

VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER * NR 53 * VINTERN 2011/2012

Prova
och lär dig
mer om vin

**Vinterns
nyheter på
Systemet**

*Helgfestligt på
herrgårdsvis*



TODDY
DE FINS BOIS

**Heta
drinkar**

21
WHISKYNYHETER



Välkommen till **VinContoret**

Provningar Sverige runt. Gourmetresor till Europa.

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

LIVE FOR GREATNESS

EVERY ROLEX IS MADE FOR GREATNESS. THE DATEJUST, INTRODUCED IN 1945, WAS THE FIRST WRISTWATCH TO DISPLAY THE DATE THROUGH AN APERTURE ON THE DIAL. ITS UNIQUE MAGNIFYING CYCLOPS EYE, ADDED A FEW YEARS LATER, BECAME RECOGNISED AS A ROLEX DESIGN STANDARD. ADMIRER FOR ITS CLASSIC DESIGN, THE DATEJUST BECAME AN ICONIC SYMBOL OF STYLE.

THE DATEJUST



Pagoldhs Ur
Etabl. 1896

SKÖVDE • Hertig Johansgatan 14 • Telefon 0500-41 03 47


ROLEX



Snapsback till julbordet

En back snaps finns i Systemets beställningssortiment och innehåller 12 flaskor à 50 ml – två vardera av Västkustsnaps, Smålandssnaps, Västgötasnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs kornbrännvin. Enklast beställer du via Systemets e-handelstjänst. Du avgör själv i vilken butik du hämtar och betalar. Backen har nr 87068, priset är 259 kr. Snapsarna finns också i vanlig flaskstorlek. Västkustsnaps ingår i ordinarie sortiment (Nr 293, pris 229 kr) medan övriga finns i beställningssortimentet. Nummer och pris hittar du i sortimentsfoldern under rubriken Svenska Snapsar.

Riktigt bra öl från Bayern

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

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

Memminger Gold är en mjuk underjäst öl med diskret söta, inslag av malt och avrundad bitterhet. Nr 89194. De tre ölsorterna bryggs i Bayern i södra



Tyskland och finns beställningssortimentet. Priset är 24,90 per flaska. Säljs endast lådvís, med 20 flaskor i varje låda.

REA: Vitt + rött + whisky

Dessa tre varor säljs just nu till nedsatt pris på Systembolaget:

Winkeler Jesuitengarten Kabinett. Torrt vitt vin från Rheingau i Tyskland. Nr 5823, pris 89 kr (tidigare 112 kr).

Ramiro Garnacha. Medelfylligt rödvin från Aragon i Spanien. Nr 6260, pris 64 kr (tidigare 80 kr).

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



Massor av whisky: 21 gamla nyheter

Granqvist Vinagentur befäster sin ställning som en av Sveriges ledande importörer av årgångswhisky. Sedan den 1 december finns inte mindre än 21 nya exklusiva skotska whiskies att beställa på Systemet! De äldsta är från 1964, till exempel **Invergordon 47 YO Single Grain**, medan de yngsta är från 1996, som **Glen Keith 15 YO Single Malt**. Alla håller *cask strength*, det vill säga naturligt hög alkoholhalt, som för vissa ligger på drygt 58 volymprocent. Whisky med så hög alkoholhalt kan spädas med vatten efter eget tycke för att nå en styrka som passar den personliga smaken.

Sedan tidigare har Granqvist Vinagentur flera årgångswhiskies från Speyside Distillerys exklusiva sortiment Scott's Selection. Du hittar samtliga i den inhäftade sortimentsfoldern. Vill du ha utförlig information om respektive whisky, kontakta oss.

PORTVINSBERÖM: Dalva Porto Ruby Ecological, nyhet på Systembolaget i november, har fått fina omdömen av vinskribenterna, bland andra *Bengt-Göran Kronstam*. Prova du också, exempelvis till mörk choklad, crème brulée, nötter och bakverk. Nr 95684, pris 70 kr.

VININFO

Tidskrift från Västergötlands 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



I en vinprovning
finns aldrig något
som är rätt eller fel.

Prova och lär dig mer



Lennart Grimsholm på Granqvist Vinagentur visar vinprovningens klassiska grundmoment: Titta, dofta och smaka.

Vinprovning är ett trevligt sätt att lära sig mer om vin – både av experter och av andra med samma intresse.

–I en vinprovning finns det aldrig något som är rätt eller fel. Var och en har sina egna smakpreferenser och sin egen uppfattning om vinet, säger **Lennart Grimsholm** på Granqvist Vinagentur.

Allt fler vinälskare upptäcker nöjet att delta i en vinprovning för att fördjupa sig i vinets värld. Det visar inte minst de vinprovningar som anordnas av VinContoret runt om i landet och som årligen lockar tusentals deltagare.

–I VinContorets provningar ska alla känna sig välkomna, oavsett förkunskaper. Provningarna ska vara proffsiga och initierade, men också opretentiösa och lustfyllda, förklarar Lennart Grimsholm. Värdet av en vinprovning blir givetvis större om den leds av en erfaren expert med stora kunskaper inom området. Men den kan också genomföras på egen hand tillsammans med vänner och bekanta.

–Egentligen behöver det inte vara så komplicerat. Det handlar om att hålla sig till vissa grundregler och utföra provningen på ett metodiskt sätt, betonar han.

Det man bör tänka på är att försöka begränsa urvalet av viner som provas vid ett och samma tillfälle. Ju fler sorter, desto mer tidsödande och förvirrande kan det bli, särskilt om vinerna har en likartad doft och smak.

–Ett par vita respektive röda viner bru-

kar vara tillräckligt. Men välj gärna viner med olika stil, till exempel ett ungt, friskt, syrarikt vin och ett moget med tydlig fatkaraktär på den vita respektive röda sidan, råder Lennart Grimsholm.

Tema ger extra dimension

Ett särskilt tema kan också ge provningen en extra dimension. Den gemensamma nämnaren kan till exempel vara en druvsort, ett land eller en viss typ av mat i kombination med olika viner. En annan variant är att prova samma vin, fast i olika glas för att undersöka hur glasets form påverkar smak och doft.

På VinContoret i Tidaholm har ett särskilt provningsrum utrustats med en belysningsteknik som gör det möjligt att skifta mellan 3 000 olika kulörer på ljuset

”Välj ordningsföljd efter intensitet på vinsorterna. Börja också med ett enklare vin.”

i lokalen, vilket i sin tur förändrar färgen på drycken. Ett vitt vin blir i till exempel blått ljus nästan helt genomskinligt.

–Vi äter och dricker lika mycket med ögonen som med munnen brukar det heta. Och det stämmer verkligen. Det är förbluffande hur färgen på drycken och synintrycket förändrar doft- och smakupplevelsen, konstaterar Lennart Grimsholm.

Man brukar skilja på öppna provningar, där deltagarna får reda på vilka viner som provas, halvöppna provningar, där man talar om vilka viner som provas, fast inte i vilken ordning, samt blinda provningar, utan någon som helst information om vilka viner som provas.

–En halvöppen provning är tillräckligt utmanande och lärorik för de flesta, till skillnad från en blindprovning som kräver betydligt större förkunskaper, säger Lennart Grimsholm.

Vatten och okryddat bröd

Vid provningen bör det vara bra ljus i lokalen och borden täckta med vitt underlag för att lättare kunna bedöma färgen. Dessutom bör det finnas friskt vatten och tårningar av okryddat bröd till hands för att neutralisera smaksinnet mellan de olika vinsorterna.

Glasen kan gärna vara tulpanformade och försedda med en stor kupa för att kunna fånga in vinets arom när innehållet snurras runt.

–Välj ordningsföljd efter smakintensiteten på vinsorterna, det vill säga vita viner före röda, torra viner före söta och unga viner före mer mogna. Dessutom kan det vara klokt att börja med ett enklare vin före ett mer komplext vin, säger Lennart Grimsholm. ▶



Vinprovare: Lennart Granqvist, Lennart Grimsholm och Dan-Axel Flach.

Själva provningen av vinet genomförs sedan i tre steg:

1. Titta. Studera vinets färg. Den ger ofta en fingervisning om bland annat mognadsgrad och smakintensitet. Unga rödviner är ofta blåtonade, medan mogna viner är mer tegelfärgade. Unga vita viner är mer grönskimrande än mognare, mer smakrika viner som är mer gyllengula.

2. Dofta. Doften har en viktig funktion för smakupplevelsen. Snurra på glaset så att vinet lättare kan frigöra doftämnen och stick därefter ned näsan i glaset och andas in långsamt.

– Problemet är att det är betydligt svårare att identifiera och beskriva dofter än grundsmaker. Därför är det viktigt att försöka associera till något man känner igen från till exempel naturen, hemmet eller barndomen för att på så sätt bygga upp sitt eget ”doftbibliotek”, säger Lennart Grimsholm.

3. Smaka. Sörpla i dig vinet för att tillsätta syre och frigöra smakämnen. Låt det skölja runt i munhålan och analysera

smaken från grundsmakerna sött, surt, salt och beskt. Spotta slutligen ut vinet.

Det vi upplever som en viss smak på ett vin är egentligen en kombination av vinet doft och grundsmak.

– Några glas vin är tillräckligt för att trubba av doft- och smaksinnet. Att spotta ut vinet är därför nödvändigt för att hålla koncentrationen på topp, förklarar Lennart Grimsholm.

En vinprovning genomförs alltid under lugna former, där varje deltagare antecknar sina iakttagelser innan man utbyter sina åsikter med övriga i gruppen. Och något rätt eller fel finns inte – var och en har sina egna smakpreferenser och ger sitt eget omdöme om vinet.

– Lika intressant som själva provningen är det meningsutbyte som brukar uppstå mellan deltagarna. Det är en diskussion som alltid ger nya spännande infallsvinklar om vinets karaktär och användningsområde, säger Lennart Grimsholm.

TEXT **LEO OLSSON**

FOTO **MIKAEL LJUNGSTRÖM**

4 viner till liten provning

Lennart Grimsholm hos Granqvist Vin-agentur tipsar om två vita respektive två röda viner som kan vara lämpliga för en vinprovning. Enklast är att beställa dem via Systemets e-handelstjänst. Läs mer och beställ på www.systembolaget.se.

Kahurangi Sauvignon Blanc 2009

Nr 74008, pris 119 kronor.

South Island, Nelson, Nya Zeeland.

Ett friskt, fruktigt och torrt vitt vin. Ljust gult med grönt inslag. Frisk doft med inslag av nyslaget gräs och tropiska frukter. Fruktig smak med fräsch syra och god balans.

Kahurangi Chardonnay 2006

Nr 84939, pris 135 kronor.

South Island, Nelson, Nya Zeeland.

Ett fylligt, smakrikt och torrt vitt vin. Gyllengul färg. Frisk doft med inslag av tropiska frukter och smörkola. Smak med inslag av nötter, citrus och smör.

Langa Tinto Garnacha Organic 2009

Nr 70466, pris 79 kronor.

Aragon, DO Calatayud, Spanien.

Fruktigt, smakrikt och medelfylligt rött vin. Mörkt körsbärsrött. Stor doft med inslag av röda bär och svarta vinbär. Lång och fullmatad smak med röda bär- och körsbärstener samt mjuka tanniner.

Villacampa del Marqués Crianza 2006

Nr 75079, pris 109 kronor.

Castilla-Leon, Ribera del Duero, Spanien.

Ett smakrikt och fylligt rött vin. Djupt mörkrött. Stor, djup doft med inslag av läder, plommon, choklad och vanilj. Lång och stor smak med mjuka tanniner.



Divino i tyska årgångstoppen

Det tyska nyhetsmagasinet Stern provade under hösten inhemska viner från 2010 – en årgång som en del tyska vinmakare helst vill glömma.

Men det gäller inte kooperativet Divino Nordheim i Franken, det böljande landskapet i norra Bayern (bilden). Bland 200 provade viner från 200 kooperativ kom Divinos Silvaner på första plats!

Orsaken till att årgång 2010 trots utmanande väder blev bra i området runt Nordheim är att Silvanerdruvan trivs mycket bra i de kalk- och kopparrika jordarna.

Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett finns i de flesta Systembutiker landet runt. Just nu av årgång 2009, men snart landar 10:an också i Sverige. Nr 6762, pris 89 kronor.



FOTO: CLAES LÖFGREN OCH MIKAEL LJUNGSTRÖM

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. Möglost, 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 mögelosten 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



Ingen fest utan bubbel

Champagne har i alla tider varit förknippat med lyx och flärd. Den bubblande drycken är mer populär än någonsin och försäljningen slår ständigt nya rekord – inte minst till nyår.

Champagne används då och då lite slarvigt som beteckning för mousserande vin, oavsett var det kommer från. Men champagne är en skyddad ursprungsbeteckning som innebär att det enbart är vin från det franska distriktet med samma namn och som framställts enligt den så kallade champagnemetoden – *méthode champenoise* eller *méthode traditionnelle* – som får kallas champagne.

Champagnemetoden är en procedur i flera steg som innebär att vinmakaren först framställer ett vanligt stilla vin. Efter buteljering tillsätts socker och jäst som startar en andra jäsning i flaskan och som också ger upphov till kolsyran och de karaktäristiska bubblorna.

Vinet lagras därefter på flaska i minst 15 månader – årgångschampagne minst 36 månader – innan flaskhalsen kyls ned och den frusna isproppen skjuts ut tillsammans med jästfällningarna. Slutligen fylls flaskan upp med en varierande mängd sött specialvin (så kallad *dosage*), beroende på önskad sötma i den färdiga champagnen.

Tekniken kom till mer eller mindre av ett misstag på 1600-talet och de följande århundradena blev drycken mäkta populär bland aristokratin i Europa.

– Champagne var på den tiden en dryck förbehållen kungar och kejsare. Det dröjde ända in på 1920-talet innan den fick allmän spridning, förklarar *Richard Juhlin*, världens ledande champagneexpert.

Men så var det heller inte alla förunnat att kunna unna sig det exklusiva bubblat.

Vid förra sekelskiftet motsvarade priset för en flaska champagne av bättre sort en arbetares årslön, medan det i dag krävs endast ett par timmars arbete för att kunna inhandla en flaska.

Ända sedan 1980-talet har intresset för champagne stadigt ökat och Sverige är i dag ett av de länder där drycken är som allra mest populär. De senaste sex åren har Systembolagets försäljning av champagne mer än fördubblats – från 537677 liter 2004 till 1127409 liter 2010.

En perfekt måltidsdryck

– För drygt tio år sedan började också allt fler upptäcka att champagne inte bara kan avnjutas på egen hand, utan även som måltidsdryck, säger *Richard Juhlin*.

Champagne har ändå i alla tider varit förknippad med fest och lyx och en betydande del av den bubblande drycken konsumeras vid nyår. Att skåla in det nya året med ett glas champagne är en tradition som växt fram efter andra världskriget och som med åren fått allt större spridning. ►

Mousserande till helgens fester

–Egentligen är det ganska naturligt eftersom champagneskorken påminner om fyrverkeri och de uppåtsträvande bubblorna förstärker känslan av livlighet och fest, säger Richard Juhlin.

Men att använda en exklusiv årgångschampagne för att skåla in det nya året är för den skull ingenting som Richard Juhlin rekommenderar:

–Avnjut den bästa champagnen vid middagsbordet tidigare under kvällen och fira istället tolvslaget med ett enklare mousserande vin. I den kylslagna vinternatten är det ändå omöjligt att förnimma den smak och arom som finns i en finare årgångschampagne, säger han.

TEXT **LEO OLSSON**/FOTO **DWI**

Richard Julin:

”Avnjut den bästa champagnen vid middagsbordet tidigare under nyårskvällen.”



Till den stora nyårsfesten rekommenderar Vinfo **Champagne de Pompadour Brut Magnum**, en rejäl flaska om 1,5 liter. Den ingår i beställningssortimentet – beställ den via Systembolagets e-handelstjänst. Nr 77184, pris 499 kronor.

Pompadour finns även som helflaska och halvflaska. Då är priset 229 respektive 139 kronor (Nr 7395). Champagnen är en av de mest prisvärda på Systemet och tillverkas av det anrika vinhuset Charles Heidsieck i Epernay.

Prova också **Crémant Cuvée Renaissance** från Sparr i Alsace. Crémant är beteckningen på mousserande viner från Frankrikes övriga vindistrikt. De görs på samma sätt som ”äkta” champagne och håller ofta lika god kvalitet. Sparrs Crémant finns i beställningssortimentet (Nr 77438, pris 115 kr).

Sekt är det tyska namnet på mousserande viner och de görs oftast på Rieslingdruvor. **Premiere Sekt** är ett av de mest prisvärda mousserande vinerna på Systemet och passar perfekt att skåla in nyåret med. Nr 87077, pris 65 kronor. Till nyårsmiddagen förslår vi de mer exklusiva sorterna, precis som Richard Julin rekommenderar i artikeln till vänster.

DEIDESHEIMBUBBEL: Från det välkända vinkooperativet i Deidesheim i Pfalz kommer **Pinot Brut Sekt 2003**. Det bjuder på fruktig doft med milda honungstoner och passar bäst att drickas riktigt välkylt. Nr 77365, pris 139 kronor.



Easy med tyg, från 5.600:–, skinn från 6.500:–, fårskinn från 9.600:–



Joy, tyg från 6.800:–, skinn från 7.800:–



Hero m armstöd, ek/fårskinn 10.350:–

Sitt extra skönt i fåtöljer från Conform.

Möbelköp
Fristående butik med unika produkter

www.mobelkop.se

Ramstorpsvägen 2, Tidaholm, telefon 0502-714 81. Vi leverar fraktfritt.



Festligt på herrgårdsvis

Ett par mil söder om Jönköping ligger Hooks Herrgård – en klassiker bland landsbygdsrestauranger. För maten svarar köksmästare **Gregory Gosse**, som bland annat har god hjälp av souschef **Linus Strand** (t v). Gregory Gosse kommer från franska La Rochelle och har på krokiga vägar tagit sig hit via kök i London, Somerset och Uppsala. Här bjuder han på två recept som passar fint till nyårsfesten.

VinContoret Jönköping samarbetar med Hooks Herrgård och håller ofta olika provningar och andra arrangemang på herrgården.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM





Gravad tonfisk MED krabbröra

400 g tonfisk
(alternativ: lax)

Gravningslag

1 dl salt
1,25 dl socker
1/2 tsk krossad vitpeppar
1/2 tsk hackad dill
4 dl vatten

Koka upp ingredienserna och kyl sedan ner lagen.

Skär fisken i stänger om 3 cm x 3 cm x 12 cm. Grava i lagen 3–4 timmar. Tag därefter upp tonfisken ur lagen och skölj i kallt vatten. Torka den försiktigt med hushållspapper. Stek stängerna i riktigt varm panna cirka 10 sekunder på varje sida. Kyl genast därefter i frysen cirka 10 minuter för att avstanna stekningen.

Krabbröra

200 g krabbkött
70 g majonnäs
1 st schalottenlök, fint hackad
konjak
salt, peppar
cayennepeppar

Plocka igenom krabbköttet för att få bort eventuella skalbitar. Har krabban varit fryst, krama försiktigt ur överflödigt vatten. Blanda krabbkött, majonnäs och schalottenlöken i en bunke. Smaksätt med tabasco, konjak, salt, peppar och lite cayenne.

Servera rätten rumstempererad och inte kylskåpskall.

Serveringsförslag

Komplettera exempelvis med stekta pilgrimsmusslor eller forellrom, pepparrotscram (crème fraîche och pepparrot) alternativt svart majonnäs (majonnäs med lite bläckfiskbläck).

Ankbröst MED pumpapuré och rödlökschutney

3–4 ankbröst, cirka 1,2 kg
(alternativ: rådjur, hjort)

Mortla samman lika delar av:
szechuanpeppar
korianderfrön
spiskummin
svartpeppar
fänkålsfrön
flingsalt

Putsa ankbröset och snitta försiktigt ett rutmönster i fett. Rubba försiktigt in kryddmixen på ankbrösten, plasta och ställ i kylan i 3–4 timmar. Stek sedan ankbrösten på skinnsidan tills de fått fin färg, cirka 2 minuter, och på köttetsida i 1 minut. Sätt ugnen på 80 grader och baka av tills ankbrösten nått 59 grader i innetemperatur. Ta ut ur ugnen, täck över med aluminiumfolie och låt vila i cirka 10 minuter. Skiva ankan och salta.

Pumpapuré

500 g butternutpumpa
(skalad och urkärnad)
rapolja
flingsalt
peppar
grädde

Skär butternutpumpen i grova tärningar, lägg dem på en plåt, salta och peppra. Ringla över lite rapolja och rör om. Sätt ugnen på 160 grader och baka av i 20–25 minuter eller tills det att pumpaköttet är mjukt. Häll i mixer, tillsätt grädde lite i taget och kör till det blir lagom puré-konsistens. Smaka av med salt och peppar.

Rödlökschutney

3 rödlökar
2–3 msk råsocker
rödvinsvinäger
1 msk frysta lingon
(eller lingonsylt)
2 msk olja

Skala och strimla rödlöken (så det blir strimlor i båtform). Stek löken i oljan tills den börjar mjukna men inte tar färg. Tillsätt rödvinsvinäger och råsocker. Koka i 10 minuter, tillsätt lingonen och koka ytterligare 5 minuter. Späd med lite vatten om det kokar torrt. Smaka av med salt, peppar och vinäger.

Romanescosallad

1 huvud Romanesco
smör
1 1/2 msk salt

Ställ en stor kastrull med 1,5 l vatten och 1 1/2 msk salt på spisen. Skär bort bladen på romanescohuvudet och plocka sedan bort buketterna från stammen. Förbered en bunke med isvatten. Förväll romanescon till den är mjuk som en potatis. Kyl genast i isvattnet. Värm upp igen i kokande vatten strax innan serveringen. Häll av vattnet, tillsätt smält smör och eventuellt extra salt.

Servera gärna med potatisgratäng efter eget recept och din favoritrödvinsås, gärna smaksatt med portvin.

**Herrgårds-
kockarnas
planeringstips
inför festen.
Se sidan 15.**



Vintips till gravad tonfisk:

Sparr Riesling Mambourg

Vitt, torrt från Alsace.
Nr 70414, pris 146 kr.

Kloster Eberbach Kabinett

Vitt halvtorrt från Tyskland.
Nr 5810, pris 99 kr.

Vintips till ankbröst:

Langa Garnacha Organic

Rött, ekologiskt från Spanien.
Nr 70466, pris 79 kr.

Sommeracher Katzenkopf

Silvaner Kabinett

Vitt, torrt från Tyskland.
Nr 6762, pris 89 kr.

Kahurangi Unwooded

Chardonnay

Vitt, torrt från Nya Zeeland.
Nr 74007, pris 119 kr.

NEW JERSEY HOT SLING



Heta drinkar för kalla kvällar



Björn Kjellberg blandar fyra värmande drinkar exklusivt för Vinfo – perfekta att servera kyliga och mörka vinterkvällar. Men det är inte bara de starka dryckerna som står för värmen!

Björn Kjellberg är en av Sveriges mest ansedda bartenders. Han började sin karriär på topprestaurangen PM & Vänner i Växjö och är i dag huvudlärare på Grythyttans Bartenderskola. Han jobbar även i baren på **Niklas Ekstedts** Restaurang 1900 i Stockholm och är en av initiativtagarna till Bartenders' Choice Award. Läs mer på bartenderschoice.se.

New Jersey Hot Sling

30 ml skotsk whisky
(Drumguish, Nr 278, 269 kr)
20 ml mörk rom
(Marquis, Nr 80538, 212 kr)
10 ml flytande honung
varm äppelcider
klyftor av vinteräpplen
kanelstång
citronskiva

Värm cider, honung, äpple och kanel försiktigt i en gryta. Låt ej koka, för då förångas alkoholen. Häll spriten i ett värmetåligt glas på fot eller med öra och fyll upp med den varma blandningen. Låt en äppleklyfta och en kanelstång följa med i varje glas och garnera med en citronskiva.

Drinkfakta: New Jersey är välkänt för sina äppelodlingar och i den amerikanska sprithistoriens begynnelse gjorde man även väldigt mycket cider och Applejack (äppeldestillat) där. I trakterna kring de tidigaste kolonierna på den amerikanska västkusten fanns även

en utbredd whisky- och romproduktion. En sling är en av de tidigaste drinkfamiljerna och bestod från början av sprit, socker, vatten och citruskiva.

Sazerac med absint

50 ml skotsk whisky
(Drumguish, Nr 278, 269 kr)
5 ml Absinthe Blanchette
(Nr 87012, pris 511 kr)
1 tesked strösocker
1 bit citronskal
hett vatten

Mät upp alla ingredienser i ett värmetåligt kort glas och rör ut sockret så det löser sig. Vrid citronskalet över drinken och släpp i som garnering.

Drinkfakta: En klassisk Sazerac ska göras på amerikansk rye whiskey och med Peychaud's bitters. Här ger maltig skotsk whisky från Speyside drinken lite mer kraft. Absintin och det heta vattnet gör detta till den perfekta drinken en förkylad vinterkväll.



Toddy de Fins Bois

50 ml konjak (Hubert de Polignac, Nr 70308, 299 kr)
2 msk muscovadosocker
Earl Grey te
stjärnanis
apelsinskal

Häll samtliga ingredienser i ett värmetåligt glas, rör om så att sockret löser sig. Garnera med stjärnanis och ett tunt apelsinskal.

Drinkfakta: Den mest klassiska drinkfamiljen för varma drinkar är toddies. En toddy består av sprit, socker och hett vatten. Med muscovadosocker istället för rå- eller strösocker och med stjärnanis lyfter du på ett elegant sätt fram anis-tonerna i konjaken.

RUM PUNCH TEA TIME



SAZERAC MED ABSINT



Rum Punch
Tea Time

40 ml mörk rom
(Marquis, Nr 80538, 212 kr)
10 ml Wilhelm von Brauns
Punsch (Nr 80500, pris 179 kr)
10 ml flytande honung
1 skiva ingefära
svart te
citronskiva

Stöt försiktigt ingefäran i bot-
ten av ett värmetåligt glas på
fot eller en tjugig kopp. Håll det

varma teet över och låt dra
en kort stund. Häll på övriga
ingredienser, rör om, garnera
med en citronskiva och
servera.

Drinkfakta: Punch är en av
de äldsta drinkfamiljerna som
finns och består av sprit, soc-
ker, vatten, citrus och bitters.
Denna görs på mörk rom som
får sötma och karaktär från sin
svenska släkting. Wilhelm von
Brauns Punsch tillverkas enligt
gammalt recept av Blaxsta
Wine utanför Flen.

Dr. Faust i
finare form

Dr. Faust Rivaner 2010 har fått ny eti-
kett och flaskan är numera försedd med
praktisk skruvkork. Vinet, som görs på
Rivanerdruvor, är fortfarande detsamma
och bjuder på en frisk ton av äpplen och
päron. Passar utmärkt att dricka till sal-
lader och andra lättare rätter eller som
sällskapsvin. Nr 5923, pris 75 kronor.

Rivaner ansågs länge vara en korsning
av druvorna Riesling och Silvaner. Men
undersökningar som gjorts på senare år
vid vinuniversitetet i Geisenheim i Tysk-
land visar att det egentligen handlar om
en korsning mellan Riesling och *Made-
leine Royal*. Vilket betyder att Rivaner är
identisk med Müller-Thurgau, en annan
vanlig druva i tyska vinodlingar.

Korsningen gjordes år 1913 av profes-
sor **Hermann Müller** (1850–1927) från
kantonen Thurgau i Schweiz. Men han
använde alltså inte Silvaner vid sina för-
sök utan den mindre kända Madeleine
Royal.



Exklusiv lakrits
från Kalabrien!

Vi har ett stort utbud av högkvalitativ lakrits från Kalabrien,
Italiens världsberömda lakritsregion: Reglisse 1886, Nature
Med, Tradizione di famiglia, Glycyrrhiza Glabra och Tufty.



Beriksson
IMPORT & CHOKLAD

Telefon 0520-820 07, 0704-74 04 59 www.chokladproving.net



Julicher Estate 99 Rows Pinot Noir 2009

Varunummer: 90561.

Vintyp: Mjukt och bärgigt, medelfylligt.

Pris: 179 kronor. **Säljstart:** 1 mars.

Land: Nya Zeeland.

Område: North Island/Wairarapa.

Druva: Pinot Noir.

Producent: Julicher Estate.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🍷 Strävhet 🍷 Fruktsyra 🍷

* Körbärröd färg, stor doft av hallon, mogna körsbär och smultron. Rik, lång smak med mjuka tanniner och kryddiga inslag. Passar bra till lättare rätter av nötkött samt fågel, pastarätter och stekt fisk. Serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare minst sex år.

Julicher Estate ligger i regionen Wairarapa på nordöns sydöstra del. Området är tack vare sitt klimat och den mineralrika jorden perfekt för Pinot Noir-druvan.

Vingården drivs sedan 1996 av Wim Julicher och Sue Darling med hjälp av vinmakaren Outi Jakovirta från Helsingfors. De producerar vin i världsklass och utmärkelserna har blivit många under åren.

Det här vinet är en blend med druvor av olika kloner från olika delar av vingården. Men om druvorna vuxit i 99 olika odlingsrader låter vi vara osagt. De plockades i alla fall mellan den 26 mars och 20 april 2008. Vinet fick sedan mogna tio månader i ekfat innan flasktappningen.



Armagnac Ténarèze Castarède 1972

Varunummer: 10192.

Pris: 499 kronor.

Flaskstorlek: 500 ml.

Säljstart: 1 mars.

Land: Frankrike.

Område: Armagnac/Ténarèze.

Druvor: Ugni Blanc m fl.

Producent: Armagnac Castarède.

Fyllighet 🍷 Sötma 🍷

* Gyllenbrun färg, stor och rund doft med inslag av nötter, fikon, russin, aprikos och vanilj. Druvig, mjuk och nyanserad smak, lång eftersmak. Passar utmärkt till kaffet eller teet, god choklad, desserter eller kanske en cigarr. Serveringstemperatur: 18–20 grader. Lång hållbarhet efter att flaskan har öppnats.

Castarède, som grundades redan år 1832, är en mycket välrenommerad producent i Armagnac, den region i sydvästra Frankrike som också gett druvdestillatet sitt namn.

De druvor som används är de gröna Ugni Blanc, Colombard och Folle Blanche. Efter skörden destilleras basvinet som sedan får mogna på ekfat. Castarède gör faten i egen regi för att vara säkra på att alltid ha bästa möjliga kvalitet.

Denna armagnac har lagrats 40 år i 400-litersfat och tappades på flaskor först när Granqvist Vinagentur gjorde sin beställning tidigare i år.



Kloster Eberbach Steinberger Riesling Kabinett 2010

Varunummer: 90598.

Vintyp: Halvtorr, friskt och fruktigt.

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

Land: Tyskland.

Område: Rheingau.

Druva: Riesling.

Producent: Kloster Eberbach.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🍷 Sötma 🍷 Fruktsyra 🍷

* Ljuskul färg, druvig doft med inslag av persika, honung och päron. Halvtorr, mycket frisk, druvig smak med inslag av päron, honung och lime. Passar fint till fisk, asiatiska rätter, mögelostar, frukt-desserter samt getost med honung. Serveringstemperatur: 8–10 grader. Kan lagras ytterligare minst sex 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 vinanläggning vid klostret.

Strax intill den nya anläggningen ligger världsberömda Steinberg, en murougårdad vinodling som börjades anläggas år 1170. Den tre kilometer långa och tre meter höga stenmuren byggdes av cisterciensermunkarna för att hålla såväl tvåbenta som fyrbenta druvtjuvar borta.

Beställ vinerna via Systemets näthandel

Du vet väl att det numera går att beställa allt i beställningssortiment på Systembolagets hemsida. Du kan i lugn och ro beställa vid datorn istället för att först gå till Systemet och beställa och sedan gå dit för att hämta. När leveransen kommit till din valda Systembutik 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 6 viner som du kan beställa:

Här är förslag på en låda med 6 flaskor som passar till två olika menyer:

Förrätt: Skaldjur/fisk

La Playa Sauvignon Blanc.

Vitt torrt från Chile.

Nr 70051, pris 99 kronor.

Varmrätt: Kött (fläsk/nött/vilt)

Nero d'Avola.

Prisvärt rödvin från Sicilien.

Nr 72544, pris 99 kronor.

Dessert: Choklad

Commandaria S:t Nicholas.

Klassiskt starkvin från Cypern.

Nr 77120, pris 115 kronor.

Förrätt: Kycklingrätt

Langa Blanco

Chardonnay Organic.

Ekologiskt, vitt torrt, från Spanien.

Nr 70467, pris 79 kronor.

Varmrätt: Fisk

Riesling Grand Cru Mambourg.

Vitt torrt, Alsacevin av högsta klass

från Maison Pierre & Charles Sparr.

Nr 70414, pris 146 kronor.

Dessert: Ostbricka

Dalva Porto Vintage 1994.

Prisvärt portvin.

Nr 76176, pris 319 kronor.



Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 2007

Varunummer: 95017.

Vintyp: Halvtorrt, friskt och fruktigt.

Pris: 99 kronor. **Säljstart:** 1 april.

Land: Tyskland.

Område: Mosel/Mittelmosel.

Druva: Riesling.

Producent: Weingut Studert-Prüm.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🍷 Sötma 🍷 Fruktsyra 🍷

* Vackert ljusgul färg med gröna inslag, aromatisk doft med inslag av persikor och honung. Medelfyllig, frisk, ung och fruktig smak med inslag av krusbär och gröna äpplen. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, sallader, ljust kött, blå- och grönmögelostar samt som apéritif. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader. Vinet kan lagras ytterligare minst femton år.

Weingut Studert-Prüm är en familjeägd vingård med riktigt lång historia. Redan år 1581 började familjen Studert med vinodling och i dag är det den tolfte generationen som driver gården. 1805 införlivades vinodlingar som omnämns för första gången redan år 1258! I dag brukas 5 hektar vinmark och den årliga produktionen är inte större än 40 000 flaskor.

Detta vin är en klassisk Moselriesling av högsta kvalitet, vars druvor vuxit i Studert-Prüms del av den världsberömda odlingen Sonnenuhr (soluret) i vinorten Wehlen.



Sött & ädelt

Avsluta vinters middagar med ett ljuvligt sött vitt vin från Tokaj i Ungern. Det passar utmärkt att servera till glass, ostbricka och givetvis som sällskapsdryck.

Château Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2007

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.

Förbered i tid och slipp feststressen

Förbered i god tid så slipper du stressa och kan få mer tid till gästerna. Här är en liten planeringshjälp från Hooks kokkar:

1–2 veckor före:

Beställ tonfisk och anka i din butik. Köp frysta eller torkade ingredienser.

4 dagar före:

Dags att köpa de sista ingredienserna.

3 dagar före:

Gravningslag, rödlökschutney och svart majonnäs.

2 dagar före:

Pumpapuré, din egen potatisgratäng, sås.

Dagen före:

Tonfisk, krabbröra.

Samma dag

Anka, romanescosallad.

Hantverkswhisky

I de här små kopparpannorna destilleras **Drumguish Single Highland Malt**, som säljs i de flesta Systembutiker. I byn Drumguish ligger ett av Skottlands få små, oberoende destillerier. En småskalig hantverkswhisky med andra ord! Pris 269 kronor (Nr 278).



Nick Rowan provar vattnet som ska bli Drumguishwhisky.

Prata vin med oss på vårens mässor

Med start i Linköping i början av februari har du chansen att prata vin, sprit (och kanske Vinfo) med oss på flera intressanta mässor i syd- och mellansverige:

- ▶ **Whiskyexpo** Linköping 3-4 februari. www.whiskyexpo.se.
- ▶ **Konfex** Göteborg 8-9 februari. www.konfex.se. Mässa för konferensbranschen, VinContoret medverkar.
- ▶ **Vin & Deli** Karlstad 17-18 februari. www.vinodeli.se.
- ▶ **Passion för Mat** Göteborg 24-26 febr. www.passionformat.se.
- ▶ **Vin & Delikatesser** Kalmar 9-10 mars. www.svenska-slottsmassor.se.
- ▶ **Chateau Grand Cru** Örebro 22-24 mars. www.conventum.se/cgc.
- ▶ **Mat, dryck & kök** i Lidköping 13-15 april. www.smakfullt2012.se.



Österrikes stolthet: Grüner Veltliner

Grüner Veltliner är den viktigaste druvan i de österrikiska vinodlingarna och förstämningen var stor när den 400 år gamla urmoderplantan vandaliserades för snart ett år sedan. Delar av vinrankan kunde dock räddas och flera sticklingar tog sig bra under sommaren som gick.

I Kremisdalen vid Donau odlas druvan på cirka 1190 hektar. Härifrån kommer det torra **Kremser Goldberg Grüner Veltliner 2007**, som finns att beställa på Systembolaget, Nr 84748, pris 129 kr. Passar perfekt att dricka till lättare kött- rätter, fisk, vilt, skaldjur och bufféätter.

Deidesheimer Herrgottsacker i ny årgång

Herrgottsacker är en 121,5 hektar stor vinodling strax utanför den idylliska vinorten Deidesheim i Pfalz i sydvästra Tyskland. Härifrån kommer druvorna till **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese**, som finns på hyllan i de flesta Systembutiker (Nr 5042, pris 89 kronor). Just nu är vinet av årgång 2009, men i februari kommer årgång 2010 att börja säljas på Systemet.

Vinet har en kryddig och druvig ton med doft av päron, honung och ananas. Smaken är druvtypisk med inslag av päron, ananas, honung och mandarin. Det passar perfekt att avnjuta till fisk, skaldjur och heta asiatiska rätter.

Herrgottsacker blir i direkt översättning "Herr Guds åker", vilket är en ålderdomlig sydtysk beteckning för kyrkplats eller kyrkogård.



Smakrik Syrah på Vinmonopolet...

Se hit, Vinfo-läsare i Norge och svenska läsare som då och då handlar på Vinmonopolet! Missa inte **Comtesse de Marion Syrah 2009**, ett smakrikt rött vin från Les Domaines Robert Vic i Hérault i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Det bjuder på en fin doft av mörka bär med inslag av viol samt fruktig och mjuk smak med viss kryddighet. Passar perfekt till de flesta kött- rätter samt lagrade hårdostar. Comtesse Marion säljs till nedsatt pris – just nu endast 79,70 norska kronor. Varunumret är 80527.



...och klassisk Merlot från Egri

Egri Merlot 2007 är ett annat röttvin på Vinmonopolet i Norge som också passar fint till de flesta kött- rätter och lagrade hårdostar – eller som bas i ett vintervärmande *Glühwein*. Vinet, som kommer från Egerområdet i Ungern, är fruktigt med fina toner av röda bär, lite citrus och färska örter. Nr 6289, pris 89,90 norska kronor.



www.bmw.se



När du älskar
att köra

GLÄDJE ÄR EN NY MILJÖBIL.

Just nu kan du göra ditt livs bilaffär på en helt ny miljöklassad BMW. Vi har 12 st BMW 320d Sedan Efficient Dynamics Edition och 3 st BMW X1 sDrive20d Efficient Dynamics Edition samt 1 st BMW 316d Sedan för omgående leverans. Alla miljöklassade och skattebefriade i 5 år. Och priset ska vi inte tala om – billigare än så här blir det nog inte! **Välkommen till AutoPartner!**

12 ST BMW 320D SEDAN EFFICIENT DYNAMICS EDITION NU FR 269.900 KR

Ordinarie pris 328.100 kr. Metallic, tygklädsel anthrazit, klimaatomatik, regnsensor, farthållare, ledarsporträtt med multifunktion, automatiskt avbländande Innerbackspegel, Radio BMW Professional CD, justerbart armstöd fram, förvaringspaket, fällbart baksäte, ISOFIX, parkeringsvarnare bak, dimljus fram, 16" alu Streamline 306. (Comfortpaket).

3 ST BMW X1 SDRIVE 20D EFFICIENTDYNAMICS EDITION NU FR 315.000 KR

Ordinarie pris 368.200 kr. Metallic, ACC/klimatanläggning, airbag förare & passagerare, antisladdsystem, antispinn, elhissar fram och bak, elspeglar, farthållare, fjärrstyrt c-lås, färd dator, alu, multifunktionsratt, rails, regnsensor, servostyrning, sidoairbag, sportstolar, xenon, förvaringspaket, armstöd, PDC bak.

Alltid med BMW Fri Service i 3 år/8.000 mil. BMW X1 sDrive20d EfficientDynamics Edition. Effekt 163 hk. Bränsleförbrukning vid blandad körning enl EU-norm från 4,5 l/100 km. Koldioxidvärde från 119 g/km. Miljöklass: EU5. BMW 320d EfficientDynamics Edition. Effekt 163 hk. Bränsleförbrukning vid blandad körning enl EU-norm från 4,1 l/100 km. Koldioxidvärde från 109 g/km. Miljöklass: EU5.

BMW EfficientDynamics
Mer kraft. Mindre förbrukning.

Sävvägen 2, Kristianstad. Tel 044-20 39 40 • Bonnorpsgratan 4, Linköping. Tel 013-25 34 00
Varnhemsgatan 20, Skövde. Tel 0500-47 76 60 • Hjalmar Petris väg 52, Växjö. Tel 0470-70 27 90
Läs mer på www.autopartner.nu

AutoPartner

Prata vin och fotboll med Ronnie

Målvaktslegenden **Ronnie Hellström** har inte bara ett passionerat intresse för fotboll, utan även vin, särskilt tyska viner. Intresset väcktes under proffskarriären i FC Kaiserslautern och nu kommer han till VinContoret i Tidaholm för att prata fotboll, mat och vin.

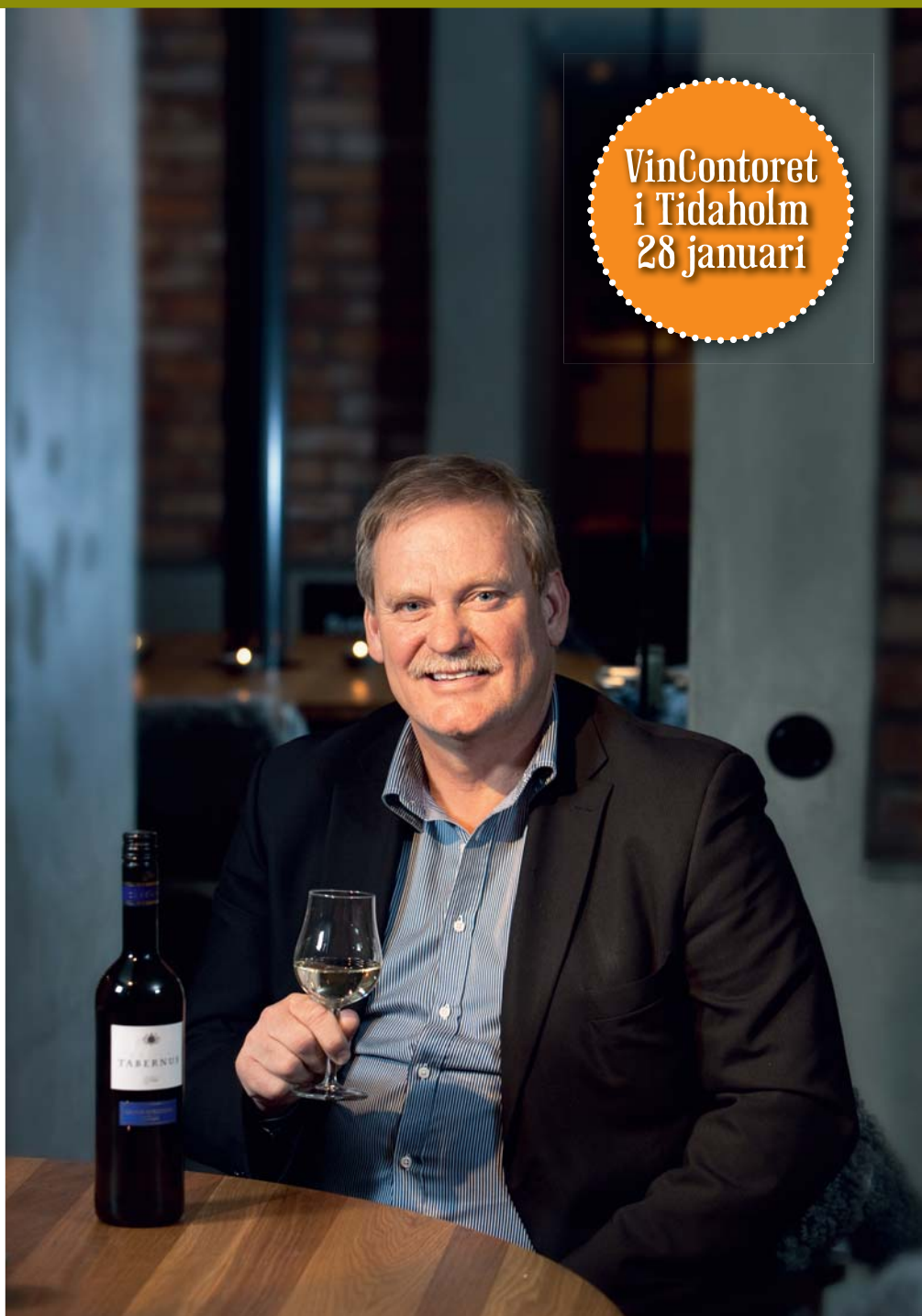
Ronnie Hellström har en särskild plats i fotbollshistorien genom sin långa och framgångsrika karriär. I tonåren spelade han i Hammarbys A-lag och togs redan som 19-åring ut till landslaget. 1971 och 1978 tilldelades han den prestigefulla utmärkelsen Guldbollen och under fyra år på 1970-talet rankades han som Europas bästa målvakt.

– Min styrka var snabbheten och reaktionsförmågan, men också mitt lugn. Jag hetsade inte upp mig i första taget, säger han till Vinfo.

Till Ronnie Hellströms största fotbollsminnen hör ändå VM 1974 och 1978. Båda gångerna korades han till världsmästerskapets bästa målvakt. Det var också strax före VM 1974 som han kontaktades av FC Kaiserslautern i Rheinland-Pfalz och skrev på för den tyska klubben.

– Många tyckte att jag borde väntat till efter VM för att få ett ännu bättre anbud från någon annan klubb. Men att jag valde Kaiserslautern är ett beslut jag aldrig ångrat, säger han.

Tio år spelade han för FC Kaiserslautern och var klubben trogen i både med- och motgång. Den 24 april 1984 hedrades han som ende icke tysk någonsin med en egen avtackningsmatch i tyska Bundesliga. Dessutom gavs det ut en bok och frimärken och



Den 28 januari kommer målvaktslegenden Ronnie Hellström till VinContoret i Tidaholm.

ett vinkooperativ nära Kaiserslautern tog fram ett speciellt vin – *Ronnie Hellström Abschiedstrunk* – till hans ära.

– Pfalzarna är hjärtliga och redan från början togs jag och min familj emot med öppna armar. Det var därför vi trivdes så bra under alla år, fastslår han.

Men Rheinland-Pfalz i sydvästra Tyskland är också känt för sin rika mat- och dryckeskultur med specialiteter som leberknödel, blutwurst och saumagen samt ett stort utbud av kvalitetsviner.

– Innan jag kom till Tyskland hade jag inte så stor erfarenhet av vin. Men här väcktes intresset på allvar och vi deltog i provningar och vinfester, bland annat i Deidesheim,

några mil från Kaiserslautern, berättar han.

Ronnie Hellström har fortfarande en förkärlek för de friska, fruktiga vita viner som produceras i regionen, inte minst Riesling.

– Riesling är ett fantastiskt mångsidigt vin, inte bara till fisk, utan till nästan all slags mat. Men även Weissburgunder och Grauburgunder tillhör mina favoriter, förklarar han.

Numera är Ronnie Hellström bosatt i Malmö tillsammans med hustrun **Anne**. Men kontakterna med Tyskland finns kvar både på det professionella och privata planet. Sedan tio år tillbaka arbetar han som etableringschef i Skandinavien för den tyska byggvarukedjan Hornbach, med huvudkontor strax utanför Kaiserslautern.

VinContoret
i Tidaholm
28 januari

”Riesling är ett fantastiskt mångsidigt vin, inte bara till fisk, utan nästan all slags mat.”

Vinintresset har också utvecklats, bland annat genom samarbete med vinproducenterna **Manfred Vogel, Eckhard Walter, Jürgen Wilker** och **Stefan Hitziger** som har sina vingårdar i trakterna av Bad Bergzabern, några kilometer från franska gränsen i Rheinland-Pfalz. De fyra vinmakarna samverkar också sedan några år tillbaka om produktion och marknadsföring av viner under det gemensamma varumärket MEJS.

–Samarbetet syftar till att dra nytta av varandras kunskaper och erfarenheter för att skapa viner i absolut toppklass, säger Ronnie Hellström.

Vinerna finns endast i Tyskland. Men ett samarbete har nu inletts mellan Ronnie Hellström och Granqvist Vinagentur med sikte på Systembolagets beställningssortiment.

Fyra viner finns med i Tidaholm den 28 januari, då Ronnie Hellström ska prata fotboll, mat och vin: **Cuvée Weiß, Chardonnay, Weißburgunder** och **Riesling**. Vill du ha mer information om dem samt artikelnummer, kontakta Granqvist Vinagentur.

–Om ett par år går jag i pension. Förhoppningsvis kommer jag då att få ännu mera tid för att utveckla mitt intresse för viner, särskilt de tyska vinerna som ligger mig varmt om hjärtat, säger han.

TEXT **LEO OLSSON**

FOTO **MIKAEL LJUNGSTRÖM**



VinContoret Borås söker provningsledare

Vi söker trevliga och sociala personer som vågar bjuda på sig själva och som har grundkunskaper inom drycker och mat. Om du är intresserad av att få veta mer om detta, hör av dig till **Camilla Sagner** på telefon 033-180 98 13 eller mejla till boras@vincontoret.se.

Lite av vad som händer 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:

GÖTEBORG

Ost och vinprovning

Tisdag 31 januari kl 18.30

Säg den som inte uppskattar goda ostar och ett härligt vin till! Rött vin och ostbricka är ofta ett självklart val när vi vill mysa till det någon kväll. Vad finns det för ostsorter egentligen? Kan man dricka vitt vin till? Hur är det med alla tillbehör? Ikväll fördjupar vi oss i ostens värld. Vi delar upp ostarna i olika familjer och provar fyra passande viner till. Allt på ett trevligt och lättsamt sätt där vi får äta, dricka och träffa nya människor. Pris: 500 kr per person. Plats: Restaurang ETT, Kungsportsavenyen 1. Anmälan görs till nina.forslund@vincontoret.se eller 0733-12 63 25. Begränsat antal platser. Läs mer på www.vincontoret.se/goteborg

Ölprovning med Oceanbryggeriet

Tisdag 28 februari kl 18.30



Du har säkert druckit en hel del öl, men har du tagit dig tid att titta, dofta och jämföra olika ölsorter? Den här gången gör vi det enligt trenden närproducerat. Missa inte detta unika tillfälle att få prova äkta göteborgsöl.

För tre år sedan satt grundarna till Oceanbryggeriet på samma sportpub och drack öl. När det kom fram att det fanns en bryggare, en säljare och en ekonom i gänget växte idén om att starta ett bryggeri i Göteborg. Efter en del pappersarbete köpte de in Jämtlandsbryggeriets utrustning och skapade ett bryggeri i gamla Lyckholms bryggeriets tapphall. De började att sälja öl till de givna ölpubarna i Göteborg – The Bishops Arms, The Rover med flera.

Bryggeriets olika öl har hög kvalitet. De är stilmässigt rena, vilket är något som både allmänheten och den genuina ölfantasten uppskattar. Passar alla oavsett ölkunskaper. Till detta serveras en delikatessbricka. Pris: 500 kr per person inklusive mat. Plats: Restaurang ETT, Kungsportsavenyen 1. Anmälan till nina.forslund@vincontoret.se eller 0733-12 63 25. Begränsat antal platser. Läs mer på www.vincontoret.se/goteborg

ÖREBRO

Whiskyns ABC

Onsdag 25 januari kl 19.00

Vi startar det nya året med en whiskyprovarkväll: Speciellt för dig som är nyfiken på whisky och vill lära dig mer om ursprung, tillverkning och olika typer. Under kvällen provar vi 6 olika whisky-sorter från Irland, Skottland och USA. Efter provningen serverar vi Bookmaker Sandwich och skotsk öl. Pris: 590 kr per person. Plats: VinContoret Örebro, adressen är Fabriksgatan 54 E. För mer information och kontaktuppgifter, se www.vincontoret.se/orebro



Från Valpolicella till Amarone

Onsdag 8 februari kl 19.00

Vad är det som gör det alkoholstarka italienska Amaronevinet så populärt? Här får du chansen att lära dig skilja på Recioto, Ripasso och Amarone. Du får också prova 4 viner från Venetoregionen. Till vinerna serveras en smakrik italiensk delikatessallrik. Pris: 490 kr per person. Plats: VinContoret Örebro, Fabriksgatan 54 E. För mer info och kontaktuppgifter, se www.vincontoret.se/orebro

UPPSALA

Amaronevin och passande ostar

Fredag 27 januari kl 19.00

Villa Anna bjuder in till vin- och ostprovning. Tillsammans med VinContoret provar vi 4 härliga Amaroneviner och några riktigt läckra ostar. Plats: Villa Anna, Odinslund 3. Pris: Vin- och ostprovning 695 per person. Anmälan senast den 20 januari till info@villaanna.se eller telefon 018-580 20 00.

Islay's fantastiska whisky

Fredag 30 mars kl 19.00

Nu har du chansen att uppleva Islay's fantastiska whisky. Du provar fem sorter och i anslutning till provningen serverar Villa Anna några läckra smörrebröd. Plats: Villa Anna, Odinslund 3. Pris för provning och smörrebröd: 695 per person. Anmälan senast 23 mars till info@villaanna.se eller på telefon 018-580 20 00

FALUN

Under våren fortsätter vi med våra populära dryckesprovningar tillsammans med Banken Bar & Brasserie och Korstjäppans Herrgård i Leksand. Läs mer om samtliga evenemang på www.vincontoret.se/falun.

På gång Vinter och Vår

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

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

Denna kväll får du åter chansen 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 17–22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan i dag! **Pris 150 kr eller 395 kr per person.**

Årets Julklapp! Besök av Ronnie Hellström – en fotbollsmålvakt i världsklass Lördag 28 januari (kl 16–24)

Ronnie Hellström började sin fantastiska karriär i Malmö FF men flyttade som tolvåring till Stockholm och Hammarby. Redan som 19-åring debuterade han i landslaget och gjorde under sin karriär

Läs mer
om Ronnie
på sidan 18!

77 matcher. Under åren 1974 till 1984 var Ronnie Hellström proffs i tyska Kaiserslautern, en stad i vindistriktet Pfalz. Här grundades hans intresse för vin och mat. Kom och träffa Ronnie Hellström, lyssna till hans egen historia om fotboll, mat och vin. Vi provar 4 viner som Ronnie Hellström 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)

Denna kväll öppnar vi återigen en stor del av vår whiskybar för en provningsomgång! Du köper en biljett för 195 kr eller 395 kr. För 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 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. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag! **Pris 195 kr eller 395 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 därtill. Proving av fyra Amaroneviner, trerätters middag inklusive tre glas vin till maten samt kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

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

Vi bjuder in till en härlig delikatessafton med tre spännande och goda tallrikar 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. Kaffe. **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 nationalkulinär 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.**

Vinprovarkväll på VinContoret Fredag 9 mars (kl 18–24)

Denna kväll finns det återigen möjlighet att prova en massa 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



Boka in en vinprovarkväll på VinContoret!

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 i dag! **Pris 150 kr eller 395 kr per person.**

Primi Piatti – Italiens förlovade land! Lördag 17 mars (kl 17–24)

Vi besöker Italien – solens land – och får bekanta oss med goda viner och fantastisk mat! Häng med på denna resa genom landets olika vindistrikt och njut efter resan av en härlig italiensk delikatessallrik. Proving av fyra goda viner, italiensk delikatessallrik inklusive ett glas gott vin till maten och kaffe. **Pris 599 kr per person.**

Whiskyprovarkväll på VinContoret Fredag 23 mars (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. För 195 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 395 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. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag! **Pris 195 kr eller 395 kr per person.**

Art After Work med vernissage Fredag 30 mars (kl 18–24)

Kombinera konst med Art After Work på VinContoret! Vi återupptar det goda samarbetet med Galleri Thomassen i Göteborg, ett galleri som arbetar med de bästa namnen

inom konstvärlden. Kocken erbjuder en bit god paj och en krispig sallad samt ett glas vin eller öl. Vill du inte äta är du naturligtvis välkommen in för att titta på konsten.
Pris 100 kr per person.

Gourmetkväll i påskens tecken

Lördag 31 mars (kl 17–24)

Påskalammet är redan slaktat men denna högtid erbjuder så många fler godbitar. VinContoret bjuder in till en spännande och god gourmetkväll med påsken som förtecken. Vi äter en tre-rätters middag kombinerad med provning av två olika drycker till varje rätt där du får påfyllning av den dryck som just du tycker bäst om till respektive maträtt. Tre tallrikar med god mat, provning av sex viner, ett glas vin till varje tallrik samt kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Medelhavet runt – en resa med vin och mat

Lördag 14 april (kl 17–24)

Medelhavet har genom historien varit något av världens centrum, såväl under hela antiken som långt dessförinnan och långt där-efter. Vi startar kvällen med att prova goda viner på våra strandhugg vid vår resa runt Medelhavet och fortsätter den gemytliga resan med en god medelhavsbuffé. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin samt kaffe. **Pris 895 kr per person.**

Vinjeopardy – vin, frågesport och mat

Fredag 20 april (kl 18–24)

Välkommen att prova goda viner, leka lite med allmänbildande frågor och avsluta kväl-

len med en strålande pajbuffé. Du kommer väl ihåg jeopardy, frågetävlingen från TV för några år sedan? Vi har ställt samman ett vinjeopardy där du får möjlighet att på ett lekfullt och trevligt sätt få lite nya vinkunskaper. Välkommen att prova, koppla av och njuta en stund. Provning av fyra viner. Därefter en god paj, sallad, smör, bröd och ost inklusive ett glas gott vin. Kaffe och pralin.
Pris 395 kr per person.

Vinprovarkväll på VinContoret

Fredag 27 april (kl 18–24)

Denna kväll finns det återigen möjlighet att prova en massa goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 150 kr eller 395 kr. För 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 17–22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan i dag! **Pris 150 kr eller 395 kr per person.**

Champagne och annat bubbel

Lördag 5 maj (kl 17–24)

Våren är äntligen här! Vad kan då vara mer passande än ett glas gott bubbel? Vi bjuder in till en provning av mousserande viner från fyra olika länder och dessutom till en avslutande, härlig vårbuffé som vi hoppas och tror skall bli inledningen till en lång och skön

sommar. Provning av fyra viner, vårbuffé inklusive ett glas vin samt kaffe. **Pris 895 kr per person.**

Möt våren med fem goda rätter från det italienska köket!

Lördag 12 maj (kl 17–24)

Vi bjuder in dig att fira Prima Vera med prima vara! En gastronomisk resa med härliga italienska maträtter och fantastiska italienska viner. Kvällen inleds med provning av fyra italienska viner. Därefter följer en gastronomisk följetong bestående av fem utsökta tallrikar med spännande italienska maträtter, ett utvalt vin till varje tallrik och som avslutning en liten grappa eller limoncello. Därefter kaffe. **Pris 1.295 kr per person.**

VinContorets After Work (du behöver inte ha arbetat innan)

Fredag 25 maj (kl 16–24)

Kom och njut av försommarens sol, sitt vid Tidans kant och låt pulsen gå ned i varvtal. Luta dig bakåt, sippa på ett glas vin eller en god öl och ta dessutom för dig av VinContorets hembakade pizza. Ett enkelt och trevligt sätt att starta helgen på. Skulle det mot all förmodan regna får du njuta av Tidans genom fönstret istället. Men allt annat är som beskrivits ovan. Ett glas vin eller en öl samt pizzabuffé. **Pris 199 kr per person.**

VinContorets After Work (du behöver inte ha arbetat innan)

Fredag 1 juni kl (kl 16–24)

Kom och njut av försommarens sol, sitt vid Tidans kant och låt pulsen gå ned i varvtal. Luta dig bakåt, sippa på ett glas vin eller en god öl och ta dessutom för dig av VinContorets hembakade pizza. Ett enkelt och trevligt sätt att starta helgen på. Skulle det mot all förmodan regna får du njuta av Tidans genom fönstret istället. Men allt annat är som beskrivits ovan. Ett glas vin eller en öl samt pizzabuffé. **Pris 199 kr per person.**

VinContorets gårds- och vinfest

Lördag 9 juni (kl 11–18)

Vi arrangerar VinContorets gårds- och vinfest för sjätte året i rad! Träffa duktiga gårdsmejerister, lokala och regionala producenter av närodlade och närproducerade varor. Prova! Köp med hem och njut! Du kan dessutom prova ett stort antal drycker från världens alla hörn. Festens öppettider är 11.00–18.00. Restaurangen håller öppet 12.00–24.00. Från klockan 19.00 serverar restaurangen VinContorets härliga grillbuffé med många goda tillbehör. **Gratis entré.**

Övernatta på Stadshotellet

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

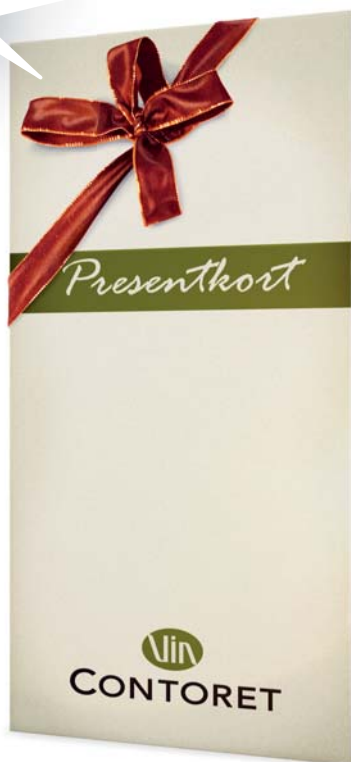
Julklappsidé: VinContorets presentkort

Hemlevererade matkassar i all ära, men vi tycker att vårt presentkort är årets julklapp. Så var riktigt rätt i tiden och ge bort ett presentkort på en exklusiv upplevelse på något av VinContorens landet runt!

Exempelvis vinprovning, whiskyprovning, chokladprovning eller gourmetkväll. Valören bestämmer du själv.

Kontakta ditt närmaste VinContor så får du hjälp med presentkort och tips på vilken upplevelse som kan passa mottagaren bäst.

Läs mer på respektive orts egen hemsida, www.vincontoret.se och välj ort i rullistan uppe till höger. Du kan även ringa ditt närmaste VinContor för mer information. Vår kontaktinformation hittar du på sidan 23.



Nu åker vi till Islay och Veneto



2012 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 6–10 juni 2012

Intresset för vår Islayresa har varit väldigt stort. Resan i maj blev snabbt fullbokad. Vi erbjuder därför en ny möjlighet att åka dit. Du får njuta av dryckerna, den genuina atmosfären, det vackra landskapet, fårhjordarna och de stolta öborna. Vi flyger från Arlanda alternativt Landvetter till Glasgow. I en bekväm liten buss åker vi färja över till Islay och bor bekvämt i Bowmore, öns huvudort. Det finns åtta destillerier på ön, från det lilla gårdsdestilleriet Kilchoman till de stora kända 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 fotbollslegenden **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.

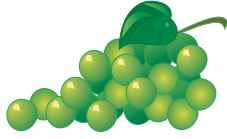




Wästergöthlands Handelshus AB

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



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 Aspfalk
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



KARLSTAD
Charlotte Ilberg
Tel 054-402 18 88



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

Gott är för fint portvin

Funderar du på att ge bort en flaska vin i julklapp till någon som verkligen uppskattar goda viner? Då rekommenderar vi **Porto Krohn Colheita 1961**, som finns i Systembolagets ordinarie sortiment (Nr 7839, pris 1299 kr). 50-årsvinet prisas ständigt av svenska och internationella vinkritiker och anses vara ett av världens bästa portviner just nu. Det anrika vinhuset Wiese & Krohn i Vila Nova de Gaia i Portugal – som för övrigt grundades av två normmän – har ett stort utbud årgångsviner i sortimentet. Flera av dem finns att beställa på Systembolaget. Lista på samtliga finns i sortimentsfoldern. De riktigt gamla har hög prislapp, medan exempelvis **Krohn Heritage Fine Tawny Port** inte går på mer än 99 kronor (Nr 8026).



FOTO: ANDRÉAS SPANGENBERG OCH MIKAEL LJUNGSTRÖM



Lennart Granqvist: Mörker blir ljus!

Inte är det kul att titta ut genom fönstret vid denna årstid. Utanför ringlar sig än Tidan sakta fram som en svart orm i vintermörkret och om det är svårt att kravla sig upp ur paulunen under mer upplysta årstider så är det nästan ett hjältedåd just nu. Tur att det då finns ljuspunkter att glädja sig åt och som både triggas den lilla tallkottkörteln (man kan ju alltid inbilla sig det i alla fall) och andra viktiga organ i den vintertrötta kroppen.

Advent och den därefter kommande julen ger ju anledning att smutta lite på goda portviner. Gärna en Tawny eller Colheita från den fantastiska firman Krohn eller varför inte en trevlig, fruktig Ruby från den lika ledande duktiga producenten C. da Silva. Dessutom ska ju allehanda läckerheter inmundigas vid det trevliga julbordet. Till dessa kan det kanske passa med en liten snaps och visst är det väl då trevligt att kunna smaka ett helt gäng som presenteras i en julröd back. Knappt har julen klarats av innan det är dags att skåla in det nya året. Kanske med en godbit från familjeproducenten Ellner som vi har glädjen att samarbeta med sedan många år.

Nåja, lite bubbel skadar väl aldrig. Men när kommer ljuset tillbaka? Januari byts till februari och snart är det åter ljusare, varmare och mer levnadsvänligt igen. Tranorna hittar åter upp till våra trakter och med dem även ett antal nya små godbitar i vinportföljen.

Den som väntar på något gott kommer att finna många nya godbitar från exempelvis StudertPrüm i Moseldalen, Gianni Voerzio i Piemonte, Castarède i franska Armagnac och Julicher Estate i Nya Zeeland.

Så visst kommer ljuset åter!

LENNART GRANQVIST

VD, Västergötlands Handelshus AB



Dieter Greiner, chef för Kloster Eberbach.

Porta patet, cor magis

Porten står öppen, men hjärtat är ännu mer öppet. Så lyder det latinska ordspråk som cisterciensermunkarna på Kloster Eberbach levde efter. Det gäller i mångt och mycket även i dag, men numera är det en leende vindirektör som öppnar dörren till vinkällaren! På sidan 14 presenterar vi ytterligare ett nytt vin från vinklostret i Rheingau i Tyskland. I väntan på att det kommer till Sverige, prova **Kloster Eberbach Riesling Kabinett 2010**. Nr 5810, pris 99 kronor. Ett tyskt vitt vin i mästarclass!

Guldmedalj till Kahurangi Pinot Gris

Granqvist Vinagentur har elva viner i sortimentet från Kahurangi Estate i Nya Zeeland. Vingården prisas titt som tätt för sina fina viner. Senast blev det guld för **Kahurangi Pinot Gris** i Bragato Wine Awards 2011. Tävlningen har fått namn efter **Romeo Bragato** (1858–1913), italienaren som byggde upp vinnäringen i Nya Zeeland.

Samtliga viner från Kahurangi hittar du under rubriken "Vin från Nya Zeeland" i sortimentsfoldern. De ingår i beställnings-sortimentet.