

NYHETER OCH  
NOTISER OM DRYCKER  
OCH UPPLEVELSER  
NR 54 ☞ SOMMAREN 2012

# Vininfo

Fyra fina  
italienska  
nyheter på  
Systemet

Kycklingrulle med  
bacon, tranbär,  
ruccola, ost och  
pinjenötter.

Kung Riesling  
Guide till whiskyspråket  
Trendvinerna från Valpolicella

# Buffédags



**Välkommen till VinContoret!**

Spännande och lärorika prouningar Sverige runt.  
Våra aktuella evenemang hittar du på sidorna 18–22!



# Tänk att D-vitamin, Omega 3 och selen kan vara så gott.

Finns det något godare än en väl tillagad fiskrätt till middag? Med en god sås eller bara pepparrot och skirat smör till, får smaklökarna en minnesvärd upplevelse. Och du kommer att minnas den. För fisk och skaldjur innehåller bland annat marint omega 3 som är bra för t ex hjärnans minne och som skydd mot hjärt- kärlsjukdomar. Även en mager fisk som torsk, ger dig ett bra tillskott av omega 3. En portion ger

dig cirka 0,5 g omega 3 vilket är det du behöver varje dag för en god hjärt- kärhälsa.

Väljer du fisk och skaldjur från Norge kan du vara säker på att fisket bedrivs på ett ansvarsfullt och hållbart sätt från stora fiskbestånd.

På [norskfisk.se](http://norskfisk.se) kan du läsa mer om vårt norska fiske, nyttigheterna och få massor med inspiration att laga riktigt god sjömat.

**Norsk Fisk. Hållbart fiske som gör gott.**

Recept och tips på [norskfisk.se](http://norskfisk.se)



# ROSA TRIO

Rosévinerna har blivit mycket bättre de senaste åren. Vinmakarna har höjt kvaliteten avsevärt och allt fler upptäcker att rosévin (som får sin fina färg av blå druvors skal) passar utmärkt att dricka till många maträtter.

Har du provat den här trion? Beställ enklast via Systemets e-handelstjänst på nätet.

**Langa Rosado Organic 2010** från Aragonien i norra Spanien görs av Merlot- och Syrahdruvor. Frisk smak med lätt ton av citrus. Passar bra till de flesta rätter med ljust kött, kyckling och fisk. Nr 70420, pris 89 kronor.

**Spätburgunder Weissherbst 2010** från det välbekanta kooperativet i Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Torrt, smakrikt rosévin med ton av röda bär och druvor. Perfekt till fisk, pasta, sallader och bufféerätter. Nr 73764, 89 kronor.

**Portugieser Weissherbst 2010** är också från Deidesheim. Friskt, halvtorrt rosévin med bra syra. Serveras till fisk, lätta köttretter, sallader och bufféerätter. Nr 73763, pris 89 kronor.



## Grüner Veltliner från Guldberget vid Donau

**Kremser Goldberg Grüner Veltliner 2010** är ett vitt torrt vin från Österrike som passar perfekt till lättare köttretter, fisk, skaldjur och på sommarbuffén. Nr 84748, pris 129 kr.

Goldberg (guldberget på svenska) är en av många välrenommerade vinodlingar i Krems vid Donau. I området har vindruvor odlats sedan mer än 2.000 år. Vinkooperativet i Krems har också mycket gamla anor – det grundades redan år 1477.

## ➔ Nu blir det enklare att köpa från **beställningssortimentet**

Systembolagets beställningssortiment är en riktig guldgruva för vinvänner. Här finns ett stort utbud av högklassiga viner som i princip inte går att köpa någon annanstans. I och med möjligheten att beställa via systembolaget.se och sedan hämta ut i valfri butik har det också blivit enkelt att handla härifrån.

Nu blir det också enklare att beställa lokalt producerade viner, exempelvis de från Blaxsta Vingård i Sörmland. Dessa är nu tillgängliga för kunder i hela landet utan extra kostnad. Blaxstavinerna hittar du i sortimentsfoldern i Vinfo.

Granquist Vinagentur har flera hundra produkter i beställningssortimentet. Du hittar samtliga i den inhäftade sortimentsfoldern. Ta dig tid att gå igenom den och se om du hittar några blivande favoriter. Om du vill ha utförlig beskrivning av någon produkt, kontakta oss på telefon 0502-148 88 eller skriv en rad till oss på [info@granquist-vin.se](mailto:info@granquist-vin.se).

# vinfo

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 18. Utgivning i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granquist**, e-post: [info@wghh.se](mailto:info@wghh.se). Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: [poub@koncis.se](mailto:poub@koncis.se). Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: [kub@koncis.se](mailto:kub@koncis.se). Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2012.

Vill du adressändra eller beställa kostnadsfri prenumeration? Ring 0502-148 88, faxa 0502-158 88 eller e-posta till [pren@vinfo.se](mailto:pren@vinfo.se)

# RECIOTO, RIPASSO OCH

# AMARONE

## Opera- festivalen fyller 100 nästa år

Verona är regioncentrum i vinregionen Veneto. Operafestivalen i den nästan 2 000 år gamla arenan i centrala stan lockar sommarmartid operaälskare från hela världen. I sommar spelas bland annat Don Giovanni, Aida, Carmen, Turandot och Bohème med den sammetsmjuka, stjärnklara himlen som tak. Den allra första festivalen ägde rum 1913 och i år är det 90:e gången den arrangeras. Just nu förbereds ett ambitiöst jubileumsprogram inför hundraårsfirandet nästa år. Läs mer på arena.it.

**V**alpolicella är själva hjärtat i vinregionen Veneto strax öster om Gardasjön i norra Italien. Dalgångarna vid foten av berget Monti Lessini mellan alperna i norr och slättlandet i söder och den närliggande sjön ger ett perfekt klimat för druvodling. Vin har framställts här sedan romartiden. Namnet Valpolicella härstammar från latinets, och betyder *dalen med de många källarna*.

Hemligheten bakom vinerna Amarone och Recioto är den speciella tillverkningsprocessen. När det är dags för skörd – vanligtvis i slutet av september och början av oktober – plockas de bästa druvorna försiktigt för hand, men de pressas inte direkt som vid framställning av andra viner. Istället läggs hela klasar i trä- eller plastlådor, där de sedan får torka i luftiga lador eller på vingårdarnas speciella torkvindar.

Processen kallas Appassimento och pågår tre till fyra månader. Under den tiden avdunstar upp till hälften av vätskan i druvorna samtidigt som sockerhalt, syra, smak och färg koncentreras.

**METODEN ATT TORKA DRUVOR** har använts i området åtminstone sedan 500-talet, då den romerske statsmannen och författaren *Cassiodorus* beskrev ett fantastiskt vin som gjordes av delvis torkade druvor. Men på den tiden fick druvorna hänga kvar och torka på vinrankorna.

Det var troligtvis föregångaren till det vin som i dag kallas Recioto. Namnet härstammar från

*orecchio*, det italienska ordet för öra. Det var de små och mycket goda druvorna högst upp på klansen som kallades för öra och som lämnades kvar på vinrankan tills de började skrupna.

Amarone framställs huvudsakligen av Corvina Veronese. Det är en tjockskalig druva som ger vinet djup färg och stor kropp. Den kompletteras med tanninrika Rondinella och andra druvor som de nya DOCG-reglerna tillåter. Molinara, som ger vinet syra och bitterhet, var vanligt tidigare men fasis nu ut och ersätts bland annat av Oseleta.

I månadsskiftet januari-februari, när första föräningen av vår känns i luften, är det dags för pressning av de torkade druvorna och den ofiltrerade musten får sedan jäsa i stältankar i ungefär två månader. Därefter pumpas den över till behållare av varierande storlek, alltifrån små barriques av ek på 225 liter till stora slovenska ekfat som rymmer flera tusen liter.

**FÖR ATT FÅ FRAM AMARONE** används en speciell jästkultur som överlever även när alkoholhalten är mycket hög. Vanligtvis har Amarone en alkoholhalt på omkring 15 procent eller högre. När det gäller Recioto så avbryts jäsningsen vid lägre alkoholhalt än för ett amaronevin. Detta för att vinet skall få önskad sötma.

I Valpolicella framställs naturligtvis även vanligt rött vin av de för området tillåtna druvorna som inte torkats. Detta vin benämns endast Valpolicella samt med tillägget Classico, om druvorna kommer från kärnområdet i regionen, eller Valpantena om druvorna kommer från dalgången med samma namn. ➔

*Amarone har blivit alla tiders trendvin och är populärare än någonsin. Men missa inte de andra fina vinerna från Valpolicella – Recioto och Ripasso. Precis som Amarone bjuder de på ett smärre fyrverkeri av doft och smak med toner av exempelvis körsbär, plommon och russin i kombination med en diskret ton av ek!*

# RO P O N E



Såväl gamla som unga rycker in när det är dags för vünskörd i Veneto.

## Res med VinContoret till Veneto i september

Den 26–30 september – mitt i vünskördetid – har du möjlighet att följa med på VinContorets resa till Veneto och Valpolicella. Reseledare är ingen mindre än **Piero Hamrin** och det blir besök på välrenommerade vünerier som exempelvis Sciani i Fumane. Du får också prova utsökta delikatesser från trakten mellan Verona och Gardasjön och det blir givetvis också tid för stadsvandring i Verona.

I skrivande stund finns några platser kvar. Se [vincontoret.se](http://vincontoret.se) eller ring telefon 0200-120 320 för fullständigt program och bokningsanvisningar.



Stefano Cottini på vinhuset Scriani förevisar druvor som ligger på tork.

Tillägget Superiore används för viner med högre alkoholhalt, mindre syra och en minsta lagringstid om ett år. Vinet tillverkas ofta av delvis torkade druvor.

Ripasso är det tredje vinet från regionen som många fått upp ögonen för. Namnet kommer från italienskans *ripassare* som betyder gå igenom igen. Ripasso framställs genom att det färdigjaste valpolicellavinet får jäsa ytterligare en gång tillsammans med skalrester från amaronetillverkningen. Ripasso är ett utmärkt matvin och ligger smak- och prismässigt mellan vanlig Valpolicella och Amarone.

Amarone della Valpolicella och Recioto della Valpolicella (som även de kan ha tilläggsbeteckningen Classico eller Valpantena) är riktigt hållbara och långlivade viner. En bra regel är att avnjuta dem först när de blivit fyra till fem år eftersom det är först då som de fantastiska smakerna och dofterna hunnit utvecklas. De går utmärkt att spara i tio år eller mer.

**UNDER TORKNINGSTIDEN KAN DRUVORNA** angripas av ädelröta (*botrytis cinerea*), vilket en del vinmakare försöker undvika. De har gått samman om Terre di Fumane, en gemensam och delvis EU-finansierad anläggning för Appassimento, där torkklädorna står på vågar och datorer noga övervakar lufttryck, fuktighet och temperatur. Andra vinmakare hävdar däremot att det inte går att skapa riktigt stora viner utan hjälp av ädelröta, det vill säga mögelangripna druvor. De föredrar att göra ett mer traditionellt vin som ofta kan kännas igen på en lätt salubrinartad och oxiderad ton.

Amarone är ett nytt vin, åtminstone i jämförelse med Recioto. Ursprunget är inte helt klarlagt, men det var först efter andra världskriget som jästkulturer som kunde jäsa ut den koncentrerade druvmusten till ett torrt vin togs fram. Så sent som i början av 1990-talet fick vintypen sin egen DOC-klassning av den italienska vinmyndigheten men först 2010 upphöjdes Amarone till DOCG-status.

Vinmakarna har kommit på riktigt grön kvist tack vare Amarone. Tidigare var området känt för sin stora produktion av finesslösa röda viner. Efterfrågan har gjort att en del vinhus minimerar torktiden och tar genvägar för att snabbt få ut vinerna på marknaden. En Amarone som i Sverige kostar under 250 kronor är sannolikt inte gjord enligt konstens alla regler och saknar den struktur och kraft som ett "äkta" vin ska ha.



## Amarone, Recioto och Ripasso på Systemet

Du hittar tre viner från Azienda Agricola Scriani i Fumane i Systembolagets beställningssortiment. Beställ dem enklast via systembolaget.se och hämta ut i din närmaste Systembutik.

**Amarone della Valpolicella Classico Scriani 2005.** Druvor från odlingarna Mandolari, Tondin, Bosco och La Costa runt vinbyn Fumane. Består till 60 procent av Corvina, 25 procent Corvinone och 15 procent Rondinella. Har lagrats 16–18 månader i 350 liters ekfat. Klassisk doft och smak med inslag av röda bär, vanilj, kryddor, lakrits och bittermandel. Avnjuts bäst utan mat, men passar utmärkt till grillade och stekta kötträtter, lagrade hårdostar som parmesan eller pecorino, gärna med lite akaciahonung. Dekanteras helst några timmar innan servering. Nr 73769, pris 349 kronor.

**Maddalena Recioto della Valpolicella Scriani 2003.** Druvor från odlingarna Mandolari, Tondin och Bosco runt vinbyn Fumane.

Består till 60 procent av Corvina, 20 procent Corvinone samt 10 procent vardera av Rondinella och Molinara. Har lagrats ett år i ekfat och därefter ett år i flaska innan det släppts till försäljning. Klassisk doft och smak med inslag av frukt, sirap, valnötter, röda bär och milda kryddor. Underbart dessertvin som passar allra bäst till söta desserter med choklad som bas. Nr 73768, pris 229 kronor (500 ml).

**Valpolicella Classico Superiore Ripasso Scriani 2007.** Druvor från odlingarna Ronchiel, La Costa och Monte Sant'Urbano i Fumane. Består till 60 procent av Corvina, 20 procent Corvinone samt 10 procent Rondinella, 7 procent Croatina och 3 procent Oseleta. Har lagrats 12 månader i ekfat och tre månader i flaska. Harmonisk och fruktig doft och smak med inslag av röda bär och kryddor. Ett utmärkt matvin och passar perfekt till de flesta kötträtter men även till lagrad hårdost. Nr 73779, pris 139 kronor.



## Perfekt till sparris: Silvaner från Franken

Äntligen sparristid! Svenska odlare satsar i första hand på den gröna sparris, medan tyska kollegor av tradition plockar upp stänglarna ur marken medan de ännu är vitgulbleka. I sparris- och vinregionerna i södra Tyskland serveras vår- och försommardelikatessen helst med hollandaisesås, nypotatis och ett gott vitt vin.

I Franken i norra Bayern är det helt säkert torr Silvaner i glaset, kanske **Sommeracher Katzenkopf Kabinett 2011**. Det framställs av druvor från byn Sommerach utmed floden Main. Smaken är lätt kryddig med inslag av mandarin, gröna marmeladkulor och päron. Utöver sparris passar vinet bra att dricka som apéritif, till fisk, skaldjur, fågel och vegetariska rätter. Det finns i de flesta Systembutiker. Nr 6762, pris 89 kr.



## ➔ Paret Day berättar om Kahurangi Estate

Kahurangi Estate i Nelson på Nya Zeelands södra ö drivs med framgång av paret **Amanda** och **Greg Day** och deras dotter **Samantha**. Med tanke på det ausevärda avståndet till Europa är det sällsynt att de medverkar på vinmässor eller prouningar i Sverige. Men nu har du chansen att se och höra dem berätta om sin fina vingård. Gå in på [kahurangiwine.com](http://kahurangiwine.com) och titta på den film som ligger under "Gallery/Media".

I beställningssortimentet finns elva viner från Kahurangi Estate. Du hittar samtliga i sortimentsfoldern. Du som sedan tidigare är bekant med Gewurztraminer-viner från Alsace kan förslagsvis prova **Kahurangi Gewurztraminer** och uppleva hur motsvarande vin från södra haluklotet smakar. Aktuell årgång just nu är 2006. Nr 84932, pris 135 kronor. Det passar förträffligt som apéritif, till buffén, fisk och lagrade hårdostar.



## NU ÄR BACKEN ORDINARIE

Granqvists kryddade småsnapsar i den röda backen har varit så uppskattade på Systembolaget att de numera återfinns i ordinarie sortiment. Det betyder också att backen har nytt artikelnummer: 141. Priset är samma som tidigare, det vill säga 259 kronor. Om din Systembutik saknar backen, be att de beställer hem den. Leverans till butiken ska ske två arbetsdagar efter beställningen.

**En back snaps** innehåller två flaskor à 50 ml vardera av Väst-kustsnaps, Smålandssnaps, Västgötsnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs kornbrännvin. De passar perfekt exempelvis på midsommarbordet.

Snapsarna, som destilleras av Brennerei Back i Pfalz i Tyskland enligt recept från Granqvist Vinagentur, finns också i vanlig flaskstorlek. **Väst-kustsnaps** hittar du i ordinarie sortiment (Nr 293, pris 229 kr), medan de övriga fem finns i beställningssortimentet. För artikelnummer och priser, se sortimentsfoldern.

**TOKAJER:** **Château Derezsla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2007** är ett ljuvligt sött vitt vin från Tokaj i Ungern. Passar speciellt bra till glass, ostbricka och som sällskapsdryck. Nr 2901, pris 169 kronor i ordinarie sortiment på Systembolaget.

Egen uppfödning,  
styckning & charkuteri

**LINDELLS  
GÅRDSSLAKTERI**

Ottravad, Storegården, Tidaholm  
Telefon 0502-430 83, [lindellsgardsslakteri.se](http://lindellsgardsslakteri.se)

FALBYGDENS  
VÄRLD AV  
LÄCKRA OSTAR

*Fira*

# Ostens dag


med oss den 25 maj



*Falbygdens*

SMAKRIK OST SEDAN 1878

För mer information

App: Ostbrickan • [www.facebook.com/falbygdens](http://www.facebook.com/falbygdens)  • [www.falbygdens.se](http://www.falbygdens.se)



Elisabeth  
Johanssons  
sommarmestliga

# BUFFÉ

Dessertrecept  
på chokladcrème  
med fikon och  
dulce de leche  
hittar du på  
[granqvist-vin.se](http://granqvist-vin.se)

Buffé är helt rätt till vårens och sommarens fester. Det tycker Elisabeth Johansson, välbekant kock, konditor och receptboks författare. Hon har skapat några aptitretande bufféretter exklusivt för Vinfos läsare. Självlärt passar de utmärkt till utvalda viner från Granqvist Vinagentur. ➔



## Purjolöksgravad lax med vitlökssås och potatissallad

1 kg lax  
4 msk socker  
2 msk salt  
½ tsk svartpeppar  
¼ purjolök

### VITLÖKSSÅS

2 dl crème fraîche  
1-2 vitlöksklyftor, finhackade  
½ tsk honung, knappt  
2 krm salt  
1 krm malen vitpeppar

### ÖRTPOTATISSALLAD

1 kg kokt färskpotatis  
5 cm purjolök  
1 dl hackade örter  
½ broccoli

### DRESSING

1 msk dijonsenap  
½ msk honung  
2 msk vitvinsvinäger  
1 dl rapsolja  
salt och svartpeppar

Frys laxen två dygn före eler efter gravningen. Blanda socker, salt och peppar. Gnid försiktigt in blandningen över laxen och strö över purjolök. Lägg laxen i en plastpåse eller en form med kant och plasta över. Låt stå framme i rumstemperatur i ett par timmar till sockret börjar smälta. Sätt in laxen i kylan och låt den stå i cirka 2 dygn, vänd den efter halva tiden. Skär upp den i tunna skivor. Dela laxen på mitten innan du skär upp den för att få fina bufféskivor. Blanda alla ingredienser till vitlökssåsen. Skiva potatisen eller dela den på mitten. Skölj och skiva purjolöken fint. Skär broccolin i små buketter. Vispa ihop senap, honung, vinäger och droppa i lite olja i taget under vispning. Smaka av med salt och peppar. Blanda potatisen, purjolöken, örterna och broccolin (kan förvällas) med dressing. Garnera med färska örter. Servera potatissalladen till laxen och vitlökssåsen.



# BUFFÉ



RECEPTEN  
BERÄKNADE  
FÖR TIO  
PORTIONER

## Ryggbiff med dragonmajonnäs, palsternacka & sötpotatis

3 palsternackor  
3 sötpotatisar  
1 rödlök  
3 msk olivolja  
salt

### DRAGONMAJONNÄS

2 dl majonnäs  
1-2 vitlöksklyftor, finhackade  
½ dl finhackad färsk dragon  
2 krm salt  
1 krm malen svartpeppar  
ev några droppar citronsaft

### RYGGBIFF

900 g utskuren biff  
1 msk olivolja  
3 kvistar rosmarin  
salt och svartpeppar  
1 dl rostade pumpakärnor,  
rosta i torr stekpanna droppa  
på lite olja och strö över salt

Sätt ugnen på 250 grader. Skär rotfrukterna i klyftor och lägg på plåt med bakplåtspapper. Häll på oljan och vänd runt. Ugnsgrädda i 10 minuter. Skala och skär rödlöken i klyftor. Tag ut plåten vänd runt och lägg på löken. Sätt tillbaka in i ugnen 5-10 minuter tills alla grönsaker är mjuka och fått fin färg. Gör under tiden dragonmajonnäsen. Blanda ihop alla ingredienser i en skål.

Sätt ugnen på 150 grader. Gnid in köttet i oljan och hacka rosmarinen och gnid in i köttet tillsammans med salt och peppar. Stek köttet runt om och lägg det i ugnsfast form och sätt in i ugnen. Köttet ska ha en innertemperatur på 56 grader. Tag ut köttet och linda in i en bit folie, låt vila cirka 10 minuter. Lägg upp rotfrukterna på ett stort fat, lämna plats i mitten, skär upp köttet och lägg på fatet. Strö över pumpakärnorna och lägg upp dragonmajonnäsen i en skål.



## Grön ärtsoppa med champagne, ugnsbakat gravlaxspett & ärtskott

Vårgrön ärtsoppa som toppas med champagne (t ex Pompadour, Nr 7395, 239 kr). Serveras i små glas som på bilden – med ett glas mousserande.

### SOPPA

3 ½ dl grönsaksbuljong  
1 ½ dl mellangrädde  
2 dl ärtpuré, av frysta gröna mixade örter (med bra mixer behöver inte örtorna passeras)  
2 krm salt  
1 km malen svartpeppar  
5 cl champagne

### LAXSPETT

250 g gravad lax i bit  
10 träspett  
ärtskott  
krutongsmulor

Sätt ugnen på 150 grader. Skär laxen i kuber á 1 x 1 cm och trä på små grillspett. Lägg spetten på en plåt med bakplåtspapper och sätt in i ugnen 10–12 minuter. Gör soppan under tiden. Koka upp buljongen och häll i grädden, koka upp och mixa i ärtpurén direkt innan servering så håller sig soppan grön, fin och varm. Salta och peppra. Häll i champagnen och mixa med en mixerstau. Hacka krutonger (eller smula ner ljust surdegsbröd och stek i lite smör). Salta och peppra. Häll upp soppan nymixad i glas. Toppa med krutonger, ärtskott och lägg på varsitt laxspett.



## Kycklingrulle med bacon, tranbär, ruccola, Sveciaost & pinjenötter

10 kycklinglårfileér (ca 1 kg)  
1 ½ dl torkade tranbär  
10 skivor bacon  
salt och malen vitpeppar  
smör till stekning

### SALLAD

80 g ruccola  
50 g pinjenötter, rostade i torr stekpanna  
1 dl torkade körsbär  
50 g lagrad svecia  
ätliga blomblad, olivolja  
balsamvinäger, flingsalt  
svartpeppar från kvarn

Sätt ugnen på 175 grader. Lägg ut lårfileérerna på en skärbräda och salta och peppra. Lägg på tranbär på varje och rulla ihop. Rulla in varje kyckling i en skiva bacon och sätt ihop med en tandpetare. Stek i smör och lägg rulladerna i ugnfast form i ugnen i 5–10 minuter, tills de är genomstekta. Lägg upp salladen på ett stort fat. Skiva upp kycklingen och lägg den på fatet. Strö över pinjenötter och torkade bär. Hyula över osten. Garnera med ätliga blomblad. Droppa över lite olja och vinäger, strö över salt och peppar.



## Böckling med hyvlad rödbeta, fänkål & rödlök

10 böcklingar (el. valfri rökt fisk)  
1 rödbeta  
½ fänkål  
½ rödlök  
4–5 rädisor  
1 dl äppelkapsis  
1 msk nyriven pepparrot

### DRESSING

2 msk senap  
1 msk honung  
3 msk rödvinäger  
1 ½ dl rapsolja  
2 krm salt  
1 krm malen svartpeppar

Vispa ihop senap, honung och vinäger. Droppa i oljan under vispning. Salta och peppra. Späd med kallt vatten om dressingen blir för tjock. Rensa fisken, eller köp kippers som är rensade. Lägg upp böcklingen på ett stort fat. Koka rödbetan i lättsaltat vatten tills den är genomkokt men fortfarande spänstig. Häll av vattnet och skala den. Hyula rödbetan över böcklingen med hjälp av mandolin. Hyula fänkålen (spar fänkålsdillen), rödlöken och rädisan och strö över. Ringla över dressingen och lägg på kapisen. Strö över riven pepparrot och fänkålsdill.



## Rökt skinka på rostat bröd med melon & mynta

5 skivor ljust surdegsbröd  
10 skivor rökt skinka  
250 g melon (olika sorter)  
3–4 kvistar mynta  
30 g getost  
1 msk olivolja  
svartpeppar från kvarn  
smör till stekning

Skär melonen i tärningar om 1/2 x 1/2 cm. Hacka myntan och blanda med melonen. Dela bröden på mitten och stek i smör på båda sidor tills de är gyllenbruna. Lägg upp på fat och lägg på skinka. Lägg på melon, strö över smulad getost och droppa över olja. Strö över svartpeppar.



## ➔ TIPS PÅ RIKTIGT FINA BUFFÉVINER

De halutorra Rieslinguiner som presenteras på sidan 13 passar fint till buffén. Det gör även de roséviner du kan läsa om på sidan 3.

Som välkomstdrink föreslår vi **Premiere Sekt** (halutorr, Nr 87077, pris 65 kr), **Casa Martelletti Spumante** (torr, Nr 77439, 89 kr) eller **Klosterneuburg Sekt Rosé** (torr, Nr 77356, 89 kr).

Du som vill dricka rött till ryggbiffen och

den röka skinkan kan beställa hem röda **Nero d'Avola** (Nr 72544, pris 99 kr) eller ekologiska **Langa Garnacha** (Nr 70466, pris 89 kr).

Som vita, torra alternativ till kyckling och fisk föreslår vi **Sommeracher Katzenkopf Silvaner** (Nr 6762, pris 89 kr), **R. Hellström Villa Tabernus Cuvée Weiss** (Nr 75287, pris 89 kr) och **Langa Chardonnay** (Nr 70467, pris 89 kr).

# RIESLING

## KUNG I GLASET

**RIESLING  
SOM DU KAN  
BESTÄLLA**

Sidan 15

*I Tyskland har Riesling alltid varit kungen bland druvor.  
I Sverige har den gröna druvan som ger fina vita viner gjort  
comeback med besked efter flera år med vikande efterfrågan.  
I dag är utbudet på Systembolaget bättre än någonsin.*

**N**är jag har en plåt att dricka, nota bene, gott rhenskt vin, skaldade *Carl Michael Bellman* i Fredmans sånger. En inte alltför djärv gissning är att det rhenvin han gärna drack var gjort på Rieslingdruvor.

För Riesling har mycket gamla anor och beskrivs första gången redan år 1435 i officiella dokument i Rheingau i sydvästra Tyskland. Med modern DNA-teknik har det gått att fastställa att den härstammar från Gouais Blanc (även kallad Weißer Heunisch) som spontankorsats med Traminer.

På medeltiden var det inte så noga med vilka druvsorter som växte i vingårdarna, eftersom man skördade det som fanns till hands och druvorna vinifierades huller om buller. *Gemischter Satz* kallas förfarandet på tyska.

Först på 1800-talet började Riesling uppskattas som enskild druva och när odlingarna vid det ansedda Schloss Johannisberg i Rheingau skulle omplanteras skedde det nästan uteslutande med Riesling. Vinerna var efterfrågade över hela Europa och de betalades bra.

Problemen började under 1900-talets senare del då överproduktion och okänslig hantering levererade jolmiga, halvtorra produkter utan kropp och själ. Detta höll i sig till den nya generationens utbildade vinmakare tog över och – som det så populärt heter – kunde vända blad. I dag står tyskt vin stadigt på kvalitetsstegen.

Riesling är svår att hantera för vinmakarna. Jämfört med Chardonnay är den sistnämnda lite som en tom målarduk där vinmakaren kan pensla på det hon eller han vill få fram med hjälp av olika jästsorter, ekbehandling med mera. Ries-

ling har däremot sin karaktär tydligt utmejslad med hög syra och frukt driven smak. Druvan påverkas mycket av jordmånen och mår bäst av lågt skördeuttag. Den är kompromisslös och egensinnig, men rätt hanterad blir resultatet finessrika viner med bra karaktär.

**DET SOM GÖR RIESLING TILL KUNG** i glaset är också förmågan att kunna spela på hela registret från heltorr till helsöt. Hemligheten är den höga syran som gör att även de viner som har en del restsocker inte uppfattas som kladdiga. Vinerna är extremt lagringsdugliga och det är inte ovanligt att sådana som uppnått 15–20 år bjuder på en fenomenal smakuppalett!

Allt detta har den nya generationen vinmakare tagit fasta på och tack var dem är vinerna bättre än någonsin. Även de tyska vinlagarna har moderniserats och gjort det enklare för konsumenterna att välja vin. Bland annat är etiketterna betydligt lättare att tyda än de var förr.

Klimatförändringarna bidrar också till vinerens positiva utveckling.

– 2011 års skörd blev en av de tidigaste i historien, konstaterar *Dieter Greiner*, direktör på Kloster Eberbach, grundat år 1136. Den var normal i kvantitet men klart över förväntan i kvalitet.

På Kloster Eberbach märks tydligt det ökande intresset för Riesling:

– Framför allt väljer konsumenterna de torra, moderna vinerna som i dag innehåller mer frukt och kropp än tidigare. Mer sol ger helt enkelt fylligare viner. Det var lite därför som de halvtorra vinerna var populärare förr, de helt torra uppfattades som sura. Folk är beredda att betala lite mer och dricker dessutom bättre i dag, säger *Dieter Greiner*.

I Deidesheim i Pfalz, tio mil söderut, hade man



## → VINER DU MÅSTE PROVA

Granquist Vinagentur har ett flertal fina Rieslingviner på Systembolaget. Här är några som ingår i ordinarie sortiment och kan köpas i de flesta Systembutiker.

**Kloster Eberbach Riesling Kabinett 2010.** Hyllas av svenska vinskribenter. Passar fint till asiatiska rätter, fläskkött, fisk, skaldjur och på buffén. Nr 5810, pris 99 kr.

**Kloster Eberbach Riesling Spätlese 2010.** Också en av vinskribenternas favoriter. Servera det exempelvis till fisk, skaldjur, fågel, asiatiskt och bufféträtter. Nr 6257, pris 119 kr.

**FM Riesling QbA 2010** i treliters box. Klassisk Riesling som anses vara ett av de bästa vita boxvinerna. Passar utmärkt att dricka till asiatiska rätter, fisk och skaldjur och på buffén. Nr 5844, pris 229 kronor för tre liter.

**Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2010** från det anrika kooperativet i Pfalz. Perfekt till fisk och skaldjur, hårdost och asiatiskt kök. Nr 5042, pris 99 kr.

**Edition No 1 Riesling Kabinett 2010.** Ett riktigt prisvärt moselvin från S:t Michael Weinkellerei som passar till fisk och skaldjur, asiatiska rätter, hårdost och bufféträtter. Nr 6274, pris 85 kr för helflaska och 49 kr för haluflaska (375 ml).



önskat sig lite mer värme, i alla fall i februari (förra året) då temperaturen kröp ner till 20 minusgrader och förstörde en hel del vinrankor.

-I maj hade vi åter frost och den slog hårt mot de odlingar som ligger i dalar. Som tur är ligger de bästa fälten högre upp och de klarade sig bra. 2011 får ändå betecknas som ett mycket bra år jämfört med 2010, då vi bara kunde skörda hälften av det normala, säger *Gerhard Brandner* på Winzerverein Deidesheim.

-Vi har ju våra förpliktelser, inte minst mot Sverige som är vår största

exportmarknad. Nu har vi installerat en ny druvmottagning för bättre sortering av druvorna och tar dessutom hjälp av oberoende observatörer som arbetar tillsammans med druvodlarna för att säkerställa kvaliteten och leveranserna.

Också *Gerhard Brandner* märker tydligt av Rieslingtrenden, men påpekar att druvan alltid har varit favorit bland kooperativets medlemmar. Men nu ökar tyskarnas efterfrågan på röda viner och på bara några få år har andelen rött ökat till ungefär en tredjedel av produktionen.

**MOSEL HADE UNGEFÄR SAMMA FÖRHÅLLANDEN** som Rheingau och Pfalz och kunde notera rekordtidig skörd.

-Frostproblemen var marginella, konstaterar *Michael Probst* på S:t Michael Weinkellerei som ingår i Moselland, ett av Tysklands största kooperativ. Våra medlemmars arealer omfattar 2 300 hektar, vilket gör att vi alltid får in de druvor vi behöver.

Riesling står för 40 procent av produktionen hos Moselland, som driver omfattande kvalitetsprojekt. Bland annat utökas den ekologiska odlingen och medlemmarna får numera regelbunden rådgivning av kooperativets rådgivare.

Men Riesling växer inte bara i Tyskland. I Alsace är den ledande druva sedan länge och i Österrike tampas den om tronen med Gruner Veltliner. På senare år har även Australien och Nya Zeeland kommit med lysande Rieslingviner. TEXT **CLAES LÖFGREN**



## en utställning om **EDDIE MEDUZA**

5 maj - 30 september 2012

Det handlar om utanförskap, alkohol, kärlek, drömmar och musikalitet. Musikern Errol Leonard Norstedt, alias Eddie Meduza, porträtteras i sommarens stora utställning.

*Tidaholms Museum*

www.tidaholmsmuseum.se  
0502-60 61 92, 60 61 95

### Upptäck Tidaholm!

**Turbinhusön** med konsthall, kaffestuga och smedstugor med försäljning

**Vulcanön** Tidaholms Museum, VinContoret och litografisk verkstad

**Cruising, Bil/MC-utställning, Anksim** 5 maj

**Bluesfestival** 1-2 juni

**Cykel-SM i Tidaholms tätort** 7 juli

**U6-cycletour** 9-14 juli

**Kräftans dagar** 10-11 augusti

TIDAHOLMS  
**TURISTBYRÅ**  www.tidaholm.se  
0502-60 62 08



## Langhe Arneis DOC Bricco Cappellina 2010

**Varunummer:** 90411.

**Vintyp:** Frisk & fruktigt, torrt.

**Pris:** 129 kronor. **Säljstart:** 2 maj.

**Land:** Italien.

**Område:** Piemonte/Langhe.

**Druva:** Arneis.

**Producent:** Agriviticola Gianni Voerzio.

**Passar till:** ☞ ☝ ☞ ☞ ☞ ☞

Fyllighet 🌑 Sötma 🌒 Fruktysyra 🌑

\* Ljusgul färg med gröna inslag, mycket stor och fruktig doft med inslag av blommor. Extremt välbalanserad smak med härlig frukt. Passar bra som apéritif och att servera till smårätter, färsk sparris samt fisk och skaldjur. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader. Kan sparas i minst fem år men smakar bäst nu.

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

Arneis, som det här vinet görs på, är en svårödlad druva och namnet är dialekt för *svår och krävande person*. Tidigare användes den mest för att balansera regionens röda, kraftiga viner.

Gianni Voerzio framställer även högklassiga röda viner av de blå druvorna Nebbiolo, Barbera, Dolcetto och Fresia. Tre sådana viner är nyheter i maj.



## Barolo DOCG La Serra 2007

**Varunummer:** 91128.

**Vintyp:** Stramt & nyanserat, fylligt.

**Pris:** 249 kronor. **Säljstart:** 2 maj.

**Land:** Italien.

**Område:** Piemonte/Barolo.

**Druva:** Nebbiolo (Michet).

**Producent:** Agriviticola Gianni Voerzio.

**Passar till:** ☞ ☝ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Fyllighet 🌑 Sträuhet 🌑 Fruktysyra 🌑

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

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

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

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



## Dolcetto d'Alba Rochettevino 2010

**Varunummer:** 91125.

**Vintyp:** Fruktigt & smakrikt, medelfylligt.

**Pris:** 129 kronor. **Säljstart:** 2 maj.

**Land:** Italien.

**Område:** Piemonte/Alba.

**Druva:** Dolcetto.

**Producent:** Agriviticola Gianni Voerzio.

**Passar till:** ☞ ☝ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Fyllighet 🌑 Sträuhet 🌑 Fruktysyra 🌑

\* Körsbärsröd färg med violetta inslag. Nyanserad doft av röda bär, körsbär, hallon och björnbär. Mjuk och behaglig smak med mjuka tanniner. Serveras med fördel till stekta och grillade kött- och fiskrätter, fågel samt lagrad hårdost. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader. Vinet kan lagras ytterligare minst fem år.

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

Förutom Dolcetto framställs viner av de blå druvorna Nebbiolo (flera kloner), Barbera och Fresia. De vita vinerna framställs av Moscato Bianco och Arneis.

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

# ÖVERRASKA MED PORTVIN

Bortbjuden? Gillar värdinnan vin? Då kan du överraska med en flaska portvin av bästa märke. Vill du slå på stort kan du ta med en flaska *Porto Krohn Colheita 1961* – det är ett av världens bästa portviner överhuvudtaget. Det får toppbetyg av vinskribenterna och ingår i Systembolagets ordinarie sortiment.

Priset är högt, men slå ut det på antal år som vinet lagrats hos portvinshuset Wiese & Krohn. Ungefär 25 kronor per år är deras blygsamma intäkt för att lagra ett vin riktigt omsorgsfullt i cirka 50 år innan det tappas på flaska! Nr 7839, pris 1 499 kronor.

Det finns ett flertal portviner i olika klasser och kvaliteter att beställa på Systembolaget. Du hittar dem i sortimentsfoldern.

Ett portvin från Wiese & Krohn med mindre prislapp är *Krohn Heritage Fine Tawny Port*. Nr 8026, pris 99 kronor för 375 ml-flaska. När det lanserades på Systembolaget för två år sedan utsågs det till Årets Munsänkvin 2010 i klassen "mest prisvärda starkvin".

Portvin passar utmärkt att dricka som det är samt till efterrätter med choklad i alla former.



## Barbera d'Alba DOC Ciabot della Luna 2009

**Varunummer:** 91126.

**Vintyp:** Fruktigt & smakrikt, medelfylligt.

**Pris:** 179 kronor. **Säljstart:** 2 maj.

**Land:** Italien.

**Område:** Piemonte/Alba.

**Druva:** Barbera.

**Producent:** Agriviticola Gianni Voerzio.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet ● Sträuhet ● Fruksyra ●

\* Körsbärsröd färg med mörka inslag, nyanserad doft av blommor, körsbär, viol och björnbär. Mjuk och behaglig smak med mjuka tanniner. Passar fint till stekta och grillade kött- och fiskrätter, fågel samt lagrad hårdost. Lämplig drickstemperatur: 18–20 grader. Vinet kan lagras ytterligare minst tio år.

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

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

Gianni Voerzio, som levererar totalt fyra vinyheter på Systemet i maj, säljer sina viner över hela världen. De elegant formgivna etiketterna tas fram i samarbete med konstnären *Gianni Gallo*.

## Merlot från Eger på Vinmonopolet

*Marta Elekes* är en av Granquists riktiga trotjänare. Hon har genom sitt företag Vinoteka levererat vin till Skandinavien i ett tjugotal år. Vinoteka är vinhandlare och exportagent för ett flertal ungerska producenter – från Tokay i norr till Villany i söder. En av de viktigaste producenterna i Vinotekas stall är Vitavin utanför staden Eger. På Vinmonopolet i Norge finns **Egri Merlot 2007** som levereras av Vitavin. Nr 6289, pris 89,90 NOK.



Vinkällare hos Vitavin.

## ➔ Riesling som du kan beställa

I Systembolagets beställnings Sortiment finns spännande viner från många vinländer. Men det gäller att veta vad du vill ha innan du gör en beställning via e-handelstjänsten. Här tipsar Vinfo om några torra Riesling av hög kvalitet:

**Anne Boechlin Riesling Reserve 2009.** Alsace/Frankrike. Nr 75338, pris 89 kr. Passar fint som apéritif samt till fisk, skaldjur och fläskkött.

**Kahurangi Riesling Dry 2006.** Nelson/Nya Zeeland. Nr 70036, pris 119 kr. Utmärkt till bufféätter, som apéritif och till fisk och skaldjur.

**Deidesheimer Hofstück Riesling Kabinett Trocken 2009.** Pfalz/Tyskland. Nr 70350, pris 89 kr. Passar perfekt till fisk, skaldjur och fläskkött.

**Steinberger Riesling QbA Trocken 2006.** Rheingau/Tyskland. Nr 73777, pris 125 kr. Serveras med fördel till fisk, skaldjur, vitt kött och lagrad hårdost.

**Allendorff Charta Riesling Kabinett 2006.** Rheingau/Tyskland. Nr 71924, pris 138 kr. Gott till till fisk, skaldjur, vitt kött och lagrad hårdost.



# KAN DU WHISKYSPRÅKET?

Single cask, cask strength, grain whisky. Whiskyvärlden är full av olika uttryck och från och med i år används ett helt nytt begrepp av de skotska whiskyproducenterna – *blended malt*.

**W**hisky eller *uisge beatha*, som drycken ursprungligen kallades på gaeliska, har gamla anor i Skottland. Redan 1494, alltså för mer än 500 år sedan, nämns destillering av malt i en skattelängd, vilket brukar ses som den skotska whiskys födelseår.

Sedan dess har whiskyn utvecklats avsevärt och i dag finns en mängd sorter, däribland den så populära maltwhiskyn. Den jäsbara råvaran i maltwhisky är mältat korn och destillationen sker sats för sats i enkelpannor, så kallade *pot stills*.

Maltwhisky delas i sin tur in i flera olika kategorier. En single malt kommer från ett enda destilleri, som till exempel Drumguish och Speyside 15 Y.O., med ursprung på Speyside Distillery i Högländerna.

Whiskyn kan även vara en *single cask*, från ett specifikt destilleri och ett specifikt fat och ibland även *cask strength*, en whisky tappad direkt från tunnan och inte utspädd med vatten.

Etikettens årtal avser när whiskyn destillerats respektive buteljerats.

– Efterfrågan på single cask och cask strength ökar stadigt. I början av året kunde vi utöka vårt sortiment med 23 nya whiskies från enskilda fat, berättar Dan-Axel Flach, inköpare på Granqvist Vinagentur.

**DESSUTOM FÖREKOMMER MALTWHISKY** med olika ursprung. Eftersom ordet whisky inte är skyddat för Skottland kan drycken komma från olika håll i världen. Tidigare användes i Skottland beteckningarna *pure malt* eller *vatted malt* för whisky med ursprung från olika destillerier i Skottland. Men nu har Scotch Whisky Association enats om ett helt nytt begrepp – *blended malt* – som ska användas från och med i år för all maltwhisky där innehållet i flaskan kommer från mer än ett destilleri.

– De gamla begreppen var inte helt enhetliga. Blended malt har införts för att göra det tydligare för konsumenterna, säger Dan-Axel Flach.

Trots intresset för maltwhisky utgörs huvuddelen – drygt 90 procent – av den skotska whiskyproduktionen av *blended whisky*, som består av en blandning av maltwhisky och grainwhisky. Åldern som anges på etiketten avser lagringstiden för den yngsta whiskyn som ingår.

## ➔ WHISKYORDLISTA

- Single malt** – Maltwhisky från ett enda destilleri.
- Single cask** – Maltwhisky från ett specifikt fat.
- Cask strength** – Maltwhisky från ett specifikt fat med ursprunglig alkoholstyrka.
- Blended malt** – Maltwhisky från flera olika destillerier.
- Grainwhisky** – Whisky som framställts huvudsakligen av andra råvaror än mältat korn.
- Blended whisky** – Blandning av maltwhisky och grainwhisky.
- Bonded warehouse** – Skattefritt lager.
- Independent bottler** – Fristående buteljerare.

Grainwhisky tillverkas i huvudsak av annan råvara än mältat korn, som till exempel vete och majs, och destilleringen sker inte i enkelpannor, utan genom en kontinuerlig process i så kallade destillationskolonner. Råspriten får en högre alkoholhalt – upp till 94,8 procent – som resulterar i att den blir renare, men även att smaken blir mera neutral.

– Därför tillsätts olika sorters maltwhisky för att ge blended whisky smak och karaktär. Det är blendern som har till uppgift att se till att whiskyn får rätt smakprofil. En blended whisky av ett visst märke ska alltid smaka likadant, förklarar Dan-Axel Flach.

Minst tre år måste skotsk whisky lagras på fat innan den buteljeras och säljs. Lagringen sker ofta i ett skattefritt lager, så kallade bonded warehouse.

**I SKOTTLAND ÄR HANDELN MED** whiskyfat livlig och det förekommer även *independent bottlers*, fristående buteljerare, som köper in åtråvärda fat för lagring och buteljering.

– Ett exempel är vår samarbetspartner Speyside Distillers som utöver sitt destilleri i Högländerna har ett bonded warehouse i Glasgow med högklassig årgångswhisky, som med stor framgång saluförs under varumärkena Private Cellars och Scotts Selection, säger Dan-Axel Flach.

TEXT LEO OLSSON





# NYA BMW 3-SERIEN. VÄGVISAREN.

Nya BMW 3-serien bär stolt vidare BMW:s designtradition och BMW-typiska formelement. Den sportigt eleganta karossen som ger intryck av att vara formad ur ett solitt stycke och som redan vid första anblicken sprudlar av estetik och dynamik. Även i sin sjätte upplaga sätter BMW:s bäst säljande modell nya standarder.

**SE OCH UPPLEV DEN HOS AUTOPARTNER.**

# Vill du bli en del av Vin



Linköping, Kristianstad, Helsingborg, Västerås, Östersund och Uddevalla står på tur för etablering av VinContoret.

## Vi bygger vidare och söker nya franchise-tagare i Sverige!

Har du näsa för goda viner och bra affärer? Är du en hungrig entreprenör med erfarenhet av försäljning och marknadsföring samt har en stark förankring i det lokala näringslivet?

Då har du chans att vara med i uppbyggnaden av VinContoret – en stimulerande utmaning för dig som vill sälja en livsstil och öppna dörren till en värld för alla sinnen.

VinContoret, som funnits sedan 2006, är en franchisekedja som bygger på ett koncept med olika typer av kvalitativa upplevelser. Grunden utgörs av dryckesprovningar, men i vårt utbud ingår även en rad andra arrangemang – allt ifrån skräddarsydda events till upplevelseresor.

VinContoret finns hittills representerat på ett femtontal orter – från Malmö i söder till Örnsköldsvik i norr. Ambitionen är att fortsätta växa med hjälp av nya driftiga entreprenörer.

Som franchisetagare driver du ditt eget före-

## ➔ Mycket på gång hos VinContoren landet runt

Utförlig och detaljerad kalender hittar du på [vincontoret.se](http://vincontoret.se), välj stad i rullistan uppe till höger på sidan. Observera att föranmälan krävs för samtliga evenemang som listas här. Våra kontaktuppgifter finns på sidan 23.

### GÖTEBORG

#### Västsktäckväll

**Fredagen den 4 maj kl 18.00**

Kuällens tema är skaldjur och vin. Det blir prövning av fyra härliga och somriga viner som kan passa till sommarens alla skaldjur. Vi pratar om olika tillverkningsmetoder, områden och vad man kan tänka på när vinerna ska kombineras med mat. Vi avslutar prövningen med stor räksmörgås. Bästa stället för en sådan här kväll blir givetvis med hausdoft och mäsarnas skratt vid inloppet till Göteborgs hamn. Plats: Nya Varvet Studios. Pris 595 kr per person inklusive räksmörgås. Anmälan till [nina.forslund@vincontoret.se](mailto:nina.forslund@vincontoret.se) eller ring 0733-12 63 25. Läs mer om oss på [vincontoret.se/goteborg](http://vincontoret.se/goteborg).

#### Champagnekväll

**Fredagen den 11 maj kl 18.00**

Ikväll får vi celebret besök hela vägen från ett av världens mest hyllade och exklusiva

vinområden. Vi välkomnar familjeföretaget Charles Ellné från Champagne. Vi får prova några av deras fantastiska viner. De berättar om området, tillverkningen och sitt sätt att tänka när det gäller framställningen av denna mytomspunna dryck. Vad gör den så ädel, vad är hemligheten och vad skiljer en "äkta Champagne" från mousserande viner från andra delar av världen? Efter prövningen bjuds det på härlig buffé. Plats: Restaurang ETT, Kungsporsavenyen 1. Pris 995 kr per person inkl mat. Anmälan sker via e-post till [nina.forslund@vincontoret.se](mailto:nina.forslund@vincontoret.se) eller på telefon 0733-12 63 25.

### ÖREBRO

#### Besök från Champagne

**Torsdagen den 10 maj kl 19.00**

Vi får besök från Champagnehuset Charles Ellné. En festkväll med bubbel i glaset. *Emannelle Ellner* och *Christine Marono* berättar om familjen och framställning av champagne. Vi får prova fyra olika champagner, från rosé till Premiere Cru. Till det får vi avnjuta en delikatessallrik med laxspett, guacamole, bröd, ost och jordgubbar. Plats: VinContoret, Fabriksgatan 54E. Pris: 640 kr per person. Läs mer om oss på [vincontoret.se/orebro](http://vincontoret.se/orebro).

### STOCKHOLM

#### Trädgårdar, vinprovning och kräftfiske i Västergötland Lördag-söndag 18-19 augusti

Vi åker från Stockholm till Västergötland och besöker några av landskapets vackraste trädgårdar, bland andra trädgårdsprofilen *Hannu Sarenströms* trädgård på Kinnekulle vid Väners. Efter lunchpaus på landsbygden avslutar vi dagen med kräftfiske och vinprovning på VinContoret på Vulcanön i Tidaholm. På söndagen går färden vidare mot Bottnaryd utanför Jönköping och herrgården Gunilla-berg, där blomsterkonstnären *Tage Andersen* har skapat en blommande plats, både ute och inne i ett pittoreskt landskap. Bussen avgår från Stockholm och stannar för påstigning i Södertälje. Vi kommer hem på söndagskvällen. För pris och detaljerad information, se tradgardsturisten.se eller kontakta arrangören via [cecilia.nilsson@vincontoret.se](mailto:cecilia.nilsson@vincontoret.se), telefon 070-201 38 11.

### UPPSALA

#### Syrah och Shiraz

**Fredagen den 25 maj kl 19.00**

Villa Anna bjuder in till Vinprovning och en lättare prövningstallrik anpassad till kuällens tema. Tillsammans med VinContoret provar vi 4 härliga viner och några läckra tilltugg. Plats: Villa Anna, Odinslund 3. Pris: Vin- och smakprovning 645 kr/person. Anmäl dig senast den 18 maj till [info@villaanna.se](mailto:info@villaanna.se) eller på telefon 018-580 20 00.

# Contoret?

tag med hjälp och stöd av oss. Jämfört med att starta och driva en helt egen verksamhet innebär det många fördelar – både kostnadsmässigt och praktiskt. Du får ta del av ett affärskoncept med ett starkt varumärke och exklusiv försäljningsrätt inom din region. Du får stöd och support vid etablering, fortlöpande uppföljningar och utbildningar, central marknadsföring genom nyhetsbrev och hemsida och, inte minst, samarbete och kunskapsutbyte med andra engagerade företagare.

## AKTUELLA ETABLERINGSORTER

De orter som närmast står på tur för etablering är Linköping, Kristianstad, Helsingborg, Västerås, Östersund och Uddevalla. Nästa utbildningsomgång inleds i slutet av augusti.

Tycker du det låter intressant? Tveka inte att kontakta oss. För mer information – hör av dig till *Jonas Sagner* på [sverige@vincontoret.se](mailto:sverige@vincontoret.se), telefon 0200-120 320.

## Riesling i olika stilar Fredagen den 15 juni kl 19.00

Villa Anna bjuder in till intressant vinprovning och en enklare provningstallrik anpassad till kvällens vintema. Tillsammans med VinContoret Uppsala provar vi fyra fräscha Rieslingviner från olika länder och därtill några passande tilltugg. Plats: Villa Anna, Odinslund 3. Pris: Vin- och smakprovning 695 per person. Anmälan görs senast den 8 juni till [info@villaanna.se](mailto:info@villaanna.se) eller på telefon 018-580 20 00. Läs mer om oss på [vincontoret.se/upsala](http://vincontoret.se/upsala).

## MALMÖ

### Provning med Champagnehuset Ellnér Lördagen 12 maj kl 17.00

Fint besök från det traditionsrika Champagnehuset Ellnér som vi kommer att prova champagne med. Våra gästprovare är *Emmanuelle Ellnér*, dotter i ägarfamiljen, som har ansvar för ledningen av Champagnehuset. Med sig har hon *Christine Marono*, som arbetat nästan hela sitt yrkesverksamma liv för Champagne Ellnér. Det är mycket Champagnekunskap som vi får ta del av. Plats: Hotell Erikslund. Pris från 595 kr per person för provning till 1190 kr per person för provning, buffé och övernattnings med frukost. Anmälan och mer information hittar du på [hotellerikslund.se](http://hotellerikslund.se)

### Roséviner med och utan bubbel Lördagen den 26 maj kl 17.00

Vi guider och ni smakar ett urval av årets roséviner inför sommarens sallader och grillning. Finns det över huvud taget något mer somrigt än ett väl kylt rosévin? I anslutning till provningen kommer även WEBER, Bjärefågel, Bjäre Hembygd och ICA Nära att ha utställning och försäljning. Plats: Grevieparken. Pris 595 kr per person inklusive buffé och ett glas vin till maten. Läs mer om oss på [vincontoret.se/malmo](http://vincontoret.se/malmo)



## WHISKYHELG MED...

*Helgen den 14-15 september är det dags igen för VinContorets whiskyprovarhelg och whiskyskola i Tidaholm.*

Fredagen den 14 och lördagen den 15 september är whiskybaren öppen klockan 18.00-24.00. I priset får du 10 whiskykuponger som du använder du till att prova de whiskysorter du själv önskar. Olika whiskies kostar olika antal kuponger. Dessutom får du 1 matkupong till kvällens buffé. Buffén serveras 18.30-20.00 samt 20.30-22.00, dryck till maten köper du separat. Sittningar klockan 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna 18.00-23.00. Själuklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. Begränsat antal deltagare. Pris 425 kr per person (för en kväll). Boka bord på 0502-25 00 00 och ange vilken kväll du önskar komma.

## ...WHISKYSKOLA

VinContorets whiskyskola ger dig en kunskap om whisky som för dig närmare den innersta harmonin och själen i det våra förfäder kallade Livets vatten. VinContoret hyllar alltid livets goda och vill självklart dela med sig av whiskyvärldens mångfald och komplexitet till dig. 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.

Vi hoppas att när du lämnar VinContorets Whiskyskola har du 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 kl. 3 och fika med smörgås dag 2. Dessutom möjlighet att beivra whiskyprovarkvällarna på VinContoret under helgen.

För fullständigt program se vår hemsida, [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm). Pris 2.500 kr. Begränsat antal platser!

## På gång Sommar & Höst

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

### Champagne och annat bubbel

Lördag 5 maj kl 17.00–24.00

Våren är här! Vad är då mer passande än ett glas gott bubbel? Vi bjuder in till en prouning 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. Prouning 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 17.00–24.00

Vi bjuder in att fira *Prima Vera* med prima vara! Härliga italienska maträtter och fina italienska viner. Kvällen inleds med en prouning 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 grappa eller limoncello. Därefter kaffe. **Pris 1.295 kr per person.**

### VinContorets After Work

(du behöver inte ha arbetat innan)

Fredag 25 maj och fredag 1 juni kl 16.00–22.00

Kom och njut av försommarens sol, sitt vid Tidans strand och låt pulsen gå ned i varv. Luta dig bakåt, sippa på ett glas vin eller en god öl och ta dessutom för dig av vår hembakade pizza. Ett enkelt och trevligt sätt att starta helgen på. Skulle det regna får du njuta av Tidan genom fönster istället. Ett glas vin eller en öl samt pizzabuffé. **Pris 199 kr per person.** Boka bord eller bara kom!

### VinContorets gårds- och vinfest

Lördag 9 juni kl 11.00–24.00

VinContorets Gårds- och Vinfest för 6:e året i rad! Träffa duktiga gårdsmejerister, lokala och regionala producenter av närproducerade varor. Prova! Köp med hem

### Nu lägger vi av en stund!

Kick off-veckor 11–30 juni

Vi erbjuder ett kick off-paket där ni startar med en aktivitet och avslutar med VinContorets grillbuffé! En perfekt sommar-kick off för din personal eller arbetsgrupp! Ni väljer själva på följande aktiviteter:

✓ **Vinprouning.** Ni provar fyra viner tillsammans med prouningsledare.

✓ **Whiskyprouning.** Ni provar fyra sorter med prouningsledare.

✓ **Båtutflykt?** Låna våra tre ekor och gör en liten utflykt på Tidan!

Vid ankomsten serverar vi en öl eller kaffe/te och en god smörgås vid Tidans strand eller som en picknick i våra ekor. Därefter prouning av valt slag och efter detta är det grillbuffén som gäller! Aktivitet och grillbuffé inkl. ett glas vin eller öl. **Pris: 995 kr per person** exkl moms. Minimum 10 personer. (Ej midsommarafteon & midsommardagen samt söndagar). Önskar ni lägga till fler aktiviteter lämnar vi gärna en offert.

och njut! Du kan dessutom prova ett stort antal drycker från världens alla hörn i våra vinprouningsstånd. **Gratis entré.** 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. **Pris 269 kronor.** Boka bord på 0502-25 00 00.

### VinContorets grillkvällar

20, 28, 29 och 30 juni kl 18.00–24.00  
2, 3 och 4 augusti kl 18.00–24.00

Aunjut vår härliga grillbuffé med många goda och läckra tillbehör. Njut av livet vid Tidans strandbrink, i vår vackra trädgård eller på vår terrass. Dåligt väder? Ja då blir det vår matsal eller våra källarvalv istället. Vi är beredda att servera dig från 19.00. **Pris 269 kronor.** Boka bord på 0502-25 00 00.



### Kräftans dag/Grillkväll

Fredag 10 augusti kl 17.00–24.00

Restaurangen är öppen 18.00–24.00 och erbjuder en härlig kräfttallrik med nykokta svenska kräftor (kräftor till dagspris) och klassiska tillbehör samt VinContorets uppskattade grillbuffé. Njut av livet vid Tidans strand, i vår vackra trädgård eller på vår terrass. Dåligt väder? Ja då blir det att äta i vår vackra matsal eller under våra källarvalv istället. **Grillbuffén kostar 269 kronor.** Boka bord på 0502-25 00 00.

### Kräftival och VinContorets Vinfest

Lördag 11 augusti 17.00–24.00

Restaurangen är öppen kl 18.00–24.00 och erbjuder en härlig kräfttallrik med nykokta svenska kräftor (till dagspris) och klassiska tillbehör samt VinContorets uppskattade grillbuffé. Njut av livet vid Tidans strandbrink, i vår vackra trädgård eller på vår terrass. Dåligt väder? Då blir det att äta i vår vackra matsal eller under våra källarvalv istället.

**Grillbuffén kostar 269 kronor.** I trädgården finns vinstånd som erbjuder viner från många olika delar av världen. Du köper vinkuponger och kan sedan välja och vraka bland vinerna i vinstånden. Boka bord på 0502-25 00 00.

### Paellakväll (buffé)

Fredag 17 augusti, kl 17.00–24.00

Lördag 18 augusti kl 17.00–24.00

Vi dukar upp med våra stora paellafat i trädgården och njuter av en traditionell spansk paella. Från kl 18.00 är du välkommen att njuta av denna spanska nationalrätt. Låt dofterna av skaldjur, kyckling, buljong, saffran, lök och vin smyga sig in i din näsa och locka dig till de dignande Paellafaten. **Buffén kostar 269 kronor.** Boka bord på 0502-25 00 00.

### Fisk- och skaldjursfest (buffé)

Fredag 24 augusti kl 17.00–24.00

Lördag 25 augusti kl 17.00–24.00

Välkommen att ta för dig från vår goda fisk- och skaldjursbuffé där du finner läckerheter från hav och sjö samt goda tillbehör. Vi dukar fram buffén från klockan 18.00 och hoppas att du själv eller tillsammans med vänner ska få en riktigt trevlig kväll vid Tidans strand. **Buffén kostar 299 kronor.** Boka bord på 0502-25 00 00.

### Nu kör vi igen!

Kick on-veckor

6 augusti–14 september

Vi erbjuder ett kick on-paket där ni startar med en aktivitet och avslutar med VinContorets grillbuffé! En perfekt sommar-kick on för din personal eller arbetsgrupp! Ni väljer själva på följande aktiviteter:

✓ **Vinprouning.** Ni provar fyra viner tillsammans med prouningsledare.

✓ **Whiskyprouning.** Ni provar fyra sorter med prouningsledare.

✓ **Båtutflykt?** Låna våra tre ekor och gör en liten utflykt på Tidan!

Vid ankomsten serverar vi en öl eller kaffe/te och en god smörgås vid Tidan eller som en picknick i våra ekor. Därefter prouning av valt slag och efter detta är det grillbuffén som gäller! Aktivitet och grillbuffé inkl. ett glas vin eller öl. **Pris: 995 kr per person** exkl moms. Minimum 10 personer. (Ej söndagar.) Önskar ni lägga till fler aktiviteter lämnar vi gärna en offert.



## NOSTALGIKVÄLL: MINNS 1960- OCH 1970-TALEN

LÖRDAGEN DEN 8 SEPTEMBER KL 17.00–24.00

Upplev 1960- och 1970-talen igen hos oss. Vi äter maten som var populär då, lyssnar på musik som du minns spelades på tio-i-topp och kvällstoppen samt drömmer oss tillbaka till de tider som flytt. Du behöver inte dra på dig dina kittfärgade, alldeles för smala jeans men kläd dig gärna i tidstypiska, lite nostalgiska kläder. Överraskning till dig med bästa klädseln. Kvällen inleds med en vinprovning. Viner som så gott det går faller tillbaka på den tidens dryckesval (visst minns du?). Sedan följer en tre-rätters middag med ett glas vin till varje rätt. Allt startar klockan 17.00 med vinprovningen. **Pris 995 kronor.**

### Grillbuffé med tysk inspiration

Fredag 31 augusti 17.00–24.00  
Lördag 1 september 17.00–24.00

Vi avslutar "utesåsongen" med två grillkvällar inspirerade av de tyska byfesterna. Haka på trenden med sauerkraut, grillade tyska korvar, tysk potatissallad och annat gott. Buffén står framdukad från 18.00. Drick en skummande, god öl i våra specialimporterade tyska ölglas eller ett glas gott vin därtill. **Pris 269 kronor.** Boka bord på 0502-25 00 00.

### Primi Piatti – Italiens förlovade land! Favorit i repris.

Fredag 7 september kl 18.00–24.00

Tyvärr var vi tvungna att säga nej till många gäster pga av fullbokat när vi avnjöt denna afton i våras. Vi besöker solens land, Italien, och bekantar oss med goda viner och fantasisk mat! Häng med på denna resa genom

Italiens vindistrikt och njut efter resan av en härlig italiensk delikatesstallrik. Provning av fyra goda viner, italiensk delikatesstallrik inkl. ett glas gott vin till maten. **Pris 599 kr per person.**

### Whiskykvällar + Whiskyskola

Fredag–lördag 14–15 september

Läs om dessa arrangemang på sidan 19!

### VinContorets After Work

(du behöver inte ha arbetat innan)  
Fredag 21 september 16.00–22.00

Kom och njut av höstens sol, sitt vid Tidans strandbrink och låt pulsen gå ned i varv. Luta dig bakåt, sippa på ett glas vin eller en god öl och ta dessutom för dig av VinContorets hembakade paj. Ett enkelt och trevligt sätt att starta helgen på. Skulle det mot all förmodan regna får du njuta av Tidans genom

fönster istället. Men allt annat är som beskrivits ovan. Ett glas vin eller en öl samt en bit god paj med krispig sallad därtill. **Pris 199 kr per person.** Boka bord eller bara kom!

### Skördefest – höstens eller sensommarens höjdpunkt!

Lördag 22 september 17.00–24.00

Höst betyder skördetid och VinContoret passar därför på att bjuda in till en kväll i matens och vinets tecken! Kvällen inleds med provning av fyra höstglödande viner och avslutas med en läcker höstbuffé som får dig att önska att det var höst – året om! Bjud med nära och kära eller varför inte kompisgänget och njut av höstens skafferier – en perfekt avrundning på en skön sommar. Provning av fyra viner, buffé inkl. ett glas gott vin. **Pris 895 kronor per person.**

### Vinkväll – korken är dragen!

Fredag 28 september 18.00–24.00

Denna kväll finns det återigen möjlighet att prova en massa goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! I priset får du 5 vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar ausmaka samt 1 matkupong till kvällens lättare buffé och 1 vinkupong som gäller för ett glas vin till maten. Buffén står framdukad kl 18.30–22.00 med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningstationerna är öppna kl 18–23. Själuklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan i dag! **Pris 425 kr per person.**

### En vinjournalists blöta vardag!

Träffa Göteborgs-Postens Thomaz Grehn

Lördag 29 september kl 17.00–24.00

Är det så enkelt som man tror att få fram vad ett vin doftar och smakar? Varför är just det där vinet prisvärt men inte det vid sidan? Hur går det egentligen till när dessa journalister provar och sedan lämnar över sina bedömningar till oss i sina olika vinspalter. Kom och träffa Thomaz och låt honom leda dig igenom en för honom normal arbetsdag. Vinprovning (på ett lite annorlunda sätt) samt efteråt en god italiensinspirerad buffé och ett glas gott vin står på programmet denna afton. OBS! Begränsat antal deltagare. **Pris 895 kr per person.**

### Konstnatta i Tidaholmsbygden

Lördag 29 september 16.00–01.00

"Konstnatta" i vår bygd går även den av stapeln denna kväll. Mellan kl 16.00 och 01.00 är du välkommen som besökare för att titta på vår konstutställning i samarbete med Galleri Thomassen i Göteborg. Lite gott och blandat från ett antal av Sveriges bättre konstnärer. Kanske du till och med vill handla något? Vi serverar en god soppa med tillbehör. Något gott att dricka – det har vi alltid!





## TRÄFFA ANDREW SHAND FRÅN SPEYSIDE DISTILLERS

SÖNDAGEN DEN 21 OKTOBER KL 16.00–22.00

Andrew Shand, Masterdistiller på Speyside Distillers, besöker VinContoret Tidaholm. Han är tredje generation destillerare i Skottlands högländer. Andrew leder oss igenom en provning av fina whiskysorter. Eftersom Andrew inte talar svenska kommer vi att översätta hans provning om så önskas. Möt en kille i kilt som får era smaklökar att kittlas. Ställ frågor, var nyfikna och lär er mer om denna ädla dryck. Andrew har glimten i ögat och gillar alla typer av frågor!

Vi provar fyra single cask, caskstrenght, från Speyside Distillers eget faturval, Scott's Selection, fortsätter med en god skotskinspirerad buffé tillsammans med en god öl eller ett glas gott vin samt härlig samvaro med Andrew.

Begränsat antal platser, boka i tid. Starting at 16.00. **Pris 995 kronor.**

### Konstnatta blir till Konstnan

Söndag 30 september 11.00–16.00

Öppet klockan 11.00–16.00 för att titta på utställningen (och kanske handla något?). Önskar du något att dricka står vi till tjänst med detta. Och naturligtvis serveras, liksom under konstnatta, vår goda "Soup des artes avec pain". Men, det gäller att hålla sig inom ramarna. Man vill ju inte göra en tavl!

### VinContorets After Work

(du behöver inte ha arbetat innan)

Fredag 5 oktober kl 16.00–22.00

Kom och njut och slå dig ned vid ett bord i vår mysiga källare! Luta dig bakåt, sippa på ett glas vin eller en god öl och ta dessutom för dig av VinContorets hembakade paj. Ett enkelt och trevligt sätt att starta helgen på. Ett glas vin eller en öl samt en bit god paj med krispig sallad därtill. **Pris 199 kr per person.** Boka bord eller bara kom!

### Argentinsk afton med tango

– afton med klackarna i golvet!

Lördag 6 oktober kl 17.00–24.00

Argentinas Gouchos har alltid varit pådrivande för att befolkningen skall få ett toppenkött till sin kvällsrukt. Att detta fantastiska kött sedan serveras tillsammans med några av världens godaste viner gör inte det hela sämre! Att till detta även få njuta av en uppvisning av sensuell argentinsk dans – tango, ja kan det bli bättre? Provning av fyra goda argentinska viner, en god argentinsk buffé och ett glas gott argentinskt vin samt kvällens höjdpunkt – tangomusik med dans av två imponerande tangodansare. En kväll att minnas! **Pris 995 kronor.**

### Art After Work med vernissage

Fredag 12 oktober kl 18.00–22.00

Kombinera konst med Art After Work på VinContoret! Vi har återupptagit det goda samarbetet med Galleri Thomassen i Göte-

borg, ett galleri som arbetar med de bästa namnen inom konstvärlden. Kocken erbjuder en bit god paj och krispig sallad samt ett glas vin eller öl. Vill du inte äta är du välkommen in för att titta på konsten. Och kanske njuta av något gott att dricka? **Pris 199 kronor.**

### Solens mat

– Italien när det är som bäst!

Lördag 13 oktober kl 17.00–24.00

Vi besöker solens land, Italien, och bekantar oss med goda viner och fantastisk mat! Känner du doften? Häng med på denna resa genom Italiens vindistrikt och njut efter resan av en härlig italiensk buffé. Provning av fyra goda viner, italiensk buffé inkl. ett glas gott vin till maten. **Pris 895 kr per person.**

### Gästspel från Restaurang Barrique i Göteborg

Lördag 20 oktober kl 17.00–24.00

Enligt Dagens Industri är Barrique en av de bästa krogarna i Göteborg! Vi är glada och stolta över att kunna få ge er en upplevelse utöver det vanliga! Möt Rolf Olofsson, ägare och pådrivare av en av Göteborgs allra bästa restauranger – Barrique! Rolf inleder med en provning av sagolika viner som han själv valt ut under sina många resor runt om i vinvärlden. Därefter serveras en trerätters meny som gänget på Barrique naturligtvis funderat ut. Självklart serveras till dessa maträtter viner som Rolf själv provat sig fram till och han leder oss personligen in i en fantastisk kombinationsprovning. **Pris för denna upplevelse 1.295 kronor.** OBS! Begränsat antal personer på denna sittning. 17.00 startar vi! I priset ingår vinprovning, trerätters meny, ett glas vin till varje rätt samt en fantastisk Rolf!

### VinContorets After Work

(du behöver inte ha arbetat innan)

Fredag 26 oktober kl 16.00–22.00

Kom och njut och slå dig ned vid ett bord i vår mysiga källare. Låt pulsen gå ned i varutal. Luta dig bakåt, sippa på ett glas vin eller en god öl och ta dessutom för dig av VinContorets hembakade pajbuffé. Ett enkelt och trevligt sätt att starta helgen på. Ett glas vin eller en öl samt en bit god paj med krispig sallad därtill. **Pris 199 kr per person.** Boka bord på telefon 0502-25 00 00 eller bara kom!

### Gourmetkväll: Vilt & Vin

– vad skog och sjö kan locka med!

Lördag 27 oktober kl 17.00–24.00

Favorit i repris! Hösten är här och skog och sjö lockar med många delikatesser. VinContoret bjuder in till en gourmetkväll baserad på skogens och sjöns skafferier – allt noggrant komponerat med vår unika dryckeslista. Provning av fyra goda viner uppbyggda för viltmenyer, trerätters god middag inklusive tre glas gott vin till maten. **Pris 1.295 kr per person.**

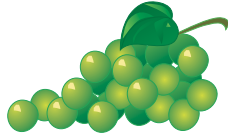
➔ Se vårt webbkalendarium för evenemang i november och december. Adressen är [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm)



# 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](http://www.granqvist-vin.se) info@granqvist-vin.se

Granqvist Vinagentur importerar och säljer öl, 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](http://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



**Lotta 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](http://www.vincontoret.se)



**BORÅS**  
vincontoret.se/boras  
Tel 033-180 98 13



**FALKENBERG**  
Lena Mikaelsson  
Tel 073-512 69 02



**FALUN**  
Elisabeth Aspefalk  
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**  
Malin Hugosson  
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



**ÖRNSKÖLDSVIK**  
Mats Jonsson  
Tel 0660-21 15 60



**ÖREBRO**  
Bengt Knutsson  
Tel 019-23 21 45

## Nu finns Ronnies vin på Systemet

Nu finns fotbollslegenden *Ronnie Hellströms* viner att beställa från Systembolaget. Vi berättade i förra Vinfo om hans fyra vita viner som tagits fram i samarbete med utvalda vinmakare i Pfalz i Tyskland. Det är en cuvée, en Riesling, en Chardonnay och en Weißburgunder. Du hittar dem under rubriken tyska viner i sortimentsfoldern.

## Fina fynd i Allt om Vins stora katalog

Flera viner från Granqvist får fina betyg i Allt om Vins katalog över utbudet i beställningssortimentet. Som fynd betecknas det ekologiska **Langa Chardonnay 2010** från Spanien (Nr 70467, pris 89 kr). **Kahurangi Merlot 2006** från Nya Zeeland (Nr 84933, pris 135 kr) rekommenderas.



## FIRA MED CHAMPAGNE

Fira jubilarer, den nyblivna studenten, det nya jobbet eller att det är sommar med ett glas äkta champagne! **Pompadour Brut** från champagnehuset Ellnér i Eperay finns i flera storlekar på Systembolaget för både små och stora fester. Helflaska kostar 239 kr och halvflaska 139 kr (Nr 7395). Pompadour finns även i 1,5 liters magnumflaska i beställningssortimentet. (Nr 77184, pris 549 kronor).

## SÖT FAVORIT I VÅRKÖSTYM

**Chateau Fontebride 2008** är en ädelsöt favorit från regionen Sauternes i sydvästra Frankrike. Under våren får vinet ny yttre form med moderniserad etikett. Men innehållet är oförändrat!

Söta vita viner passar bäst som apéritif och till desserter, men odlarfamiljen **Lamothe** dricker det även till vitt kött, gåslever och grönmögelost.

Fontebride, som finns i det ordinarie sortimentet på Systembolaget, är en riktig raritet. Den normala årsproduktionen uppgår till mellan 15 000 och 20 000 flaskor. Vinet har en intensivt fruktig doft och harmonisk smak med inslag av honung, torkade aprikoser, apelsinskal och mandelmassa.

Nr 4113, pris 145 kronor (halva) respektive 249 kronor (helflaska).



## ➔ Lennart Granqvist: L'acqua fa ruggine, il vino fa cantare!

**Jag hade för ett** par veckor sedan nöjet att under en mörk kväll med en helt fantastisk stjärnhimmel utanför fönstret få träffa operasångaren *Hans Josefs-son* och pianovirtuos *Anders Ottoson*. Tillsammans med konstnären *Göran Löfwing* genomförde vi en lite annorlunda provning för glada och nöjda gäster på temat "Tranafton". Tranans återkomst till våra trakter är alltid ett mycket välkommet vårtecken men när jag denna stormiga morgon slog upp mina himmelsblå och tittade ut över Vätterns blågröna, skummande vatten kändes våren en aning



försenad. Inte blev det bättre när jag även kunde konstatera att det fallit snö under natten. Nåja, våren kommer alltid tillbaka och så även den alltid lika efterlängtrade sommaren. Vad har då tranor med vin att göra kan den förnuftige tänka? Egentligen ingenting, men ändå så mycket om man bara låter fantasin skena iväg lite.

Tranan övervintrar till största delen nere i de sydöstra delarna av Spanien. Här ligger vinregionen Extremadura. Varför inte starta en provning med ett gott vin från DO Ribera del Guadiana och därefter följa tranans fantastiska segelfärd upp

till våra trakter genom ett mellanlandande i andra trevliga vindistrikter. På norra sidan av de vackra Pyrenéerna landar vi i ett område i Languedoc-Roussillon, fortsätter mot Tysklands böljande vinbergslängs de vackra floderna och hamnar till slut i den svenska myllan, kanske med ett gott vin från Blaxsta vingård. Med goda viner och förträffliga matkompositioner känns det verkligen som om det är vår eller sommar när som helst på året.

Men vad står det egentligen i rubriken? Det är ett uttryck som Hans Josefssons "italienska mamma" en gång lärde ut. Jo, vattnet gör att du rostar medan vinet får dig att sjunga. Kanske är det så?

**LENNART GRANQVIST**

VD, Västergöthlands Handelshus AB