp i två olika delar – vinodling respektive vinberedning.

Förändrade förutsättningar

Av de flera tusen olika sorters vindruvor som finns i världen är det bara de som kommer från den europeiska vinrankan – *Vitis vinifera* – som används för vintillverkning. De allra flesta är dessutom ympade på rotstockar av amerikanska vinrankor för att uppnå motståndskraft mot

den så kallade vinlusen, som ödelade de europeiska vinodlingarna på 1800-talet.

Traditionellt odlas vin endast mellan 30:e och 50:e breddgraden på norra och södra halvklotet. Men vissa variationer förekommer och gränsen förflyttas också i takt med klimatförändringarna.

–Förändringen är hittills marginell. Men om den globala uppvärmningen fortsätter kommer förutsättningarna att förändras påtagligt. Det som i dag mest påverkar vinproducenterna är de extrema vädersituationerna, som till exempel den svåra torkan i södra Spanien 2009 och den kraftiga nederbörden i norra Italien 2010, säger *Lennart Grimsholm*.

Vinframställning är på många håll noga reglerad genom lagar och förordningar, inte minst inom EU. I till exempel Bourgogne är endast Pinot Noir och Gamay tillåtet för röda viner och Chardonnay och Aligoté för vita, enligt det franska appellationsystemet.

Vinrankan är en snabbväxande klätterväxt och en stor del av arbetet i vingården går ut på att begränsa utvecklingen av lövverket och koncentrera växtkraften till druvorna. Beskränning görs både sommar- och vintertid, bland annat för att säkerställa att druvorna får maximal sol-



Portvinsdruvor på väg in i vinpressen.

exponering för att kunna mogna och utvecklas på bästa sätt.

Flera gånger under sommaren gallras också vinrankorna för att begränsa skördeuttaget.

–Alla moment är viktiga, men gallringen är kanske det som påverkar kvaliteten allra mest. Om gallringen är otillräcklig blir skördeuttaget för stort och druvmustkoncentrationen för låg – kvalitetsbrister som även den skickligaste vinmakare har svårt att kompensera för, konstaterar *Lennart Grimsholm*.

Viktigt skörda i rätt tid

Omkring femtio dagar efter att vinrankan blommat börjar druvorna skifta färg och efter ytterligare femtio dagar är det dags för skörd. Den exakta tidpunkten väljs med omsorg – om druvorna skördas för tidigt får vinet en omogen smak och skördas de för sent får vinet en platt, intetsägande smak. ►

Snarast efter skörd transporteras druvorna till vinberedningen där de först sorteras, avstjälkas och krossas. Därefter skiljer sig processen åt beroende på vilken typ av vin som ska produceras. Om det är vitt vin pressas druvorna direkt, medan den går vidare till urlakning, så kallad maceration, om det är rött vin eller rosévin.

Macerationen görs för att laka ur de färg- och smakämnen som finns i druvskalen och som ger vinet dess karaktär. För rosévin är macerationstiden normalt bara fråga om timmar, medan den för rött vin sträcker sig från några dagar upp till ett par månader.

Druvorna pressas försiktigt

Pressningen syftar till att skilja druvmusten från skalmassan och görs försiktigt för att druvkärnorna inte ska krossas och ge vinet en bitter smak. Druvmusten går sedan vidare till jäsning i rostfria tankar eller ekfat – den centrala delen i vinframställningen.

Även om jästsvampar finns naturligt på skalen använder många vinerier speciellt framodlad jästkultur och tempererade ståltankar för att kunna kontrollera processen så exakt som möjligt.

Det som händer under jäsningen är att sockret omvandlas till alkohol. Ju längre tid som jäsningen pågår, desto mindre socker blir alltså kvar i vinet. Vid framställning av torra vita och röda viner låter man jästen omvandla allt socker till alkohol, medan man vid framställning av vissa starkviner, som till exempel portvin, tillsätter vinsprit för att avbryta jäsningen i syfte att höja alkoholhalten och bevara den naturliga sötman.

Har musten mycket hög sockerhalt förmår jästsvamparna inte att förbruka allt socker vid jäsningen innan de dör. Vinet får då en hög naturlig restsötma, som exempelvis Sauternes och Tokajer.

I svalare regioner, där det är svårt att få tillräckligt hög sockerhalt och därmed alkoholhalt i vinet, används chaptalisering, vilket innebär att extra socker tillsätts före eller under jäsningen.

Många viner går även vidare till en andra, så kallad maloaktisk jäsning, som är en kemisk process då den hårda äppelsyran omvandlas till mjuk mjölksyra.

Men innan vinet är färdigt för buteljering får det genomgå klarning, filtrering samt lagring. För många viner gäller lagring på ekfat – dels för att runda av vinet och utveckla smak- och aromämnen, dels för att göra vinet mer lagringsdugligt.

– Visst har vinproduktionen utvecklats och förfinats. Det som ändå gör vintillverkning så fascinerande är att det fortfarande är ett hantverk. Varje vin har sin egen identitet som är resultatet av de naturliga förutsättningarna i vingården och vinmakarens skicklighet, säger Lennart Grimsholm.

TEXT **LEO OLSSON**

FOTO **STOCKFOOD, DWI, HANS ALM**

Lång mognadstid i Mosel

Weinkellerei S:t Michel i Bernkastel Kues är en del av Moselland, Tysklands största vinkooperativ. Mer än 50 procent av den 2 300 hektar stora arealen används för odling av Riesling, den gröna druva som ger de friska och fruktiga viner som är så intimt förknippade med Moseldalen. Det som ger vinerna sin speciella karaktär är bland annat den långa mognadstiden. Skörden kan pågå till början av november.

– Vingårdarna ligger på de branta bergslutningarna ned mot floden. Den kraftiga lutningen gör det praktiskt taget omöjligt att använda maskiner och så gott som allt skördearbete måste utföras för hand, förklarar exportchef *Michael Probst*.

Efter skörden transporteras druvorna till kooperativets toppmoderna anläggning med bland annat rostfria ståltankar där druvmusten fermenteras under strikt temperaturkontroll.

Normalt jäses druvmusten i omkring 21 dagar vid en temperatur på 15–18 grader, men jäsningen kan också pågå i månader för den mest högklassiga musten med hög sockerkoncentration.

– Det som kännetecknar vårt kooperativ är att vi har full kontroll över hela processen, från vingård till färdigt vin, säger *Michael Probst*.

Edition No 1 Riesling är ett vin från Weinkellerei S:t Michel. Nr 6274, pris 83 kr för helflaska och 49 kr för halvflaska. Det finns i Systembolagets ordinarie sortiment.



Michel Probst, Weinkellerei S:t Michel.

Vårskörd hos Kahurangi



Greg Day driver Kahurangi Estate.

Nya Zeeland är ett av världens minsta och från svensk horisont ett av de mest avlägsna vinländerna. Icke desto mindre har vinproduktionen mångdubblats på senare år, speciellt av vita viner med frisk och fruktig karaktär.

– Hemligheten ligger i det svala klimatet. De långa och behagliga somrarna gör att druvorna får gott om tid på sig att mogna, förklarar *Greg Day*, som äger och driver Kahurangi Estate, strax utanför Nelson på sydön.

Men att vara vinodlare på södra halvklotet skiljer sig en del från Europa. Skörden inleds som regel sista veckan i mars och pågår till första veckan av maj. Här finns heller inte samma

stränga vinlagar som inom EU vilka exempelvis reglerar vilka druvsorter som får odlas.

Kahurangi Estate har valt att inrikta sig på produktion av vita viner av internationellt välkända gröna druvsorter som Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Pinot Gris och Riesling, medan en mindre del av arealen upptas av blå druvor som Pinot Noir, Syrah och Montepulciano.

– Vinets kvalitet bestäms till stor del i vingården. Utan kvalitetsdruvor går det inte att göra ett kvalitetsvin, säger *Greg Day*.

Sedan *Greg Day* övertog Kahurangi Estate 1998 har stora investeringar genomförts i både vingårdar och vineri. Företaget har en toppmodern anläggning med bland rostfria ståltankar för temperaturkontrollerad fermentering av druvmusten.

– Efter fermentering får de röda vinerna samt vita Chardonnayvinerna även genomgå en tids lagring på ekfat för att smak- och aromämnen ska utvecklas ytterligare och göra vinet mer lagringsdugligt, förklarar *Greg Day*.

Kahurangis viner finns under rubriken ”Vin från Nya Zeeland” i sortimentsfoldern.

Beställ på nätet!

Tänk på att det är möjligt att beställa alla varor i Systembolagets beställningssortiment på Systemets hemsida. Du kan i lugn och ro göra beställningen hemma istället för att först gå till Systemet och beställa och sedan gå dit för att hämta varorna.

När leveransen kommit till din valda butik får du SMS-avisering. Betalar gör du när du hämtar. Leveranstiden är cirka åtta dagar och du har fjorton dagar på dig att hämta ut varorna. Du har dessutom fjorton dagars ångerrätt.

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



Förslag på varor du kan beställa:

En back snaps.

Granqvists kryddade snapsar.
Nr 87068, pris 259 kr.

Nero d'Avola.

Prisvärt rödvin från Sicilien.
Nr 72544, pris 99 kr.

Kahurangi Pinot Noir.

Rött från Nya Zeeland.
Nr 84934, pris 155 kr.

La Playa Cabernet Sauvignon.

Rött/Chile. Nr 70570, pris 99 kr.

La Playa Carmenere.

Rött/Chile. Nr 70578, pris 99 kr.

La Playa Sauvignon Blanc.

Vitt/Chile. Nr 70051, pris 99 kr.

La Playa Chardonnay.

Vitt/Chile. Nr 70047, pris 99 kr.

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

Boxfavoriten från Deidesheim

Granqvist Vinagentur har endast ett boxvin i sortimentet. Men det är ett riktigt favoritvin! FM Riesling från det välrenommerade kooperativet i Deidesheim i Pfalz i Tyskland finns i de flesta Systembutiker.

FM Riesling är också vinskribenternas boxfavorit och har under de senaste åren fått goda omdömen, bland annat av *Bengt Frithiofson* i TV4:s Nyhetsmorgon. "Bästa halvtorra boxen", konstaterade *Anders Röttorp* i Dagens Industri.

Vinet framställs av Rieslingdruvor från odlingarna runt Deidesheim, där kooperativets 440 medlemmar brukar omkring 170 hektar. Inte mindre än 67 procent av arealen utgörs av Riesling.

FM Riesling 2010 är perfekt som sällskapsvin och passar även utmärkt att dricka till fisk, skaldjur, fläskkött och asiatiskt kök samt vegetariska rätter. Smaken är friskt halvtorr och druvig med inslag av päron och lime.

Treliters box kostar 229 kr (Nr 5844). Vinet finns även i flaska, då är priset 75 kr.



Trött på pasta och potatis?



För grynskola, recept och erbjudande besök www.ätmergryn.nu – ett initiativ från Frebaco.





José Falcão Carneiro hos Wiese & Krohn vid fat fyllda med Colheita-viner. Till höger: druvor på väg in i vinpressen.



Små druvor ger stora viner

Inte vilka druvor som helst är kvalificerade för att bli portvin. Men Touriga Nacional och Tinta Roriz tillhör den exklusiva skaran. Trots att druvorna är små och nästan omöjliga att äta ger de extremt koncentrerade viner med intensiv arom.

Knappast något annat land har en så rik mångfald av olika druvsorter som Portugal. I vingårdarna finns över 300 olika lokala och regionala druvsorter representerade, varav ett åttiotal är godkända för portvinsframställning.

Portvinerna har sitt ursprung i Douro, öster om Porto i norra Portugal – världens äldsta vinregion som fick sina egna vinregler redan 1756. I dag är det statliga portvinsinstitutet *Instituto dos Vinhos do Douro e Porto* som reglerar portvinstillverkningen och som bland annat föreskriver om vilka sorters druvor som får användas vid framställningen av det världsberömda starkvinet.

”Extremt lågt skördeuttag”

Två av de främsta sorterna är Touriga Nacional och Tinta Roriz, som visserligen finns i vingårdar över hela Portugal, men som har störst utbredning i Douro.

Inte för inte har Touriga Nacional fått beteckningen ”drottningen bland Portugals druvor” och används ända se-

dan slutet av 1700-talet till de absolut bästa portvinerna. Druvorna är mycket små och försedda med ett tjockt skal, men har i gengäld hög koncentration av socker, aromer, tanniner och färgämnen.

–Touriga Nacional ger extremt lågt skördeutbyte, men med mycket hög kvalitet, säger *José Falcão Carneiro*, som är chef för Wiese & Krohn, ett av de äldsta och mest välnummerade vinhusen i Portugal med egna vingårdar i Douro.

Körsbär och kryddor

Karaktäristiskt för Touriga Nacional är också att vinerna utvecklas och att smaken blir allt mer komplex med åren. Unga viner har en violett färgton och blommig arom, men med tiden övergår färgen allt mer mot svart och vinet får en stor och lång eftersmak med toner av apelsin, körsbär och kryddor.

Tinta Roriz eller Aragonez som den kallas i södra Portugal, är en av de få ”främmande” druvsorter som odlas i Douro för portvinsframställning. Druvan har sitt ursprung i Spanien, där den heter Tempranillo. I Spanien är druvan rikligt förekommande i de mellersta och norra

vindistrikten – i till exempel Rioja upptas över hälften av arealen av Tempranillo.

I Portugal odlas Tinta Roriz i hela landet och ger minst dubbelt så stort skördeutbyte som till exempel Touriga Nacional.

Druvorna har en intensiv mörkblå färg och ger viner med mjuk tanninstruktur och komplexa aromer av körsbär, björnbär och jordgubbar. Med ekfatslagring utvecklas smaken och ger upphov till toner av tobak, läder och vanilj.

–Tinta Roriz är visserligen den mest nyckfulla av de fem förnämsta portvinsdruvorna, men kan under goda år ge alldeles excellenta kvalitetsviner, säger José Falcão Carneiro.

Både Touriga Nacional och Tinta Roriz ingår i de portviner från Wiese & Krohn som finns på Systembolaget.

TEXT **LEO OLSSON**/FOTO **HANS ALM**

Krohn Colheita fick guldmedalj i Kanada

Wiese & Krohns portviner är i världsklass och vineriet har fått många utmärkelser under åren. Nyligen fick **Krohn Colheita 1983** guldmedalj vid en stor vinmessa i Québec i Kanada. 1983:an säljs inte i Sverige, men du hittar många andra goda årgångar på Systemet. Samtliga är listade i sortimentsfoldern i Vinfo.

Vi har vårt eget sätt att få möglet att sprida sig.

Vi på Falbygdens är gränslöst stolta över våra hårdostar och vi vet allt om hur man tillverkar den bästa Svecian, Prästosten och Herrgården. Men vi inser också att andra typer av ostar görs bättre på andra ställen i världen. Mögelist, till exempel. Den överlåter vi med varm hand åt kollegorna i trakterna kring Gorgonzola, Brie och Camembert. Vi sätter istället vårt adelsmärke "Falbygdens rekommenderar" på ett urval av dem som vi tycker är värda lite extra uppmärksamhet. Så titta efter det när du är sugen på riktigt bra ost som inte kommer från Falköping.



Gorgonzola/Mascarpone

Inte så långt från Milano ligger en stad som fått det ärofyllda uppdraget att ge namn åt en av världens mest uppskattade ostar – blåmögelosten Gorgonzola. I den här osten har man på ett mycket lyckat sätt kombinerat Gorgonzolans pikanta smak med Mascarponeostens friskhet.



Camembert Le Rustique

En Camembert Le Rustique är en ost som tar plats på ostbrickan. Både tack vare att den är en älskad klassiker och på grund av att den har en väldigt omisskännlig doft som ingen missar. Vi pratar om en pastöriserad Camembert som inte ber om ursäkt för sin existens utan i mångt och mycket uppträder som en opastöriserad ost i fråga om smak och karaktär.



Bavaria Blu

Att Bavaria Blu blivit en sådan omåttligt populär ost i mer än fyrtiofem länder beror nog på att det var den första mögelisten som var riktigt krämig. Kombinationen av blå- och vitmögel har varit ett uppskattat inslag på både ostbrickor och i matlagning ända sedan Sverige vann Eurovision Song Contest i Brighton.



Brie de Meaux

1814 samlades statsöverhuvuden från 30 länder vid Wienkongressen. Bland mycket annat utlyste man en tävling om vilken ost som skulle få kallas för "ostarnas kung". Brie de Meaux vann. Det är än i dag en av världens populäraste ostar och det beror bland annat på att den fortfarande tillverkas på originalreceptet med opastöriserad mjölk, vilket ger mer smak och tydligare arom.



REKOMMENDERAR

Utvalda ostar från hela världen

www.falbygdens.se



Niklas Ekstedt har många järn i elden.



FOTO: HÉLEN PEINORSTEDTS

Husmanshöst

Niklas Ekstedts klassiska favoriter

I höst öppnar han ytterligare krog i Stockholm – där ska maten lagas över öppen eld. Han återkommer med sitt matprogram i Sveriges Television och delar med sig av sina 100 bästa recept på husmanskost i en ny bok. **Niklas Ekstedt** ligger verkligen inte på latsidan!

Vinfo har fått möjlighet att publicera tre utvalda recept ur "Niklas husmansklassiker":

Kåldolmar, som passar perfekt till rårörda lingon och kokt potatis, kalvkorv och en riktigt läcker mandelkaka med hjortron. Smaklig spis!

Kåldolmar

1 stort vitkålshuvud

Köttfärssmet

500 g blandfärs

1 gul lök

2 dl kokt långkornigt ris

1 dl grädde

salt och nymalen svartpeppar

ljus sirap

Gröp ur så mycket du kan av roten på kålen utan att ha sönder bladen, koka sedan kålhuvudet i stor kastrull fylld med saltat vatten. Plocka loss bladen varterfter att de börjar lossna. Det underlättar om du har en stor hålslev att lyfta upp kålen med. Lägg vitkålsbladen mellan kökshanddukar eller hållbart hushållspapper.

Hacka löken fint eller riv den på rivjärn. Blanda den med resten av ingredienserna till smeten.

Lägg ut varje kålblad på en ren bänkyta och använd en liten skalkniv för att ta bort allt för stora ojämnheter i bladen. Forma små ”korvar” av smeten och lägg dem i kålbladen. Vik in ändarna på varje blad och rulla sedan ihop dem. Placera dem på en oljad ugnsplåt med skarven nedåt.

Ringla rikligt med sirap på dolmarna och baka dem i ugnen i 200 grader cirka 5 minuter. Sänk sedan temperaturen och baka vidare tills köttfärsen har en innetemperatur på 68 grader. Servera kåldolmarna med kokt potatis, lingon och pressgurka, och gräddsås om du vill.

Sprits lika bra som korvhorn

Att göra korv hemma är inte så svårt, lite kladdigt kanske, men om man gör rent och snyggt på arbetsbänken innan är det en enkel match, enligt Niklas Ekstedt. Har man inget korvhorn går det bra att stoppa smeten i en spritspåse med en stor tyll och spritsa smeten i fjälstret. Det kan dock underlätta om man är två, så att en person håller koll på fjälstret och snurrar korven, medan den andra vevar eller spritsar.



Kalvkorv

500 g dubbelmalen kalvfärs

1 burk fjälster

500 g dubbelmalen fläskkarré (be om dubbelmalet i butiken)

200 g malet eller fint tärnat späck

2 krm stött grönpeppar

1 tsk salt

1 ½ dl kalvfond

2 ½ dl vatten

5 cl konjak

Spola fjälstret i kallt vatten i cirka 20 minuter. Det är viktigt eftersom de ligger i saltlag när man köper dem.

Se till att alla ingredienser är kalla. Blanda allt utom vätskan för hand eller i en matberedare.

Tillsätt vätskan sakta. Ställ in smeten i kylan, trä fjälstret på korvstopparen, korvhornet eller spritspåsen och knyt en knut i änden på det.

Se till att ha vatten nära till hands, fjälstren får inte bli torra. Stoppa smeten i korvstopparen och veva ut korvmassan. Snurra fjälstret mellan varje korv, efter önskad storlek.

Spara en decimeter fjälster i varje ände. Sjud korvarna i saltat vatten tills de får innetemperatur på 65 grader. Om korvarna inte ska serveras direkt bör de kylas så fort som möjligt. Vid servering: Stek korvarna i smör och olja.

Mandelkaka MED hjortron

130 g ägg (ca 2,5 medelstora)

75 g socker

10 g farinsocker

45 g vetemjöl

45 g mandelmjöl

5 g bakpulver

3 st rivna bittermandlar

90 g smält avsvolat smör

Rårörda hjortron

300 g hjortron

20 g strösocker

20 g farinsocker

Vispa ägg, socker och farinsocker. Sikta i mjöl och bakpulver. Blanda med en slickepott. Vänd ner smör och mandlar.

Baka i smord portionsform i 180 grader i 30 minuter tills kakan fått en gyllenbrun färg.

Lägg frysta eller färska hjortron tillsammans med socker i en skål. Låt stå i rumstemperatur och rör om då och då tills det att sockret smält. Servera tillsammans med mandelkakan. Om det blir något över kan du förvara det i en glasburk med tätslutet lock i kylan i minst en vecka.



Vintips till kåldolmar:

Langha Garnacha Organic
Rött, ekologiskt från Spanien.
Nr 70466, pris 79 kr.

Nero d'Avola Acanteo
Medelfylligt rött från Sicilien.
Nr 72544, pris 99 kr (ej bild).

Öltips till kalvkorv:

Memminger Premium Pils
Klassisk pilsner från Bayern.
Läs mer ölnyheterna på sidan 3.
Nr 89172, pris 24,90 kr (säljs i kולי om 20 flaskor).

Vintips till mandelkaka:

Krohn Heritage Fine Tawny Port
Prisvärd port från Wiese & Krohn, ett av världens främsta portvinshus. Nr 8026, pris 99 kr (375 ml-flaska).



Sauternes kräver

Sauternes är världsberömt för sina vita, ädelsöta viner. Men att vara vinodlare i den franska appellationen strax utanför Bordeaux kan vara nog så tålamodsprövande.

– Helst bör man vara född här för att förstå sig på dessa nyckfulla viner, säger **Hervé Lamothe**, som driver Château Haut-Bergeron tillsammans med sin bror **Patrick**.

Sauternes ligger cirka fyra mil söder om staden Bordeaux i sydvästra Frankrike och är sedan århundraden berömt för sina söta, vita viner.

Hemligheten ligger i det unika mikroklimatet i den cirka 2 000 hektar stora appellationen. I Sauternes möts de två floderna Giron och Garonne som gör området varmt och fuktigt. När dimman stiger från floderna under hösten och lägger sig som ett lock över vingårdarna angrips druvorna av ädelröta – *botrytis cinerea* – som perforerar skalén och får vattnet att dunsta bort. Kvar blir ett koncentrat av sötma, syra och smakämnen.

– Men vädret är nyckfullt och produktionen vanskelig. Det är inte varje år som de rätta förutsättningarna infinner sig. Om det regnar under skördetiden kan ädelrötan istället övergå till gråröta, förklarar Hervé Lamothe.

Hervé och Patrick Lamothe representerar åttonde generationen på Château Haut-Bergeron och förvaltar ett arv med anor sedan mitten av 1700-talet. Gården är en av de mindre i området med ett 30-tal hektar vinodlingar i olika lägen.

Vinerna vinifieras läge för läge och Château Fontebrière, som finns representerat på Systembolaget, har sitt ursprung i en vingård i kommunen Bommes, som också ingår i appellationen Sauternes.

Vingården förvärvades av familjen i början av 1950-talet och har en jordmån som består av grusig sandblandad jord med inslag av lera.

90 procent av arealen används för Semillon, medan återstoden upptas av Sauvignon Blanc och Muscadelle, alltså de tre druvsorter som är tillåtna för produktion av Sauternes.

Plockas alltid för hand

Under en stor del av hösten – från mitten av september till november – pågår skördarbetet. Château Haut-Bergeron har ett 30-tal säsongsanställda skördare som går över raderna med jämna mellanrum för att försiktigt plocka de druvor som angripits av röta.

– Druvorna med ädelröta plockas alltid för hand. Under en säsong hinner vi normalt gå över raderna mellan fyra och sex gånger, berättar Hervé Lamothe.

Skördeuttaget är också lågt. I Sauternes tillåts visserligen ett uttag på upp till 25 hektoliter per hektar. Men på Château Haut-Bergeron är det som regel betydligt lägre. En hektoliter motsvarar 100 liter.



Ladda ner Mässappen till din smartphone

Elmia
www.elmia.se



ÄNNU NÄRMARE, MYCKET STÖRRE.

NYA AFFÄRSMÖJLIGHETER PÅ ELMIA NÄRPRODUCERAT.

I samband med Elmia Lantbruk Djur & Inomgård hålls Elmia Närproducerat. Här hittar du allt inom livsmedelsförädling, direktförsäljning och landsbygdsturism och här erbjuds både produktutställning, seminarier och nya affärsmöjligheter för företagare inom lokalproducerad mat och turism.

Välkommen till Elmia och Jönköping den 19–22 oktober 2011.

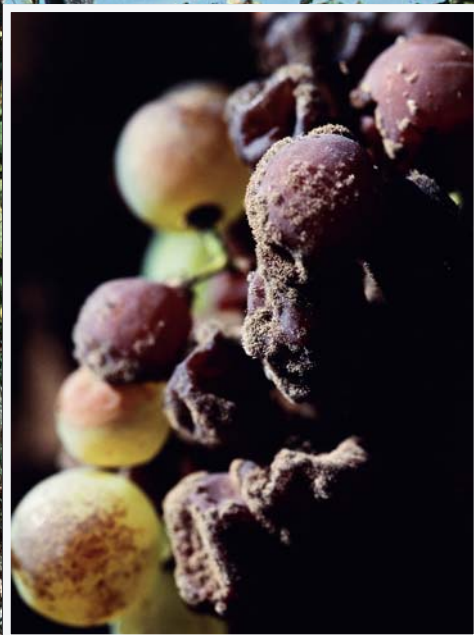
www.elmia.se/narproducerat



ELMIA 2011
NÄRPRODUCERAT
19–22 OKTOBER



ELMIA LANTBRUK
DJUR&INOMGÅRD
19–22 OKTOBER 2011



Hervé Lamothe driver Château Fontebrière tillsammans med sin bror Patrick. Vinet som görs på ädelrötade druvor (ovan) finns på Systembolaget. Nr 4113, pris 145 kr (halva) respektive 249 kr (helflaska).

tålmod



–De senaste tio åren har skördeuttaget varit i genomsnitt endast 18 hektoliter per hektar och i många fall ännu lägre, förklarar Hervé Lamothe.

På vineriet fermenteras druvmusten i temperaturkontrollerade ståltankar innan vinet slutligen får vila på ekfat i 12–18 månader. Det är under lagringstiden som vinet till fullo utvecklar sin stora, fruktiga doft och söta, harmoniska smak med inslag av honung, torkade aprikoser, apelsinskal och mandelmassa.

Gåslever och grönmögelost

Château Haut-Bergeron har genom åren fått flera internationella utmärkelser för sina ädelsöta viner. Men så är det också en mycket exklusiv produktion som det handlar om – den normala årsproduktionen av till exempel Château Fontebrière uppgår till endast 15 000–20 000 flaskor.

–Château Fontebrière är ett mångsidigt vin, säger Hervé Lamothe. Själva dricker vi det som apéritif och till vitt kött, gåslever och grönmögelost. Men självklart passar det även bra till desserter.

TEXT LEO OLSSON/FOTO CLAES LÖFGREN



Ägarparet Marie-Ange och Jérôme Durand.

Sydfransk Syrah från vinets vaggå

Languedoc-Roussillon vid franska medelhavskusten har länge levt i skuggan av de mer välkända vinregionerna Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Alsace, Rhône och Loire. Men på senare år har området fått en allt mera framskjuten plats, inte minst tack vare satsningen på prisvärda kvalitetsviner.

Languedoc-Roussillon är inte Frankrikes mest kända vinregion, men vinproduktionen är desto mer omfattande.

Uppskattningsvis en fjärdedel av landets vinproduktion har sitt ursprung i den sydfranska regionen som breder ut sig längs medelhavskusten – från Nîmes i öster till spanska gränsen i väster.

Clavel-Levallois är en *negociant* – vinngrossist – med flera av regionens producenter ”i portföljen”. Företaget ägs och drivs av *Jérôme* och *Marie-Ange Durand* i Toulon i grannregionen Provence.

Det var också med handel med provençalska viner, framför allt från appellationen Bandol, som företaget startade. Men upptagningsområdet har med tiden växt och omfattar i dag såväl Provence och Languedoc-Roussillon som Rhône.

Dessutom består kundkretsen heller inte längre enbart av inhemska vinbutiker och restauranger, utan även utländska importörer och vinhandlare.

Sedan flera år tillbaka har Clavel-Levallois ett väl utvecklat samarbete med Granqvist Vinagentur för leverans av vin till de nordiska länderna, bland annat från Les Domaines Robert Vic. Företaget drivs i dag av bröderna *Bruno* och *Jerome Vic* som representerar femte generationen och har sitt säte i ett 600-årigt slott i Vias, mellan Béziers och Agde.

Området ingår i Hérault, ett av de franska departement där producenterna har rätt att använda ursprungs- och kvalitetsbeteckningen Vin de Pays, förutsatt att man uppfyller vissa regler om druvsorter, alkoholhalt och skördeuttag.

– Vin de Pays är prisvärda viner som traditionellt riktat sig till de inhemska konsumenterna. Men intresset från utlandet har ökat på senare år, inte minst tack vare vineriernas målmedvetna satsning på kvalitet, säger Jérôme Durand.

Les Domaines Robert Vic förfogar över totalt 250 hektar vinodlingar, varav den största är Domaine Preignes les Vieux, som omfattar 160 hektar och representerar ett femtontal olika druvsorter. Jordmånen klassificeras som den bästa i Hérault och består av basalt, kisel och vulkaniska bergarter.

Smakrika röda viner

Klimatet är torrt och varmt, med höga temperaturer på dagarna och svala nätter, vilket ger goda förutsättningar för mjuka och smakrika röda viner.

Ett av vinerna från Les Domaines Robert Vic är **Comtesse de Marion Syrah 2009**, som finns på Vinmonopolet i Norge (Nr 80527, pris 96,20 norska kronor). Vinet har fått den nya beteckningen IGP Pays d’Oc som motsvarar den äldre beteckningen VdP d’Oc.

Vinet har mörkröd färg, en doft av mörka bär med inslag av viol samt en fruktig och mjuk smak med viss kryddighet.

– En kuriositet är att de första vingårdarna i Frankrike anlades av de gamla grekerna innan romarna tog över och att rester av romerska bosättningar har hittats nära Les Domaines Robert Vics vingårdar. Det innebär alltså att Comtesse de Marion Syrah har sitt ursprung i samma område som vinets vaggå en gång stod i landet, konstaterar Jérôme Durand.

TEXT **LEO OLSSON**

FOTO **STOCKFOOD** OCH **LENNART GRIMSHOLM**





ETT URSPRUNG. TVÅ ORIGINAL. NYA BMW 1-SERIEN.

Nya BMW 1-serien innebär en ungdomlig och spontan nytolkning av den karaktäristiska BMW-designen. Dynamik i sin modernaste form: autentisk, levande och full av energi. Energi som syns och känns. Redan vid första ögonkastet.

Nya BMW 1-serien är den första som erbjuder ännu mer individualitet. Välj mellan Sport Line och Urban Line och gå din egen väg.

MISSA INTE PREMIÄRVISNINGEN 17-18 SEPTEMBER HOS AUTOPARTNER.



**Rudesheimer Berg Rottland
Riesling Spätlese 1999**

Varunummer: 95635.

Vintyp: Halvtorr, druvigt och blommigt.

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

Land: Tyskland.

Område: Rheingau.

Druva: Riesling.

Producent: Hessische Staatsweingüter.

Passar till: ☞ ☞ ☞

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Gyllengul färg, stor doft med inslag av honung, russin, exotisk frukt och petroleum. Lång och finstämd doft med frisk syra. Passar fint till fågelrätter, patéer, frukt, choklad och blåmögelpastor. Serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras ytterligare minst fem år.

Kloster Eberbach är något helt unikt i vinvärlden. Här har vin odlats sedan 1100-talet och under flera sekler var klostret en viktig aktör i den medeltida vinvärlden. Därmed inte sagt att tiden stått stilla – för ett par år sedan invigdes en helt nybyggd, supermodern vinnanläggning vid klostret.

Det här är ytterligare ett vin från klostrets "skattkammare" med många äldre årgångar av Riesling. De unga vinerna uppvisar stora aromer av tropiska frukter, som med tiden övergår i mer mogna toner med inslag av nötter samt svaga petroleumdofter. Det sistnämnda är typiskt för tyska Rieslingviner.



**Kloster Eberbach
Traubensaft 2011**

Varunummer: 1939.

Typ: Halvtorr, friskt och fruktigt.

Pris: 42 kronor. **Säljstart:** 14 november.

Land: Tyskland.

Område: Rheingau.

Druva: Scheurebe.

Producent: Hessische Staatsweingüter.

Passar till: ☞ ☞ ☞ ☞

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ljuskul färg, druvig doft med inslag av persika, honung och päron. Halvtorr till halvsöt frisk, druvig smak med inslag av päron och lime. Passar bra att dricka till desserter, bakverk, vit- och blåmögelpastor eller på egen hand. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

De flesta tyska vinproducenter har vanligtvis en eller flera varianter av alkoholfria druvjuicer i sitt sortiment. Men i Sverige är den här typen av juice i det närmaste okänd.

Kloster Eberbach pressar sin juice av nyskördade Scheurebe, en av de mindre vanliga tyska druvorna. Resultatet blir en mycket välsmakande dryck, vars syra och sötma balanserar varandra på ett utmärkt sätt.

Druvjuice är perfekt att servera som alkoholfritt alternativ. Den uppskattas också mycket av barn – låt juicen ersätta kolsyrate läskedrycker på nästa födelsedagskalas. Succén är given!



**Dalva Porto Ruby
Ecological**

Varunummer: 95684.

Vintyp: Fylligt.

Pris: 70 kronor. **Säljstart:** 14 november.

Land: Portugal.

Område: Tras-os-Montes, Douro.

Druvor: Tinta Roriz m fl.

Producent: C. da Silva (Vinhos).

Passar till: ☞ ☞ ☞

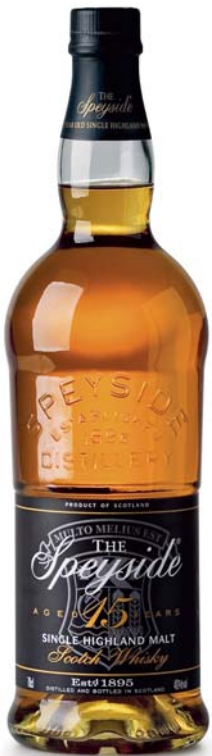
Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Rödbrun färg, fin doft av nötter, russin och mandel. Smak med stor koncentration av mogen frukt och mörka bär. Passar bra att dricka till nötter, frukt, bakverk, desserter som crème brûlée, mörk choklad samt ost. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

Portvinshuset Dalva grundades 1862, men hette då Corrêa Ribeiro e Filhos. I början av 1930-talet gifte sig brasilianaren *Clemente da Silva* in sig i ägarfamiljen och fick så småningom chansen att ta över verksamheten. Namnet är en ordlek med hans efternamn, Da(si)lva. Precis som övriga anrika portvinshus ligger Dalva i Vila Nova de Gaia vid Duoroflodens mynning i Atlanten.

Det här vinet är framställt av ekologiskt odlade druvor och är av typen Ruby, vilket innebär att det tappats på flaska direkt efter vinifieringen.

Läs mer om portvin på sidan 8!



SPEYSIDES TONÅRING

Speyside Single Highland Malt har lagrats i 15 år i så kallade hogsheads, det vill säga ekfat som rymmer knappt 250 liter. Resultatet är en varmt gyllenbrun whisky. Doften är lätt rökig med inslag av frukt, malt och fat och smaken är rund, mjuk och behaglig med en lång och elegant avslutning.

– Det är en lättdrucken whisky som passar som drink såväl före och efter maten som till cigarrer och mörk choklad, säger *Jim Gordon*, exportchef på Speyside Distillery i Glasgow, som producerar ”tonåringen”.

Speyside Single Highland Malt 15 år, Nr 10478-01, pris 399 kronor, ingår i Systembolagets ordinarie sortiment. Från den 1 oktober är priset nedsatt till 319 kronor.

Från Speyside Distillery kommer också populära och prisvärda **Drumguish Single Highland Malt**, Nr 278, pris 269 kronor.

Egri Merlot med örtiga toner

Egers tjurblod är ett klassiskt vin från regionen Eger i Ungern. Namnet fick det kraftiga röda vinet enligt sägnen när en liten grupp lokala soldater på 1500-talet kämpade ner en turkisk jättehär. De måste ha druckit tjurblod för att bli så starka, lär den turkiske ledaren ha utbrustit efter nederlaget.

På Vinmonopolet i Norge finns en prisvärd **Merlot** från just Eger. Nr 6289, pris 89,30 NOK. Vinet, som har årgång 2007, passar perfekt exempelvis till hårda ostar och grillat kött. Det är fruktigt med fina toner av röda bär, lite citrus och örter.

Egri Merlot produceras av Vitavin i samarbete med Vinoteka, en av Granqvist Vinagenturs äldsta leverantörer.

Säkert kort till vegorätter

En torr Silvaner från Franken passar utmärkt att dricka till vegetariska rätter, exempelvis grönsaksgratäng, falafel eller grillade färska grönsaker och rotsaker. **Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett 2009** från kooperativet Divino hittar du i de flesta Systembutiker landet runt. Doften är kryddig med inslag av mandarin, gröna marmeladkuler och päron. Smaken är lätt kryddig med angenäma toner av marmeladkuler och päron. Vinet, som säljs i regionens typiska bocksbeutelflaska, passar också fint att dricka som apéritif och till rätter med fläskkött, fisk, skaldjur och fågel. Nr 6762, pris 89 kr.



Sandrine Garbay, vinmakare på Chateau d'Yquem.

Nya primörer från BORDEAUX

Dags igen för fler primörviner från Bordeaux. Ett av höstens tio kommer från det vinhus som förmodligen är världens mest kända – Chateau d'Yquem i Sauternes. Slottet är berömt för sina fantastiska, ädelsöta viner och många samlar också på vinerna härifrån. Det vin som nu kommer på Systembolaget är årgång 2008 och har vinifierats under överinseende av vinmakaren *Sandrine Garbay*.

Primörvinerna 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 17 oktober:

- * **Chateau d'Yquem**, 240 fl, Nr 92202, 2.663 kr.
- * **Chateau Climens Blanc**, 60 fl, Nr 92203, 1.019 kr.
- * **Chateau Ducru-Beaucaillou**, 300 fl, Nr 95478, 1.070 kr.
- * **Chateau Clinet**, 240 fl, Nr 95535, 758 kr.
- * **Chateau Durfort-Vivens**, 480 fl, Nr 95540, 335 kr.
- * **Chateau Pape-Clement**, 180 fl, Nr 95549, 1.159 kr.
- * **Chateau La Mission Haut-Brion**, 180 fl, Nr 95581, 1.890 kr.

... och de här börjar säljas den 14 november:

- * **Chateau Grand-Puy-Ducasse**, 600 fl, Nr 95474, 334 kr.
 - * **Chateau Gruaud-Larose**, 480 fl, Nr 95482, 462 kr.
 - * **Chateau Lascombes**, 480 fl, Nr 95547, 549 kr.
- Samtliga viner är årgång 2008.

Beställ julgåvorna från Stockuts.



Stockuts produkter blir garanterat en uppskattad julklapp: Glögg, kallpressad rapsolja, vînåger, jul-confityremarmelad, sylt, gelé, chutney med mera. Du kan välja mellan vår färdigpackade marmeladlåda och oljelåda – eller komponera en själv. Bara fantasin sätter gränser! Rådg och beställ i dag!



www.stockuts.se. Stockut's AB, Tidaholm, tel 0502-330 20

Champagne!

Reho
Öppnare för mousserande vin från Peugeot!

Saveurs de vins

bony berg & nycander ab
www.bony.se • tel 08 560 310 70



Jonas Sagner, konceptutvecklare på VinContoret Sverige.

VinContoret söker nya partners

VinContoret är en av Sveriges största kedjor för dryckesprovningar och satsar på att bli ännu större. Nu erbjuds de entreprenörer som redan driver egen provningsverksamhet att på förmånliga villkor ta steget in i kedjan och dra nytta av VinContorets varumärke.

VinContoret grundades 2006 och består i dag av ett tjugotal franchisetagare från Örnsköldsvik i norr till Malmö i söder som erbjuder allt från dryckesprovningar till gourmetresor och skräddarsydda företagsevents.

– VinContoret representerar ett koncept som tillgodoser den ökade efterfrågan som finns på kvalitativa upplevelser inom området mat och dryck, säger *Jonas Sagner*, ansvarig för konceptutveckling och events på VinContoret Sverige.

VinContorets franchisetagare är egna företagare som arbetar självständigt med exklusiv försäljningsrätt inom sin region. Samtidigt ingår de i ett större nätverk med alla de skalfördelar som det innebär, som till exempel kunskaps- och erfarenhetsutbyte med kollegor samt stöd med utbildning, tjänsteutveckling och marknadsföring från centralt håll.

– Genom att ingå i VinContoret kan man utnyttja det bästa av två världar, dels den frihet och utmaning som ligger i att driva ett eget företag, dels de fördelar som det ger att ingå i en större organisation med ett väl etablerat varumärke, förklarar *Jonas Sagner*.

VinContoret har nu lagt fast en ambitiös plan för sin tillväxt och har siktet inställt på totalt 60–70 franchisetagare. För att kunna ge fler möjlighet att upptäcka fördelarna med att bedriva verksamhet inom ramen för VinContoret har månadsavgiften sänkts radikalt.

– En viktig målgrupp är de entreprenörer som redan bedriver egen provningsverksamhet, som har allt att vinna på att ansluta sig till VinContoret. De resurser som finns inom kedjan ger dem större möjligheter att växa och att skapa ett ökat marknadsvärde i de egna rörelserna, konstaterar *Jonas Sagner*.

Alltid mycket på gång hos VinContoren landet runt

VinContoren runt om i Sverige har alltid mycket på gång. För utförlig kalender, se vincontoret.se och välj stad i rullistan uppe till höger. Våra kontaktuppgifter hittar du på sidan 23. Obs! Föranmälan krävs för samtliga evenemang. Här följer ett smakprov på höstens arrangemang:

FALUN

Höstens dryckesprovningar

Välkommen till provningar på Restaurang Banken Bar och Brasserie i Falun:

6 oktober: Italien! Två röda och två vita tillsammans med en lammrätt.

10 november: Rödviner från Australien, Argentina, USA och Portugal.

1 december: Vi provar olika ölsorter till julbordet och äter jultallrik därtill.

Detaljerad info om evenemangen på www.vincontoret.se/falun

GÖTEBORG

Gourmetkväll: Efter maten

Tisdag 11 oktober kl 18.00

Denna kväll serveras en tre-rätters middag där vi vid desserten provar fyra olika drycker som passar till söta rätter eller ostar, exempelvis dessertvin och olika destillat. Intresset för dessertviner har ökat de senaste åren och användningsområdet är större än man kanske tror. Pris 995 kr per person. Plats: Restaurang ETT, Kungsportsavenyen 1. Anmälan görs till nina.forslund@vincontoret.se eller 0733-126325. Begränsat antal platser.

Vin och chokladprovning

Tisdag 8 november kl 18.30

En kväll för oss som älskar vin och choklad. Vi provar choklad från flera tillverkare, bland annat prisbelönta Amedei från Toscana. Till detta serveras fyra passande drycker. Vi går igenom hur en provning går till, kakaons historia, choklad som hälsokost samt choklad och dryck i kombination. Pris 450 kr per person. Plats: Restaurang ETT, Kungsportsavenyen 1. Anmälan till nina.forslund@vincontoret.se eller 0733-12 63 25.

STOCKHOLM

Verona – mer än Amarone!

Onsdag 12 oktober kl 18.30

Italienska viner ligger oss varmt om hjärtat och oftast är det viner från Toscana vi njuter av. På denna provning beger vi oss dock till området runt Verona. Finns det andra lika goda viner i regionen som gett oss Amaronevinerna? Vi försöker även svara på vad som skiljer Amarone från andra viner. Pris: 450 kr/person. Plats: Centralt i Stockholm. För anmälan, se www.vincontoret.se/stockholm

Grundkurs i Vinprovning

Tisdag 4 oktober

Under fyra kvällar med start 4 oktober

lär vi oss grunderna i vinprovning, världens viner samt mat och vin i kombination. Drick gott och umgås med nya spännande människor! Pris: 1 500 kr/person. Material samt dryck ingår. Plats: Centralt i Stockholm. För info och anmälan, se www.vincontoret.se/stockholm

UPPSALA

Kombinera mat och vin

Lördag 17 september kl 18.00

Så får du vinet och maten att smaka bra tillsammans. Vi inleder med en praktisk vinprovning och därefter dukar Villa Anna upp en läcker sensommarbuffé. Plats: Villa Anna, Odinslund 3. Pris: vinprovning och buffé 850 kr/person. Anmälan senast den 9 september till info@villaanna.se eller på telefon 018-580 20 00.

Mustiga röda viner

Fredag 4 november kl 18.00

Vi lär dig kombinera mustiga röda viner till vilt och lagrade ostar. Efter inledande provning dukar Villa Anna upp en läcker buffé med höstens alla smaker. Plats: Villa Anna, Odinslund 3. Pris: vinprovning och buffé 850 kr/person. Anmälan senast den 28 oktober till info@villaanna.se eller på telefon 018-580 20 00.

ÖREBRO

Lär dig kombinera mat och vin

Uppskattad kurs i repris! På tre kvällar får du lära dig grunderna i konsten att kombinera mat och vin. Kvällarna inleds med teori innan provning tar vid.

13 oktober: Grundsmaernas samspel, vin till förrätten.

20 oktober: Vinets vänner, viner till varmrätten.

27 oktober: Söta och starka viner till ost och dessert.

Tid: 18.30–21.00. Pris: 360 kr per kväll, 310 kr för medlemmar. Plats: VinContoret Örebro, Fabriksgatan 54E.

ÖRNSKÖLDSVIK

Höstens vinkurser

Start 19 september

Vi fortsätter vårt goda samarbete med Munsänkarna. Vi inleder med en druvkurs där du får lära dig mer om vintillverkning och de mest kända druvornas doft och smak. Kursen inriktar sig på att ge deltagarna förståelse för varför olika viner smakar som de gör, och visa detta genom provning av olika druvtypiska viner. Kursen omfattar åtta tillfällen. Pris per person: 900 kr.

Vin-Italiano

Vi startar även en Vin-Italiano kurs där du lär dig mer om vin från alla regioner i Italien samtidigt som du får en nybörjarskurs i det italienska språket. Läs mer på www.vincontoret.se/ornskoldsvik



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 Höst och Winter

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.

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.**

”Vinnet 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! Provning 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)

VinContoret bjuder in till en höstkväll i matens 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. Provning 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.**



Jul på VinContoret – snart är det dags!

Fredagen den 2 december börjar julen på VinContoret. Vi avslutar onsdag den 21 december. **Måndag–onsdag** välkomnar vi bokningar för större sällskap (minimum 25 personer). **Torsdag–lördag** har vi öppet för alla som önskar bli serverade vid bordet. Vi öppnar klockan 18.00. Ring oss på 0502-25 00 00 och boka bord i god tid.

Njut av vår uppskattade fyra-rätters julmiddag. Efter glöggen inleder vi med vår specialkomponerade sill- och snapsplanka (sex sillar + sex snapsar á 1 cl) och fortsätter med en fantastisk tallrik fylld med kalla delikatesser. För att friska upp smaklökarna serverar vi en kula sorbet. Middagen fortsätter med en ljuvlig varmrätt med smakrika tillbehör och avslutas med en läcker dessertsymfoni. Till detta väljer ni ett av våra många, för julmidda-

gen specialkomponerade dryckespaket. Lättöl/julmust/vatten ingår i priset. Pris 595 kr per person (545 kr utan snapsar).

Mer information med komplett meny finns på vincontoret.se/tidaholm i början av oktober.

Efter julmiddagen kan du självklart stanna kvar och njuta av något gott att dricka!

I år har vi även en dryckesmeny med våra specialimporterade tyska ölsorter samt vår populära ”en back snaps” som innehåller våra egna specialkomponerade snapsar.

Onsdagen 21 december serverar vi även tre-rätters jullunch 12.00–15.00.

Pris 359 kr per person. Lättöl/julmust/vatten samt kaffe ingår i priset. Alkoholhaltiga drycker finns som tillval.

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 klockan 18.00–22.00 med sittningar klockan 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna klockan 18.00–22.00 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 vindstrukt och njut efter resan av en härlig italiensk buffé. Provning 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 national-

kulinarisk rätt. Vi provar fyra goda spanska viner och avslutar kvällen med en god tapasbuffé inspirerad av Spaniens sol och värme. Proving 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 skafferit – allt noggrant komponerat med en unik dryckeslista. Proving 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. Begränsat antal deltagare – boka redan i dag! **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 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 är öppna kl 18–22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. **Pris 195 kr eller 395 kr per person.**

Sydamerikansk afton – en resa i Gouchons fotspår Lördag 19 november (start kl 17)

De spanska och portugisiska erövrarna startade redan på 1500-talet vinodling i Sydamerika. Mot slutet av 1700-talet emigrerade många italienare, fransmän och spanjorer hit och tog med sig både vinstockar och kunskap om vinodling. Det blev startskottet för den mångfacetterade vinindustri som är kännetecknande för Argentina och Chile i dag. Proving av fyra goda viner, buffé in-

klusive ett glas vin till maten och kaffe. Efter buffén kan du stanna kvar och njuta av något gott att dricka! **Pris 895 kr per person.**

Gourmetkväll: Nobel Grand Cru Lördag 26 november (start kl 17)

VinContoret bjuder in till en egen Nobelfest! Granqvist Vinagentur har flera gånger haft äran att leverera vin till Sveriges mest omtalade fest. Nu vill vi dela med oss av denna kulinariska smakupplevelse! I vår festsal får du en unik möjlighet att prova våra Nobelviner och därtill avnjuta en trerätters Nobelmeny inklusive vin och kaffe. Efter middagen kan du stanna kvar och njuta av något gott att dricka! **Pris 1.495 kr per person.**

Julmarknad på VinContoret Lördag 3 december (kl 11–15)

Vi serverar glögg, en lättare julinspirerad rätt samt kaffe och kakbuffé. Vi hjälper dig lösa julklappsproblemen med vårt utbud av julklappstips. Som julklapp kan du även köpa presentkort i vacker paketering.

Julklappstips: **Vinprovarkväll på VinContoret** Lördag 14 januari (kl 17–24)

Denna kväll finns det återigen möjlighet att prova 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. 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. 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 17–22. 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.**



Årets Julklapp! **Träffa Ronnie Hellström** – fotbollsmålvakt i världsklass Lördag 28 januari (kl 16–24)

Ronnie Hellström började sin fantastiska karriär i Malmö FF men flyttade som 12-åring till Stockholm och Hammarby. Redan som 19-åring debuterade han i landslaget och gjorde under sin karriär 77 matcher. Under åren 1974 till 1984 var Ronnie proffs i tyska Kaiserslautern, en stad i vindistriktet Pfalz. Här grundlades hans intresse för vin och mat. Kom och träffa Ronnie, lyssna till hans

egen historia om fotboll, mat och vin. Vi provar 4 viner som Ronnie själv valt ut och avslutar kvällen med en härlig italiensk buffé. Proving av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

Julklappstips: **Whiskyprovarkväll på VinContoret** Fredag 3 februari (kl 18–24)

Vi öppnar återigen en stor del av vår whiskybar för en provningsomgång! Du köper en biljett för 150 kr eller 350 kr. I biljettpriset 150 kr får du 10 whiskykuponger som är värda 15 kr styck och dessa använder du till att prova de whiskysorter du själv önskar. I priset 350 kr får du 10 whiskykuponger och 1 matkupong till kvällens Carverybuffé. Buffén står framdukad kl 18–22, (dryck till maten köper du separat) med sittningar kl. 18 och 20. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna kl 18–23. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. **Pris 150 kr eller 350 kr per person.**

Gourmetkväll: Candlelight dinner – en kväll i kärlekens tecken! Lördag 11 februari (kl 17–24)

Vi firar Alla hjärtans dag! Bjud din älskade på en härlig kväll! Vi provar Amaroneviner samt njuter av en härlig middag i stearinljusens sken med passande viner. Proving av fyra viner, trerätters middag inkl. tre glas vin till maten samt kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Diné Vinicole med **närproducerade delikatesser** Lördag 25 februari (kl 17–24)

Vi bjuder in till en härlig delikatessafton med tre spännande och goda tallriker från Hökensås charkuteri, Carléns fisk, Almnäs gårdsmejeri, bageri Vete & Råg samt Stockuts livsmedelsförädling. Varm- och kallrökta specialiteter från Hökensås skogar, fisk och skaldjur från Vättern, samt ljuvliga ostar med tillbehör. Till detta provar vi två olika viner per tallrik. **Pris 995 kr per person.**

Temakväll: Spanska viner & tapas Lördag 3 mars (kl 17–24)

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

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.

Nu åker vi till Islay och Veneto



I vår åker vi till Islay och besöker flera destillerier. I Veneto besöker vi vinhuset Scriani och träffar bland andra Stefano Cottini.

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 2012 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.

Whiskyresa till Islay 16–20 maj 2012

Följ med på en resa till den skotska ön Islay och dess destillerier. Njut av dryckerna och den genuina atmosfären, det otroligt vackra landskapet, de talrika fårhjordarna och de stolta öborna. Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Glasgow. I en bekväm liten buss tar vi oss med färja över till Islay och bor bekvämt i Bowmore, öns huvudort. Det finns åtta destillerier i full verksamhet på ön. Alltifrån det lilla gårdsdestilleriet Kilchoman till de stora välkända Laphroaig, Lagavulin och Ardbeg. Vi besöker flertalet av dessa. Lunch på Ardbeg, middag i Port Charlotte, besök på ett alebryggeri står bland annat på programmet förutom att vi provar en hel del whisky. Antal platser är begränsat till 14 personer. Fullständigt program och bokningsanvisningar på vincontoret.se.

Amaronens hemtrakter 26–30 september 2012

Vi åker till Veneto i vinskördetid nästa år. Reseledare är **Piero Hamrin** (son till fotbollsliganden **Kurre**). Det blir besök på vingårdar samt gourmetproducenter i regionen. Du får möjlighet att prova utsökta viner och delikatesser från området. Vi besöker bland annat vingården Scriani i Fumane i hjärtat av vindistriktet Valpolicella. Balestri Valda med fantastiska viner från distriktet Soave öppnar dörrarna för oss. Enoteca Valpolicella i Fumane serverar oss regionala delikatesser under en middag där. Givetvis åker vi också in till den vackra och anrika staden Verona. Här finns fantastiska sevärdheter som den antika Arenateatern, de vackra piazzorna med mera. En lunch på anrika Antica Bottega del Vino i hjärtat av staden är en lisa för själen. Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Verona och bor på högklassigt hotell i Bardolino. Antal platser är begränsat till 32. Fullständigt program och bokningsanvisningar på vincontoret.se

Beställ VinContorets nyhetsbrev och gilla oss på Facebook

I Vinfo kan du se exempel på 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 vincontoret.se/nyhetsbrev. Brevet är kostnadsfritt och du kan lätt avbeställa det när du så önskar.

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



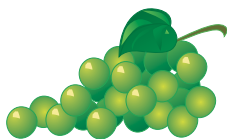
FOTO: LENNART GRIMSHOLM OCH MATTON



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



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Dan-Axel Flach
Inköpare samt
restaurangkontakter



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
grossistkontakter



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen



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



ÖRNSKÖLDSEVIK
Mats Jonsson
Tel 0660-21 15 60



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45

Hamrins egen grappa



Sjuan fanns på *Kurre Hamrins* tröja när han för mer än 50 år sedan inledde sin karriär som fotbollssproffs i Italien. I dag pryder siffran etiketterna på hans eget vin- och spritmärke. Vinerna finns i Sverige sedan tidigare, men nu har du även möjlighet att prova **Hamrin Grappa**. Den produceras av Destilleria Alboni i staden Colle di Val d'Elsa mellan Siena och Florens. Råvaran är rester av Sangiovesedruvor från vingården Fattoria Sant Appiano i Chianti.

Hamrin Grappa di Sangiovese kostar 339 kr och finns i beställningssortimentet (Nr 87027). Sedan tidigare hittar du **Grappa di Chardonnay** från Piemonte i Systembolagets ordinarie sortiment. Pris 369 kr, Nr 371.

Förr gjordes grappa av blandade rester från druvpressningen, men numera är de flesta så kallade *monovitigno*, det vill säga destillerade på en specifik druva.

Grappa har gamla anor och nämns första gången på 1400-talet. Men det var förmodligen ännu tidigare som vinbönderna kom på idén att destillera de druvrester som blev över vid vinpressningen. Grappa användes till en början som "morgonbränsle" i vinterkyliga vinodlingar.

Vi ses på Det Goda Köket!

Tag chansen att träffa oss från Granqvist Vinagentur på den populära mat- och dryckesmässan Det Goda Köket i Stockholm i början av november.

Vi serverar såväl goda nyheter som gamla bekanta sorter. Vi berättar gärna om varifrån våra viner och spritdrycker kommer, hur de framställs och till vilken mat de passar.

Det Goda Köket arrangeras i år den 10–13 november på Stockholmsässan. Detaljerad massinformation hittar du på detgodakoket.se.

Välkommen!

Kabinett är nästan alltid rätt

Kabinett är den enklare klassen av kvalitetsvin enligt den detaljerade tyska vinlagen. Men när det gäller Riesling Kabinett från Kloster Eberbach är det fel att tala om enklare vin. Det är ett halvtorr kabinettvin av högsta klass som passar till många maträtter – fläskkött, fisk, skaldjur samt asiatiskt kök och även bufféer.

**Kloster Eberbach
Riesling Kabinett 2010**
(Nr 5810, pris 99 kr) hittar du i de flesta Systembutiker.



Lennart Granqvist: Öl från Bayern!

Någonstans har allt sin början. Min start i vinets värld började faktiskt med öl.

1968 åkte jag genom min fars förtjänst till södra Tyskland för att förkovra mig i språket. I tre månader rensade jag ogräs medan min kamrat *Gunnar* skrubbade camembertostar i en mörk ostkällare. Allt skedde i staden Freising i Bayern. Här ligger Weihenstephan, grundat år 1040 och därmed världens äldsta bryggeri. Här grundades mina kunskaper i ölets värld, framför allt i den fantastiska "Biergarten" där olika sorter avlöste varandra under kvällens gång. Tänk att få en "Pils vom Fass" som tog 15 minuter att tappa upp och med skumkrona så fast som vispad grädd. Från Freising var det inte långt till München och fler bryggerier med många fantastiska sorter: Underjästa, överjästa, pils, veteöl och så vidare.

Nu har vi på Granqvist Vinagentur själva för första gången tagit steget också till öl. Att det skulle ta 43 år! Vi är mycket glada över att få presentera tre öl från Memminger Brauerei. Tre goda öl, bryggda enligt "Reinheitsgebot", den tyska vinlagen. Det är bara så kul! Jag hoppas att du låter dig smaka av en neutral Gold Export, en lite kärvare och bittrare Pils eller en överjäst och något söt Weissbier (veteöl).

Vad har då detta med vin att göra? Egentligen ingenting. Men efter detta första år i slutet av 1960-talet tog mina nyfunna tyska vänner med *Leni Eder* i spetsen mig med på nya äventyr. Nu i de tyska vindistrikten.

Ja, allt har sin början. Hoppas nu att ni och jag får en härlig, vacker höst med ren och klar luft samt vackra färger på skogarnas alla bladverk. Därtill även en god öl eller ett gott vin till vällagad mat!

LENNART GRANQVIST

VD, Västergötlands Handelshus AB